



Refonte de cartes Food & Beverage

L'offre Coach Hôtels



Stratégie Marketing
E-Notoriété
CRM
Rénovation
Site Web
Logo
Acquisition d'un hôtel
Food & Beverage

Constat

Les principaux défauts que nous constatons sur cartes en C.H.R :

- ✓ Absence d'identité culinaire claire ou légitime, offres stéréotypées
- ✓ Déséquilibre des propositions & menu engineering non appliqué
- ✓ Prise en compte insuffisante des tendances émergentes
- ✓ Des prix insuffisamment concurrentiels
- ✓ Manque de produits locaux et biologiques
- ✓ Manque de structure et d'attractivité dans la présentation des cartes et boards

Objectifs

- ✓ Créer une identité culinaire forte et légitime
 - ✓ Offrir des cartes *F&B* équilibrées et sélectives de plats réalisés et testés
 - ✓ Optimiser le mix-marketing en cohérence avec les prix du marché et vos coûts de gestion
 - ✓ Valoriser les circuits d'approvisionnements, les produits locaux et bio
 - ✓ Former à réaliser et à vendre les cartes en optimisant le temps de travail
 - ✓ Mettre en forme des cartes *F&B* lisibles et séduisantes
- Affirmez votre signature culinaire et optimisez votre productivité

La prestation livrée

Audit & positionnement



Rapport et diagnostic
Planning de travail



Validation /
Recommandation
de Positionnement
culinaire
et de
l'assortiment

Étude et création

A screenshot of a data table with multiple columns and rows, likely representing a database or a list of products and suppliers.

Base de données
Produits/Fournisseurs/
Mix marketing
Marge et ratios



Réalisations des
prototypes,
opérations de
transformation
Calage et
corrections



Cahier de tendance
Refonte des boards
Fiches de
progression Suite
normes HACCP

Validation des offres



Testings
Dégustation
Evaluation



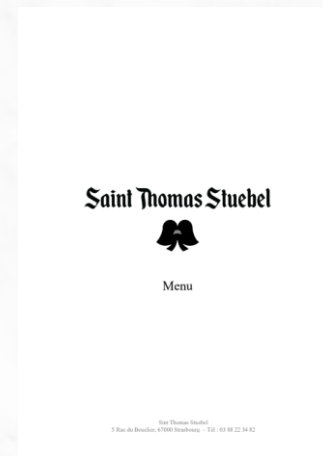
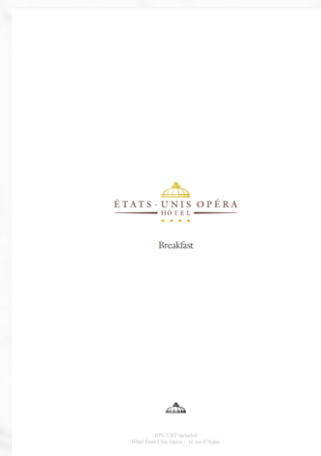
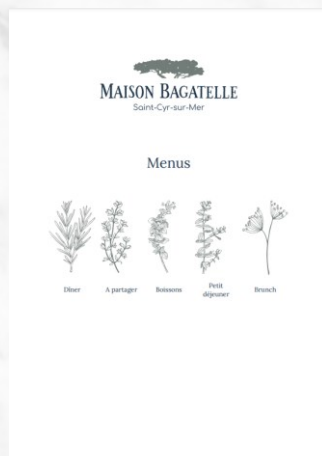
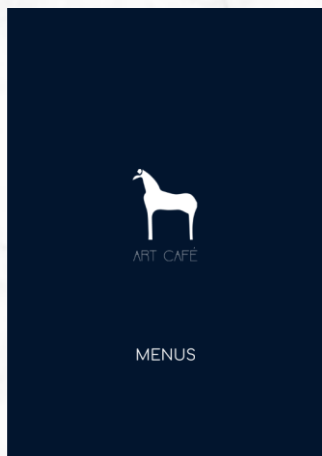
Mise en
œuvre
Training



Lancement des
offres
Arborescence
famille de produits
Mise en service
des TPV

➤ Créativité & efficience

Exemples de menus



Témoignages

Antoine Mery a toujours fait preuve d'un grand professionnalisme, d'une disponibilité à toutes les étapes, et d'une vraie flexibilité jusqu'au jour de l'événement. Au fil des années, son travail s'est avéré payant puisque de nombreux grands comptes lui ont fait confiance : SFR, l'Oréal, Sage, Française des Jeux, Schlumberger, etc. La qualité de son travail et du suivi des missions données lui ont par ailleurs permis d'avoir une distinction sur différents supports média.

Sylvain Carpiaux - Ideal Meeting events

J'ai pu apprécier l'expertise d'Antoine Méry dans les différents secteurs de l'hôtellerie. Si ses remarques étaient "cash" elles avaient le mérite d'identifier clairement nos défaillances. Son autorité était appréciée du personnel du fait qu'il savait donner l'exemple. Je dois mettre en avant sa relation naturelle avec la clientèle : aller au-devant d'elle, et vérifier leur attente. Très polyvalent, Antoine Méry peut aussi bien calculer des ratios techniques que mettre la main à la pâte. Toutes ces qualités réunies me font le recommander vivement.

Jean Marc Lahondès - Hôtel Etats-Unis Opéra

L'esprit créatif d'Antoine a été mis à profit lors des créations et animations de restaurants autour d'évènements festifs. Sachant utiliser les produits de luxe qui nécessitent un savoir-faire, un savoir être et un savoir compter ! sans compter son temps. Professionnel de la cuisine, de l'hygiène, de la table, il engage son savoir en respectant son budget pour le plus grand plaisir des clients. Antoine est une personne organisée, méthodique, pourvu d'un bon relationnel qui m'a permis de renouveler notre collaboration sur différentes missions.

Catherine Auclair - Auclair de lune



www.coach-hotels.com
contact@coach-hotels.com
+33 (0)1 42 08 65 79