

Des audits. Un groupe d'experts.

Des forfaits adaptés aux entreprises de restauration souhaitant améliorer leurs performances à 360°.





Notre méthodologie

01

Constater

Phase de diagnostic en 3 étapes clés.

02

Recommander

Emission d'un rapport d'analyse et de recommandations associées.

03

Agir

Accompagnement pour la mise en œuvre des recommandations.

Une analyse objective. Des résultats concrets.

Audit flash

Client mystère

Audit opérationnel

Audit de conformité

Audit marketing

Audit financier

Audit environnemental

Un audit de restaurant vous aide à trouver les réponses face aux challenges que pose l'exercice de votre métier de restaurateur. Il s'agit de réaliser un diagnostic approfondi complet, dont le but est d'identifier et mettre en place les conditions pour améliorer la fréquentation et le résultat d'exploitation.

Le Groupe Fondecò vous propose différents audits pouvant être réalisés de façon individuelle ou groupée.



Résumé

FLASH	CLIENT MYSTÈRE	OPÉRATIONNEL	CONFORMITÉ	FINANCIER	ENVIRONNEMENTAL
Forte croissance ou difficultés	Renseignement sur le services et l'expérience client	Processus opérationnels	Règlementations et normes	Etats financiers et rentabilité	Gestion des déchets et consommation énergétique
(Re)Structuration	Force et Faiblesse	Recommandations stratégiques	Contrôle et bonne application	Marge, coefficients et contrats	Impact environnemental et non-conformités
Optimiser vos performances	Améliorer la qualité de votre offre	Optimiser votre efficacité et votre rentabilité	Etre en conformité avec les normes en vigueur	Améliorer votre rentabilité	Opérer de manière durable et améliorer votre impact environnemental

AUDIT FLASH

Vous connaissez un forte **croissance** ou au contraire votre établissement connaît des **difficultés** ? Le Groupe Fondecò vous accompagne dans votre **structuration** ou votre **restructuration** afin **d'optimiser vos performances**.



Le forfait comprend :

Un audit flash à 360° incluant :

- Une visite mystère
- L'analyse des documents pertinents et des avis clients en ligne, une interview des personnes clés de l'enseigne
- L'observation du terrain par 3 consultants experts aux compétences complémentaires, qui examinent les aspects conceptuels et opérationnels
- Une synthèse de recommandations stratégiques et opérationnelles adaptées
- Une réunion de débriefing pour présenter ces recommandations

En option :

Après l'émission des recommandations, nous pouvons vous accompagner pour leur **mise en œuvre** selon une liste définie ensemble, afin de vous faire bénéficier de nos expériences et de nos méthodes.

CLIENT MYSTÈRE

Le test mystère du Groupe Fondecò, réalisé par des spécialistes de la restauration, vous permet d'obtenir un **rapport structuré** et **informatif** à partir duquel vous pourrez identifier vos **forces** et vos **faiblesses** et améliorer la qualité de votre offre pour répondre aux attentes de vos clients.



Le forfait comprend :

- Deux visites représentatives par un ou plusieurs spécialistes,
- L'élaboration d'un rapport de visite individualisé
- La présentation des résultats et des recommandations

En option :

Après l'émission des recommandations, nous pouvons vous accompagner pour leur **mise en œuvre** selon une liste définie ensemble, afin de vous faire bénéficier de nos expériences et de nos méthodes.

Les principaux points pris en considération :

Disponibilité du personnel. Attention portée au client. Propreté et atmosphère. Accessibilité. Temps d'attente. Connaissance des produits. Qualité de l'offre. Intérêt pour les besoins du client. Stratégie de vente Fidélisation

AUDIT OPÉRATIONNEL

Cet audit examine les **processus opérationnels** de votre établissement public. L'objectif est d'identifier les **opportunités** d'amélioration pour **optimiser** votre **efficacité** opérationnelle (procédures de service, gestion des stocks) et votre rentabilité.



