Bureau de conseil
en restauration

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

© ON, bureau de conseil en restauration - 2022

PRÉSENTATION GÉNÉRALE DES PACKS ON (1/2)

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

Création de concept – Audit Flash – Rétroplanning d'ouverture
Stratégie incarnée – Coaching gagnant – F&B d'Hôtel

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 notre cœur de métier reste la **mission 100% sur mesure**, sur **devis personnalisé.**

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

© ON, bureau de conseil en restauration - 2022

PRÉSENTATION GÉNÉRALE DES PACKS ON (2/2)

CRÉATION DE CONCEPT

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

En option : réalisation du compte de résultat prévisionnel à 5 ans.

Page 4

AUDIT FLASH

- Audit flash mais complet
- Synthèse de recommandations stratégiques et opérationnelles adaptées + réunion de débriefing
- Mise en œuvre des recommandations

Page 5

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

En option : intervention de notre Directeur des Opérations sur le terrain au moment de l'ouverture.

Page 6

STRATÉGIE INCARNÉE

- Immersion dans votre culture d'entreprise et dans la stratégie définie
- Audit de vos pratiques actuelles
- Recommandations concrètes pour appliquer la stratégie
- Débriefing pour présenter ces recommandations
- Mise en œuvre des recommandations

Page 7

COACHING GAGNANT

- Forfait d'heures de coaching individualisées et personnalisées tous les mois
- Envoi d'un questionnaire préalable à remplir pour cerner les attentes et mieux répondre aux besoins
- À l'issue de chaque séance, le collaborateur repart avec 2-3 objectifs à atteindre d'ici la prochaine séance

Page 8

F&B D'HÔTEL

- Audit de l'existant
- Émission de recommandations stratégiques et opérationnelles pour créer un nouveau concept ou revoir une partie de votre offre et/ou de votre stratégie + réunion de débriefing
- Mise en œuvre des recommandations

Page 9

© ON, bureau de conseil en restauration - 2022

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 !

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, points de différenciation, personnalité, ambition
- L'établissement des **grandes lignes de l'offre**
- La définition de l'**univers visuel** : *moodboards*, charte graphique (logotype, typographie, choix chromatiques, supports marketing)

En option :

- *Élaboration du compte de résultat prévisionnel à 5 ans à partir de notre matrice éprouvée, coconstruite avec notre expert-comptable. Cette étape est essentielle pour vérifier la pérennité du modèle économique envisagé, se poser les bonnes questions et couvrir tous les aspects du projet*
- *Rédaction du dossier complet sur votre projet pour votre recherche de financement*
- *Dépôt de la marque par notre avocat en propriété intellectuelle*

15 000 € HT*

**Hors options et sur la base d'un accompagnement classique.*
Compte de résultat prévisionnel à 5 ans : 3 000 € HT.
Nous consulter pour le détail des livrables associés et pour un devis personnalisé.

© ON, bureau de conseil en restauration - 2022

PACK / AUDIT FLASH

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

Le bureau ON vous accompagne !

Le pack comprend :

- Un audit flash mais 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 3 consultants experts aux compétences complémentaires
- Une **synthèse de recommandations** stratégiques et opérationnelles adaptées (document PDF de 6 à 10 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…

9 900 € HT*

**Hors options et sur la base d'un accompagnement classique. Nous consulter pour le détail des livrables associés et pour un devis personnalisé.*
Option mise en œuvre des recommandations : sur la base de 1200 € HT par jour-homme.

© ON, bureau de conseil en restauration - 2022

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 ON vous fait bénéficier de son expérience !

Le pack comprend :

- **Le rétroplanning type d'ouverture** d'un point de vente en restauration, listant toutes les tâches à effectuer par catégorie, 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…

En option : intervention de notre Directeur des Opérations au moment de l'ouverture de votre point de vente pour venir optimiser votre organisation, fluidifier les opérations, former les équipes, vous conseiller, etc.

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.*
Option intervention de notre Directeur des Opérations : sur la base de 1 200 € HT par jour-homme.

