



Allier au sein du même bureau  
des expertises stratégiques et opérationnelles  
pour des lieux et des concepts de restauration performants.



## PRÉSENTATION GÉNÉRALE DES PACKS Ô! (1/2)



**Nous vous proposons des packs « prêts à l'emploi »  
pour nos missions phares :**

Création de concept – Compte de résultat prévisionnel –  
Dossier de financement – Rétroplanning d'ouverture – Audit signature

Ces packs vous permettent de **connaître exactement les livrables** qui vous seront remis pour le prix indiqué.

Cela s'inscrit dans une **démarche de transparence**, pour mieux répondre à vos besoins !

Nous savons en effet que, quelquefois, l'activité de conseil peut sembler opaque.

Cette offre a été créée pour mieux vous **guider** et pour vous permettre de bien **comprendre nos méthodes**, mais nous pouvons aussi vous proposer des **missions 100 % sur mesure**, sur **devis personnalisé**.

*N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations,  
nous avons hâte d'échanger avec vous !*

# PRÉSENTATION GÉNÉRALE DES PACKS Ô (2/2)

## CRÉATION DE CONCEPT

- Étude de marché
- Recherche de nom
- Histoire et identité du concept
- Positionnement
- Grandes lignes de l'offre et clientèle cible
- Univers visuel

*En option : charte graphique, dépôt de marque.*

Page 4

## COMPTE DE RÉSULTAT PRÉVISIONNEL

- Compte de résultat prévisionnel à 5 ans créé spécifiquement pour la restauration et rempli grâce à nos expériences et *benchmarks*
- Document validé par notre expert-comptable
- Réunion de présentation

Page 5

## DOSSIER DE FINANCEMENT

- Rédaction complète du dossier de financement pour l'ouverture de votre point de vente en restauration
- Accompagnement sur le fond et sur la forme pour un rendu complet, structuré et impactant
- Plusieurs échanges de validation, réunion de présentation

Page 6

## RÉTROPLANNING D'OUVERTURE

- Remise de la matrice complète de notre rétroplanning d'ouverture et réunion de présentation
- 2 réunions de 2 h de coaching-conseil personnalisé avec un expert du bureau pour répondre à vos questions, vous challenger, vous rassurer

Page 7

## AUDIT SIGNATURE

- Audit complet de vos points de vente par les 2 fondatrices du bureau
- Synthèse de recommandations stratégiques et opérationnelles personnalisées
- Réunion de débriefing

*En option : accompagnement dans la mise en œuvre des recommandations émises.*

Page 8

# PACK CRÉATION DE CONCEPT

Vous souhaitez créer votre concept de restauration ?

Nous vous faisons bénéficier de nos méthodes, de notre expérience et de notre connaissance du marché pour faire de votre lancement une réussite !



15 000 € HT\*

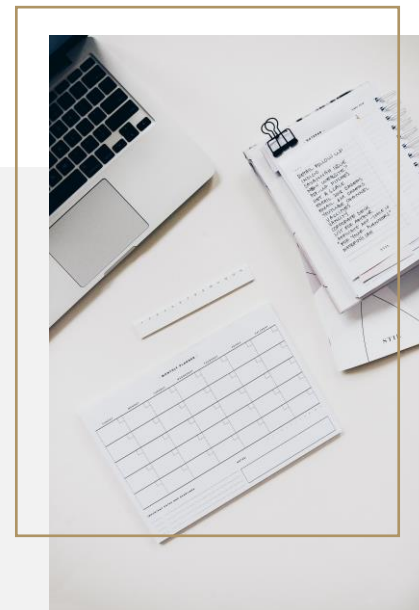
*\*Hors options et sur la base d'un accompagnement classique.  
Nous consulter pour le détail des livrables associés et pour un devis personnalisé.*

## Le pack comprend :

- L'étude de marché
- La recherche de nom
- L'écriture de l'histoire et de l'identité du concept
- La définition du positionnement : vision, mission, valeurs
- L'établissement des grandes lignes de l'offre
- La description de la clientèle cible
- La rédaction des enjeux et de l'ambition du concept
- La définition de l'univers visuel : création de 3 moodboards

## En option :

- Création de la charte graphique (logotype, typographie, choix chromatiques, supports marketing)
- Dépôt de la marque par notre avocat en propriété intellectuelle



# PACK COMPTE DE RÉSULTAT PRÉVISIONNEL

Vous avez défini votre concept et vous souhaitez vous assurer de la rentabilité du modèle envisagé ?

