

## Communiqué de Presse

Paris, le 15 avril 2021

### Le bureau ON lance 3 KITS « prêts à l'emploi » pour les restaurateurs !

Après avoir développé plusieurs méthodes et différents « produits » pour des missions clients, le bureau de conseil en restauration ON a décidé de capitaliser sur son expérience pour créer des kits « prêts à l'emploi » afin d'aider les restaurateurs et notamment dans cette période si particulière.

Mélanie, co-fondatrice du bureau en charge des opérations, explique : « *Souvent, on externalise sa comptabilité et du coup on manque de visibilité sur ses performances car les résultats nous sont donnés trop longtemps après, et il est alors un peu tard pour rectifier le tir. Pour répondre à ce problème, nous avons créé les outils de pilotage quotidien que nous aurions aimé avoir lorsque nous étions des opérationnels : des outils très simples d'utilisation mais qui sauront vous rapporter beaucoup !* ».

Les 3 kits sont les suivants :

### **KIT GRATUIT**

\*\*\*

### **LE KIT « SUIVRE ET OPTIMISER SON STAFF COST\* »**

#### Pour qui ?

- Propriétaires de restaurants
- Dirigeants de groupes de restauration
- Directeurs des Opérations, Managers de restaurants

#### Pourquoi ?

- Parce que vous le savez, la masse salariale est l'un des deux indicateurs variables clés de la restauration avec le *food cost*. Votre rentabilité dépend de sa bonne gestion !
- Parce que le bon pilotage de son *staff cost* nécessite d'avoir les bons outils de reportings, et qu'on n'a pas forcément le temps/la connaissance pour les créer

#### Le pack comprend :

- Une matrice Excel de suivi de la masse salariale hebdomadaire et mensuelle (fichier Excel) + son tutoriel (vidéo)
- En option, gratuitement : un call d'une vingtaine de minutes pour vous présenter l'outil et vous accompagner dans sa prise en main

\*masse salariale.



Retours de managers utilisant déjà le  
fichier :

« Cet outil est génial ! »

« On va enfin savoir où on en est » ! »

## **LE KIT « SUIVRE ET OPTIMISER SON FOOD COST\* »**

### **Pour qui ?**

- Propriétaires et Chefs de restaurants
- Dirigeants et Chefs de groupes de restauration
- Directeurs des Opérations, Managers de restaurants

### **Pourquoi ?**

- Parce que le *food cost* est l'autre indicateur variable clé de la restauration avec la masse salariale. Votre rentabilité dépend de sa bonne gestion !
- Parce que le bon pilotage de son *food cost* nécessite d'avoir les bons outils de reportings, et qu'on n'a pas forcément le temps/la connaissance pour les créer

### **Le pack comprend :**

- Les rappels de base nécessaires à la compréhension de cet indicateur clé (qu'est-ce que le *food cost* ?) et à sa bonne construction (modèle économique, ordres de grandeur...) - (Vidéo)
- Une matrice Excel de suivi des pertes et des achats au quotidien (fichier Excel) + son tutoriel (vidéo)

N.B. : le pack s'appelle « *food cost* » mais bien évidemment nous fournissons des conseils pour optimiser le « *beverage cost* »

\*Coût matières premières.



## LE KIT « PILOTER SA PERFORMANCE »

### Pour qui ?

- Propriétaires de restaurants
- Dirigeants de groupes de restauration
- Directeurs des Opérations, Directeurs Financiers, Managers de restaurants

### Pourquoi ?

- Parce que souvent les outils de budgétisation sont :
  - Compliqués, difficiles à utiliser et à comprendre
  - Généraux (car fournis par des cabinets d'expertise comptable), et pas adaptés spécifiquement au secteur de la restauration
- Parce que le bon pilotage de son point de vente nécessite d'avoir les bons outils de reportings, et qu'on n'a pas forcément le temps/la connaissance pour les créer
- Parce que c'est une opportunité de pouvoir accéder à un outil utilisable tel quel, personnalisable selon son besoin, et qui a fait ses preuves

### Le pack comprend :

- La matrice Excel de compte de résultat prévisionnel spécifique à la restauration (fichier Excel). Cette matrice, élaborée en collaboration avec notre expert-comptable, comprend :
  - De nombreuses hypothèses à remplir soi-même (nombre de places assises, couverts, staffing, coûts opérationnels, CAPEX...)
  - Des fichiers de synthèse, clairs et parlants
  - Des graphiques générés automatiquement pour mesurer rapidement et de manière visuelle les résultats attendus
- Un tutoriel précis et adapté pour la prise en main de l'outil (vidéo)
- Un dossier d'accompagnement précisant les principales règles comptables nécessaires (PDF)

Pour tous ces kits, une **démonstration est possible sur simple demande** auprès d'Hélène (helene@on-lebureau.com) et une fois les kits livrés, chaque client a **accès à un service d'assistance par e-mail** (réponse sous 48h).

