



HÉLÈNE PEZY
EXPERTE EN RESTAURATION

Audits au choix

Selon différents points d'expertise



PERFORMANCE & RENTABILITÉ

Augmenter votre rentabilité

Identifier les manques à gagner
Réduire les coûts
Encadrer la production

POSITIONNEMENT

Améliorer la fréquentation et votre chiffre d'affaires

Faire évoluer votre offre pour gagner en impact

RESSOURCES HUMAINES

Structurer le management

Optimiser la productivité
Faciliter la gestion quotidienne du personnel

CONFORMITÉS LÉGALES

Être en conformité en cas de contrôles

Concernant personnel, clientèle, sécurité et hygiène

EXPÉRIENCE CLIENT

Augmenter la satisfaction client

Faire émerger les détails clés qui font toute la différence
Augmenter votre chiffre d'affaires

CONCEPT & AMBIANCE

Séduire et fidéliser la clientèle face à la concurrence

Améliorer votre attractivité
Sortir du lot

COMMUNICATION

Attirer de nouveaux clients

Améliorer votre visibilité
Renforcer votre image

CARTES & MENUS

Assurer la lisibilité et l'impact commercial de vos supports

Garantir une expérience fluide
Orienter et augmenter les ventes

OFFRE & GESTION DES ACHATS

Proposer une offre équilibrée, concurrentielle et adaptée à votre type de clientèle

Optimiser les achats

Premier rendez-vous offert pour identifier vos axes de développement