



Agencement & Équipement F&B



# 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 dans l'agencement et l'équipement des espaces food & beverage :

- ✓ Manque de prise en compte des flux de circulation clients
- ✓ Zones de stockage mal adaptées à un service optimal
- ✓ Manque de prise en compte des recommandations du terrain
- ✓ Implantation insuffisamment contributive à la productivité
- ✓ Manque de concertation avec les service administratifs



# Objectifs

- ✓ Adapter l'espace aux objectifs d'accueil et de service
  - ✓ Définir une implantation qui garantisse un service optimal
  - ✓ Adapter le back office au front office
  - ✓ Recommander un mobilier et des équipements robustes et efficaces
  - ✓ Prendre en compte les aspects normes et sécurité en amont du projet
  - ✓ Vous assister dans la planification de votre maîtrise d'ouvrage
- Garantir qualité et efficacité du service, durabilité et sécurité

# La prestation livrée

## Audit implantation



Diagnostic d'implantation back et front office

## Étude et préparation



Appel d'offre & Sourcing mobilier et équipement production & salle



Plannings avant projet et planning de chantier



Validation demande d'agrément et déclarations

## Déploiement



Pilotage d'installation



Suivi de chantier



Réception de chantier

# 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](http://www.coach-hotels.com)  
[contact@coach-hotels.com](mailto:contact@coach-hotels.com)  
+33 (0)1 42 08 65 79