👨‍💻 vous accompagne !

Nous pouvons en effet élaborer le **compte de résultat prévisionnel à 5 ans** de votre projet.

Notre matrice a été **coconstruite** avec notre expert-comptable spécifiquement pour la restauration.

Elle permet d'obtenir des projections précises et constitue ensuite un outil de pilotage plus qu'utile au quotidien.

Ce document est un élément fondateur pour voir la **pérennité du modèle économique envisagé**, car sa création permet de se poser toutes les bonnes questions et de couvrir tous les aspects nécessaires au projet : chiffre d'affaires attendu, postes de charges (*food cost, staff cost, loyer, charges opérationnelles et administratives...*), CAPEX.

Il permet aussi de **convaincre les banques et les investisseurs** en leur montrant la rentabilité attendue, vos compétences en gestion et votre expertise dans le secteur de la restauration.

Le pack comprend :

- Le fichier Excel complété de toutes les hypothèses envisagées, revu par notre expert-comptable
- Une réunion de présentation (2 h environ)



**3 500 € HT\***

*\*Hors options et sur la base d'un accompagnement classique. Nous consulter pour le détail des livrables associés et pour un devis personnalisé. La réalisation de cet outil budgétaire se base sur notre expérience et sur notre benchmark, mais ses projections ne peuvent en aucun cas être garanties.*

# PACK DOSSIER DE FINANCEMENT

Une fois le concept défini, le compte de résultat prévisionnel établi et le local identifié, nous pouvons rédiger le dossier qui sera remis aux banques et aux investisseurs potentiels pour obtenir les financements requis pour le développement de votre projet.

Pour ce faire, nous vous apportons toute notre expérience afin d'élaborer un dossier gagnant !

Ce document rassemblera les éléments clés nécessaires à la compréhension du projet, pour montrer la pertinence de son déploiement, et notamment :

- Le concept et son histoire
- L'opportunité, le marché
- L'ambition
- La présentation des porteurs du projet
- Le premier lieu d'implantation
- Les prévisions financières et les grandes lignes de l'organisation envisagée

Objectif : mettre en évidence tous les facteurs clés de succès du projet, convaincre et rassurer !

À partir de 3 500 € HT\*

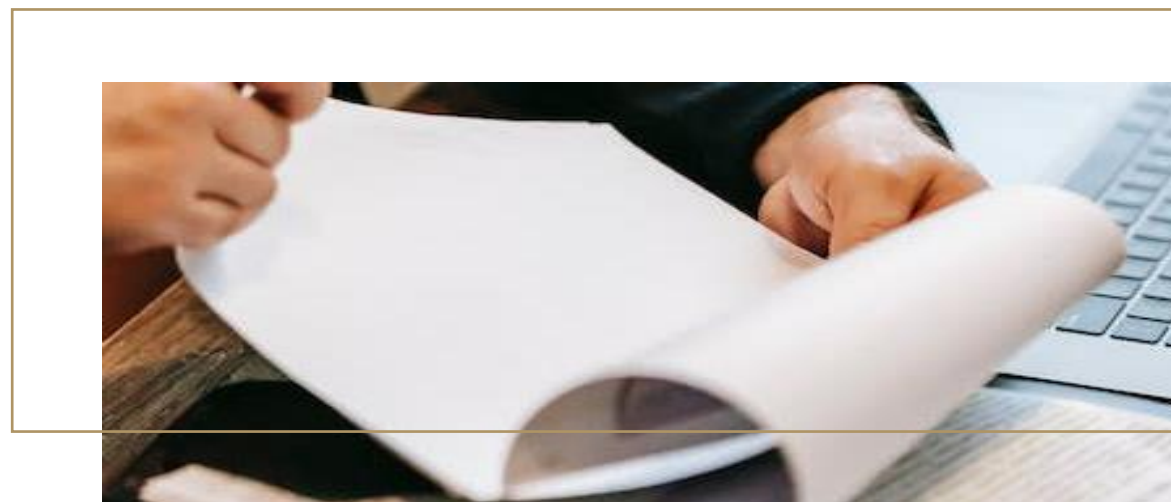
*\*Hors options et sur la base d'un accompagnement classique. Nous consulter pour le détail des livrables associés et pour un devis personnalisé.*

