



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

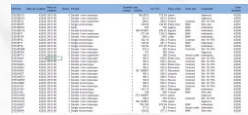


Rapport et diagnostic  
Planning de travail



Validation /  
Recommandation  
de Positionnement  
culinaire  
et de  
l'assortiment

## Étude et création



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



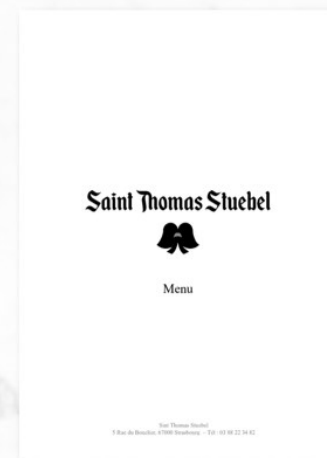
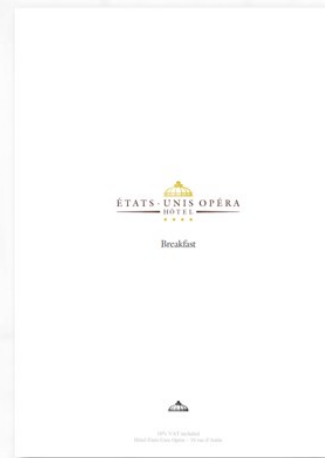
Mise en  
œuvre  
Training



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

➤ Créativité & efficience

# Exemples de réalisations (cliquer sur les cartes)



# 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