



## Communiqué de Presse

Paris, mai 2020

### Le bureau ON lance *Demain !*, package de reprise pour les restaurateurs dans le contexte du Covid-19

*Dans ce contexte inédit, à l'avenir incertain, les restaurateurs doivent faire face à de nouveaux challenges, et faire preuve d'une capacité d'adaptation très forte.*

*ON, bureau de conseil spécialisé dans l'accompagnement des acteurs de la restauration, lance *Demain !*, un package de reprise pour les restaurateurs, afin de les seconder dans la réouverture de leurs points de vente, en leur proposant des solutions adaptées, humaines mais aussi digitales.*

#### L'union fait la force !

Pour ce faire, ON s'est associé à un **collectif d'experts**, capable de fournir un accompagnement tout au long de la période (*pour la reprise et pour l'après*) qui peut être soit global, soit sur-mesure, afin de répondre de manière ciblée aux problématiques actuelles et préparer demain.

ON prend en charge la relation commerciale de A à Z, en garantissant un seul contrat et un seul interlocuteur au client, tout permettant à ce dernier de bénéficier des compétences d'une équipe pluridisciplinaire et complémentaire.

#### Un Collectif engagé et un réseau de partenaires de confiance

*Demain !* s'appuie sur **la force d'une équipe** aux valeurs communes et aux compétences complémentaires :



ON, bureau de conseil en restauration

PAARI  
CONSEIL

PAARI Conseil, spécialisé dans la direction financière de transition et le contrôle de gestion



Écotable, bureau de conseil, label et communauté de consommateurs, restaurateurs et prestataires engagés dans l'alimentation durable et dans l'éco-responsabilité des restaurants



Qualité Bordier, cabinet de conseil qui accompagne les entreprises de la restauration afin d'assurer leur sécurité sanitaire et d'améliorer la qualité nutritionnelle de leurs fabrications pour garantir la santé, le bien-être et le plaisir des consommateurs

### Le Collectif s'appuie également sur un réseau de partenaires qualifiés :

- Des outils pour faciliter la digitalisation des points de vente et le « sans contact » : Pulp, Tiller, Zenchef, Traqfood, Skello



- AC2V/Formagora, organisme de formation référencé Datadock



- Wenes Agencement, pour la fourniture de matériel et d'équipements sécurisants mais aussi esthétiques, pour que le respect des gestes barrières n'altère pas l'expérience client



Dans le cadre de l'offre *Demain!* les restaurateurs pourront bénéficier de conditions préférentielles auprès de nos partenaires.

L'offre *Demain!* repose sur 6 piliers, qui peuvent être choisis ensemble ou de manière indépendante selon les besoins du restaurateur :

1. **FINANCE** : (re)faire ses plans de trésorerie et ses budgets, créer des tableaux de bord, optimiser la performance, bénéficier de conseils financiers.
2. **MARKETING/COMMERCIAL** : revoir son offre, diversifier sa clientèle, se lancer dans de bonnes conditions dans la vente à emporter et la livraison.
3. **OPÉRATIONS** : optimiser l'organisation, mettre en place de nouvelles procédures, faciliter la reprise de poste des collaborateurs.
4. **RSE** : développer une approche éco-responsable et durable, sourcer des produits locaux, bio, éthiques, communiquer sur ces mesures.
5. **HYGIÈNE ET SÉCURITÉ** : mettre en place les mesures d'hygiène adaptées et notamment le nouveau protocole sanitaire, former ses équipes et le référent « protocole sanitaire » désigné, rassurer les clients et les collaborateurs, avoir le bon équipement et les bons prestataires.
6. **FORMATIONS** : bénéficier de formations jusqu'à 100% prises en charge (pour les salariés placés en chômage partiel grâce au dispositif FNE mis en place par le gouvernement). Les formations peuvent traiter de sujets faisant partie des 5 autres piliers et être financées par les organismes de formation grâce au partenariat avec AC2V/Formagora.

Cette offre est accessible dès maintenant, pour plus d'informations vous pouvez contacter le bureau ON :

*Hélène Hauville - Associée*  
helene@on-lebureau.com

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

ON est spécialisé dans le domaine de la gastronomie : restaurants, ventes à emporter, boutiques, concept-stores, bars.

#### Il accompagne ses clients dans :

- La définition du concept et des stratégies marketing et commerciales qui en découlent
- Le pilotage opérationnel des projets et dans la formation des équipes
- Le développement commercial et l'optimisation de la performance

Son objectif est d'accompagner ses clients sur le long terme, en leur offrant une **expertise liant le conceptuel** (*stratégies marketing & commerciales*) à l'**opérationnel** (*conversion des stratégies en lieux optimisés opérationnellement, pilotage de projets, formation des équipes*), et ce **au sein d'un même bureau**.

Cette organisation offre les **avantages de l'externalisation** (*expertise, flexibilité, productivité, disponibilité, pas de coûts fixes*) alliés aux **bénéfices de l'internalisation** (*immersion totale dans la culture d'entreprise du client pour lui proposer des solutions sur-mesure, adaptées à ses besoins, relation durable, loyale, unicité du contenu et confidentialité des échanges*).

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