© ON, bureau de conseil en restauration - 2022

PACK / STRATÉGIE INCARNÉE

Vous avez défini votre concept et vos stratégies marketing et commerciales et vous souhaitez vous assurer qu'ils seront **bien retranscrits sur le terrain ?**

ON vous accompagne !

En effet, le siège aura beau avoir élaboré la meilleure stratégie et le meilleur concept possible, si sur le terrain les équipes ne les connaissent pas ou ne sont pas à l'aise pour les incarner, alors tous ces investissements en temps et en argent auront été vains.

Car dans notre métier, tout repose sur l'humain !

→ Pour que votre concept rencontre le succès attendu, nous nous occupons de tout, rien n'est laissé au hasard !

Cela est possible car **notre bureau réunit des compétences complémentaires primordiales et pourtant rares au sein d'une même structure** : une expertise en stratégie et une connaissance approfondie des opérations. Chez ON, le conceptuel et l'opérationnel se parlent !

Le pack comprend :

- L'**immersion dans votre culture d'entreprise** et dans la **stratégie** définie
- L'**audit de vos pratiques actuelles**
- L'émission de **recommandations concrètes** pour que la stratégie vive dans vos points de vente (document de synthèse de 6 à 10 pages)
- Une réunion de **débriefing** pour présenter ces recommandations (3 h environ)
- La **mise en œuvre des recommandations** selon une liste définie ensemble

Cela peut concerner par exemple :

- L'écriture de séquences de service et d'un lexique spécifique à votre enseigne
- La rédaction de fiches produits, la construction d'un discours client
- La réalisation d'affichages, l'implantation d'un circuit client adapté
- La définition des profils recherchés
- La formation des équipes

9 500 € HT*

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

© ON, bureau de conseil en restauration - 2022

PACK / COACHING GAGNANT

Vous voulez **limiter le turnover** et **fidéliser** vos équipes ?
Votre objectif est de proposer une **expérience client** vraiment singulière ?
Vous souhaitez avoir des managers plus **épanouis** dans leurs fonctions et donc plus **performants** au quotidien ?

Le bureau ON vous offre la possibilité de vous démarquer en tant que marque employeur !

Qu'est-ce que le coaching ON ?

C'est une méthode spécifique développée grâce à notre **expérience** pour **répondre aux besoins de nos clients restaurateurs.**

Notre approche se veut celle d'un **coaching/conseil métier** : nous travaillons à la fois les points de blocage, le développement d'outils et l'amélioration des compétences métier.

C'est un échange en toute **confiance**, truffé de **conseils**, **d'éclairages** et de **partages de bonnes pratiques du secteur.** Cet accompagnement complet est entièrement dédié aux dirigeants et aux managers de la restauration.

1 500 € HT*
le pack de 10 h*
au lieu de 1 800 €

**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 :

- **Un forfait d'heures de coaching individualisées et personnalisées** mises à la disposition de vos collaborateurs tous les mois
- Chaque personne coachée reçoit un **questionnaire préalable à remplir,** afin que nous puissions cerner ses **attentes et mieux répondre à ses besoins**. Il est également possible de faire une **réunion de cadrage** avec la direction, pour poser des objectifs individuels à chaque collaborateur coaché
- À l'issue de chaque séance, le collaborateur repart avec **2-3 objectifs à atteindre d'ici la prochaine séance**

Notre conviction : entre la direction et les collaborateurs, c'est soit « gagnant-gagnant », soit « perdant-perdant », il n'y a pas d'entre-deux.

Ainsi, avec nos sessions de coaching, nous adoptons une **dynamique gagnant-gagnant salarié-employeur** : un meilleur **épanouissement** pour le collaborateur et une plus grande **performance** pour l'entreprise.

Souvent, le fait de faire intervenir une tierce personne, de donner un **éclairage nouveau** et de travailler sur la communication interne fait des miracles ! Nous sommes là pour vous assister en ce sens.