Le forfait comprend :

- Une réunion pré-audit afin de définir clairement les objectifs et collecter les informations générales.
- L'observation du terrain par 3 consultants experts aux compétences complémentaires, qui examinent les aspects conceptuels et opérationnels en détail : environnement et lieu, profils types de votre clientèle existante et potentielle, diagnostic opérationnel complet.
- Une synthèse de recommandations stratégiques et opérationnelles adaptées
- Une réunion de débriefing pour présenter ces recommandations

En option :

*Après l'émission des recommandations, nous pouvons vous accompagner pour leur **mise en œuvre** selon une liste définie ensemble, afin de vous faire bénéficier de nos expériences et de nos méthodes.*

AUDIT DE CONFORMITÉ

Cet audit examine si votre établissement est en **conformité** avec les **règlementations** et les **normes** en matière de sécurité alimentaire, de gestion des déchets et d'autres exigences légales et réglementaires.



L'objectif est de s'assurer que votre établissement soit en conformité avec les normes de l'industrie.

Le forfait comprend :

Le contrôle de la bonne application des normes et réglementations en vigueur en Suisse notamment sur les aspects suivants :

- Hygiène alimentaire (HACCP)
- Exploitation d'un établissement public (permis, horaires, affichage).
- Règles de sécurité notamment en matière de sécurité incendie.
- Gestion des déchets.
- Règlementations relatives au personnel.

En option :

*Après l'émission des recommandations, nous pouvons vous accompagner pour leur **mise en œuvre** selon une liste définie ensemble, afin de vous faire bénéficier de nos expériences et de nos méthodes.*

AUDIT MARKETING

Cet audit examine vos activités de **marketing**, y compris la **stratégie** de marque, les activités de **publicité** et les relations publiques. Il permet d'avoir une vision globale sur vos performances actuelles.



L'objectif est de déterminer si la stratégie de marketing actuelle est efficace pour attirer et fidéliser vos clients, et de recommander des améliorations pour améliorer la visibilité et la notoriété de la marque.

Le forfait comprend :

Avec nos experts en marketing, nous analysons :

- La concurrence
- La clientèle cible
- La marque et l'image
- L'offre
- La communication actuelle
- Les canaux de distribution utilisés
- L'élaboration d'un plan d'action à mener pour améliorer la performance de l'établissement en termes de chiffre d'affaires, de notoriété et de fidélisation.

En option :

Après l'émission des recommandations, nous pouvons vous accompagner pour leur **mise en œuvre** selon une liste définie ensemble, afin de vous faire bénéficier de nos expériences et de nos méthodes.

AUDIT FINANCIER

Cet audit se concentre sur les états financiers de votre établissement, y compris les états financiers historiques et les prévisions futures. L'objectif est **d'optimiser** les frais généraux pour améliorer votre **rentabilité**.



Le forfait comprend :

- La planification des objectifs et le périmètre de l'audit
- La collecte des informations financières nécessaires
- L'analyse préliminaire notamment des marges et des coefficients
- L'analyse des frais généraux et des contrats
- Une synthèse de recommandations afin d'améliorer votre rentabilité
- Une réunion de débriefing pour présenter ces recommandations

En option :

*Après l'émission des recommandations, nous pouvons vous accompagner pour leur **mise en œuvre** selon une liste définie ensemble, afin de vous faire bénéficier de nos expériences et de nos méthodes.*

AUDIT ENVIRONNEMENTAL

Cet audit examine vos pratiques environnementales, y compris la gestion des **déchets**, la consommation **d'énergie** et d'eau, ainsi que la **durabilité** de l'approvisionnement alimentaire.



L'objectif est de s'assurer que votre entreprise opère de manière durable et de recommander des solutions pour améliorer son impact environnemental.

Le forfait comprend :

- La planification des objectifs et la sélection des spécialistes concernés
- La collecte des données sur l'impact environnemental
- L'identification des non-conformités
- Une synthèse de recommandations de mesures correctives
- Une réunion de débriefing pour présenter ces recommandations

En option :

*Après l'émission des recommandations, nous pouvons vous accompagner pour leur **mise en œuvre** selon une liste définie ensemble, afin de vous faire bénéficier de nos expériences et de nos méthodes.*



GROUPE FONDECO

De l'idée à la réalisation, nous facilitons vos projets dans la restauration.

CONTACT

Nadège Perdrizat

T. +41 22 792 35 37

M. info@fondeco.ch

A. Rue Pedro-Meylan 3 - 1208 Genève

W. www.fondeco.ch

