

In Extenso

tourisme, culture & hôtellerie

La restauration
Un secteur économique
créatif

Membre de **Deloitte.**





Vos contacts

Philippe Gauguier

Associé In Extenso TCH
+33 (0)6 85 93 67 50
philippgauguier@inextenso.fr

Olivier Petit

Associé In Extenso TCH
+33 (0)6 85 43 22 29
olivierpetit@inextenso.fr

La restauration est un secteur prépondérant avec une part de 50 Mds de chiffre d'affaires annuel dans l'économie française.

Cette activité a de tout temps eu un rôle incontournable car elle traite d'une nécessité : se nourrir.

À ce besoin, on ajoute une dimension qualitative et culturelle forte.

La restauration allie passion et extrême précision. Les équilibres économiques spécifiques de la profession sont complexes et nécessitent des réglages fins pour que ce métier d'accueil et de savoir-faire puisse se traduire par des réussites commerciales.

L'identification du besoin et l'élaboration d'une proposition globale sont les deux piliers constituant de tout projet dans ce secteur d'activité.

Le marché de la restauration se divise en familles spécifiques et complémentaires.

Les trois groupes principaux sont :

- la restauration dite de nécessité,
- la restauration liée au divertissement,
- la restauration dans un cadre hôtelier.

Chaque projet, suivant sa destination, a ses codes propres et donne lieu à des réglages spécifiques.

Il est capital de bien les appréhender afin de pouvoir développer sereinement son activité.

Notre partenaire spécialiste

Fabien Darbon

Consultant,
expert Food & Beverage
+32 479 44 54 17 (Be)
+33 (0)6 03 90 58 66 (Fr)
fabienararbon@icloud.com

Un parcours de plus de 15 ans de management et d'entrepreneuriat dans le secteur de la restauration. Ce riche parcours opérationnel a conduit Fabien Darbon à transmettre son savoir faire et à accompagner les acteurs de la profession en tant que consultant. Il dirige le département de conseil en restauration développé par In Extenso TCH.

In Extenso a choisi de vous accompagner au travers d'une structure spécifique qui bénéficie de l'ensemble de nos domaines d'expertise.

Nous proposons des services sur mesure en fonction du besoin :

- audit et recommandations,
- définition et mise en œuvre de concepts liés à la restauration,
- réglages et transitions d'établissements existants.

Nos services dédiés

Notre approche accorde beaucoup d'attention à la compréhension du besoin et aux volontés propres du porteur de projet.

En matière de restauration, nos axes d'accompagnement principaux sont les suivants :

- étude de marché,
- définition de projet,
- analyse de faisabilité économique,
- mise en œuvre,
- accompagnement opérationnel.

L'accompagnement dans le cadre de la définition d'un concept de restauration, mais aussi dans le cadre du réglage ou de l'évolution d'un établissement existant, nous amène à proposer des services complémentaires dédiés :

- audit qualité,
- assistance, conseil et propositions pour réglages,
- formation et suivi,
- conseils en gestion opérationnelle,
- conseil en développement,
- exposition et marketing,
- évaluation et transmission.