En option :
Session mensuelle de débriefing à l'employeur pour une approche transversale, bien évidemment dans le respect de la confidentialité des informations communiquées par le salarié

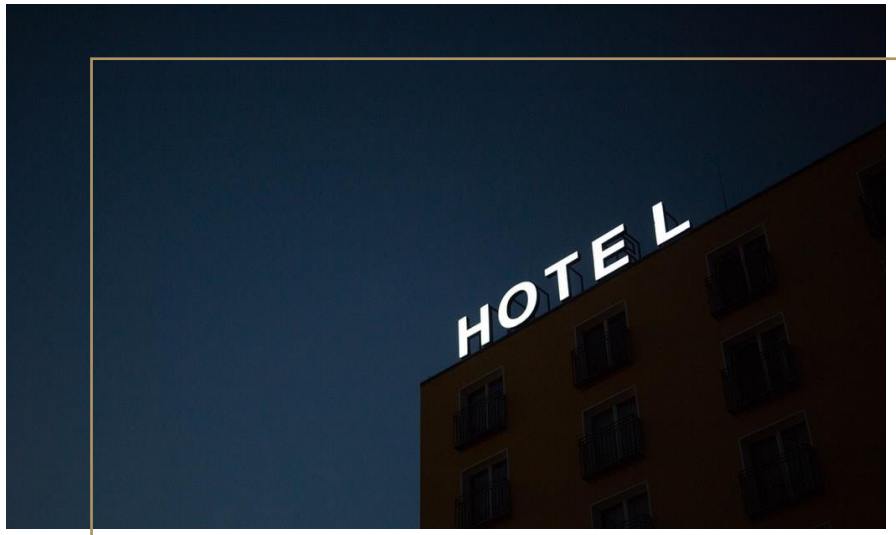
© ON, bureau de conseil en restauration - 2022

PACK / F&B D'HÔTEL

Vous avez un hôtel et souhaitez créer un nouveau concept de restauration, pour attirer plus de personnes et notamment des clients extérieurs ?

Vous souhaitez moderniser l'offre F&B de votre hôtel, pour améliorer vos performances et faire de vos points de vente des destinations ?

Le bureau ON capitalise sur son expérience à la fois en hôtellerie et en restauration, pour vous apporter le meilleur de ces 2 mondes !



À partir de

9 500 € 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 :

- Un **audit de l'existant**
- **L'émission de recommandations stratégiques et opérationnelles** (document de synthèse de 6 à 10 pages)
- Une **réunion de débriefing** pour présenter ces recommandations (3 h environ)
- La **mise en œuvre des recommandations** selon une liste définie ensemble

Cela peut concerner par exemple :

- La définition d'une nouvelle offre, après étude de marché
- La création d'offres spéciales pour les groupes
- La mise en place d'une programmation événementielle attractive
- Le *sourcing* de nouveaux fournisseurs
- La définition de séquences de service signatures
- La formation des équipes

© ON, bureau de conseil en restauration - 2021

QUI SOMMES-NOUS ?

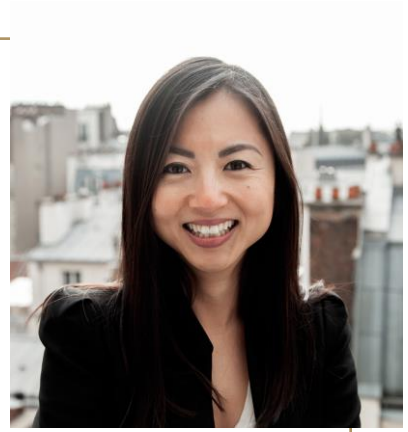
HÉLÈNE

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.

BENOÎT

Directeur des Opérations

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

Expériences et références :

Hôtel Le Bristol Paris, hôtel Raphael Paris, Sofitel Montréal, Sofitel Chicago, Miramar Group Hong Kong, hôtel Plaza Athénée, Old Course Hotel St Andrews, salon de thé Fou de Pâtisserie.

© ON, bureau de conseil en restauration - 2022

ILS NOUS FONT CONFIANCE

© ON, bureau de conseil en restauration - 2022

SWITCH ON !
www.on-lebureau.com