## Le pack comprend :

- La remise d'un document rédigé et mis en page sous format PDF (20 à 30 pages), que vous validez (cela inclut donc 2-3 allers-retours de validation auprès de vous)
- Une réunion de présentation d'1 h 30 environ

## Les engagements 🚧 :

- Vous apporter toute notre expérience et expertise métier pour vous fournir un dossier réaliste, économiquement pérenne et convaincant
- Mettre à votre service toutes nos compétences rédactionnelles afin de créer un document très bien rédigé, structuré et impactant
- Capitaliser sur notre pôle créatif pour vous proposer une mise en page à vos couleurs qui soit attractive, très graphique et professionnelle. Parce que la forme compte autant que le fond !





# PACK RÉTROPLANNING D'OUVERTURE

Vous souhaitez ouvrir votre restaurant, mais vous ne savez pas par où commencer et/ou vous souhaitez vous assurer de ne rien oublier ?

Le bureau **Ô!** vous accompagne pour vous guider et vous éviter les écueils couramment rencontrés !

## Le pack comprend :

- Le **rétroplanning type d'ouverture** d'un point de vente en restauration, listant toutes les tâches à effectuer par catégories, avec des indications de *timing*

Ce rétroplanning, sous format Excel, capitalise sur toutes nos années d'expérience à la fois dans des groupes d'hôtellerie-restauration et en tant que consultants.

- Une **réunion de présentation** de cet outil clé
- **2 réunions de 2 h de coaching-conseil personnalisé** avec un expert du bureau pour répondre à toutes vos questions, vous donner un éclairage métier, vous rassurer, vous orienter...



1 500 € HT\*

\*Hors options et sur la base d'un accompagnement classique. Nous consulter pour le détail des livrables associés et pour un devis personnalisé.

## PACK AUDIT SIGNATURE

Vous avez un ou plusieurs point(s) de vente, vous souhaitez vous **structurer** ou vous **restructurer** pour optimiser vos performances et/ou préparer votre développement ?

Le bureau **Ô!** vous accompagne avec sa mission signature, qui capitalise sur toute l'expérience et toute la sensibilité d'Hélène et Mélanie, les fondatrices du bureau !



**9 900 € HT\***

*\*Hors options et sur la base d'un accompagnement classique pour 1 point de vente. Nous consulter pour le détail des livrables associés et pour un devis personnalisé.  
Option mise en œuvre des recommandations : sur la base de 1 300 € HT par jour-homme.*

### Le pack comprend :

- Un audit complet incluant :
  - L'analyse des **documents** pertinents et des **avis clients** en ligne
  - L'**interview** des personnes clés de l'enseigne
  - L'**observation du terrain** d'un point de vue conceptuel et opérationnel par 2 consultants experts aux compétences complémentaires : **les fondatrices du bureau !**
- Une **synthèse de recommandations** stratégiques et opérationnelles personnalisées (document PDF de 15 à 20 pages)
- Une **réunion de débriefing** pour présenter ces recommandations (3 h environ)

### En option :

*La mise en œuvre des recommandations selon une liste définie ensemble.*

*Une fois le diagnostic métier émis, nous pouvons en effet vous accompagner pour mettre en œuvre les recommandations prioritaires, afin de vous faire accélérer et de vous faire bénéficier de nos expériences, de nos méthodes et de nos benchmarks.*

*Cela peut concerner des aspects marketing, organisationnels, humains, financiers...*



## QUI SOMMES-NOUS ?



### HÉLÈNE

*Associée chargée du développement et de la stratégie*

17 ans d'expérience en stratégies marketing, commerciales et de communication.

#### Expériences et références :

Ouverture du Shangri-La Hotel, Paris, restaurant Kei Kobayashi\*\*\*, brasserie La Causerie, Château de Bagnols, Valrhona, Patrick Roger, Le Jardin Sucré, Délifrance...



### MÉLANIE

*Associée chargée de la gestion de projets et des opérations*

15 ans d'expérience en hôtellerie et en restauration, en France et à l'étranger.

#### Expériences et références :

Four Seasons Hotel George V, Sofitel Chicago, Shangri-La Paris et Hong Kong, hôtel Le Bristol Paris.  
Ancienne directrice générale de Be Gourmet, société de restauration spécialisée dans le *travel retail* qui gérait à la fois des concepts en propre et en franchise.

## ILS NOUS FONT CONFIANCE





SWITCH **ON** !

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