## POURQUOI LANCER CES KITS ?

Pour répondre à 4 enjeux clés d'actualité :

### 1. Nécessité :

Avec la crise sanitaire, les restaurateurs ont plus que jamais besoin de contrôler leurs coûts, à défaut de pouvoir booster leurs ventes.

Ils doivent aussi préparer la reprise, en ayant les bons outils pour piloter leur activité au plus juste, car les enjeux économiques seront encore plus grands à la réouverture, après cette période « sous perfusion » financière.

### 2. Anticipation :

Avec la pandémie, les restaurateurs doivent sans cesse adapter leurs budgets et estimatifs, prévoir plusieurs scénarii, et revoir leurs hypothèses. Pour ce faire, ils ont besoin d'un outil simple et pratique d'utilisation pour voir rapidement si leur modèle économique reste viable sous ces nouvelles conditions.

L'outil de budgétisation « Piloter sa performance » permet aussi de faire des comptes de résultat prévisionnels à 5 ans, ce qui peut servir à soutenir des dossiers de financement, ou à rassurer des investisseurs et actionnaires.

### 3. Visibilité :

Ces kits permettent aux restaurateurs de payer un prix fixe pour un « produit » livré. Dans cette période d'incertitude, les restaurateurs peuvent être frileux à l'idée de faire appel à des bureaux de conseil, car ils ne savent pas exactement ce qu'ils auront pour le prix (même si les livrables sont clairement définis). Avec ces kits, ils savent précisément ce qu'ils obtiennent.

### 4. Autonomie et sérénité :

Ces kits permettent aux restaurateurs d'être autonomes, et de pouvoir ainsi devenir plus performants en maîtrisant toutes les clés et tous les aspects. En outre, le bureau ON propose un service après-vente en cas de questions.

*Ces kits sont utilisables à vie !*

***Accédez à tout le savoir du bureau ON en un seul produit !***

Pour plus d'informations vous pouvez contacter le bureau ON :

Hélène Hauville - Associée - [helene@on-lebureau.com](mailto:helene@on-lebureau.com)

### À propos d'ON, bureau de conseil en restauration :

Le bureau ON est un bureau de conseil en restauration.

Spécialisés dans le domaine de la gastronomie, nous accompagnons les restaurateurs de manière transversale dans leurs projets de création, de structuration, de développement, et de formation.

#### Notre mission :

Convertir une stratégie gagnante en lieux incarnés et optimisés sur le terrain.

#### Les missions d'optimisation de la performance font partie de nos best-sellers.

Nous avons accompagné à la fois des indépendants, des enseignes en développement, et des grands groupes de restauration pour améliorer leurs indicateurs clés de performance, du global au plus spécifique sur l'indicateur *food cost*.

Nous avons également formé de nombreux Managers et Chefs à la gestion financière, avec des modules développés spécifiquement pour le secteur de la restauration. Ces formations ont été l'occasion de confirmer les besoins des opérationnels, et sont venues enrichir le benchmark constitué lors de nos missions.

#### Notre approche se veut très concrète, pragmatique, capitalisant sur 3 dimensions, essentielles et complémentaires :

1. L'humain, avec la formation, la sensibilisation, la montée en compétences, et la responsabilisation de toute l'équipe.
2. Les outils de reporting, avec la fourniture d'outils prêts à l'emploi, adaptés aux besoins des opérationnels pour que ces outils soient perçus comme des aides et non comme des contraintes.
3. Les procédures et contrôles à mettre en place, avec l'accès à des méthodes gagnantes et à des conseils avisés permettant leur mise en œuvre facilement et rapidement.

[www.on-lebureau.com](http://www.on-lebureau.com)