



Plus de chiffre d'affaires,  
plus de qualité, plus de  
satisfaction – à un coût  
plus bas!

**gastro**  
**perspektiv** ✓  
wir coachen profiküchen



Le succès passe  
par l'estomac.

## Coaching pour les restaurateurs.

**La situation** Clients exigeants et soucieux des prix. Fréquentation irrégulière. Restes de nourriture. Trop peu de collaborateurs qualifiés. Fluctuation élevée. Pression croissante sur les coûts. Beaucoup de restaurateurs sont saturés – et travaillent littéralement pour rien: si les hôteliers et restaurateurs dont le chiffre d'affaires annuel allant jusqu'à CHF 550 000.-\* voulaient se payer un salaire décent, 65 % de ces entreprises seraient déficitaires.

**Le casse-tête** Comment, en tant que propriétaire ou locataire, pouvez-vous gérer les coûts, avoir un salaire décent et désamorcer les problèmes de personnel?

**La solution** 63 % du chiffre d'affaires, mais aussi une grande partie des frais et des soucis de personnel sont générés par la cuisine. C'est là que vous devez commencer par désamorcer la situation le plus rapidement possible. Nos coachs cuisiniers vous montrent comment faire. Nous vous accompagnerons si vous décidez de relever les défis. Ensemble, nous atteindrons la meilleure qualité adaptée à vos besoins et constante, une cuisine qui rapporte et le retour à une meilleure qualité de vie pour votre équipe de cuisine.

\*Source: Statistiques GastroSuisse

# Parlons sans détours.

Nos coachs sont des experts. Ils sont chefs de cuisine avec Maîtrise Fédérale, cuisiniers gastronomiques diplômés, pâtisseries-confiseurs, hôteliers-restaurateurs diplômés, chefs de cuisine en institution de santé et patrons.

Ils connaissent leur métier, que ce soit dans le secteur gastronomique ou des soins et ont travaillé avec succès dans des cuisines renommées en Suisse et à l'étranger. Beaucoup d'entre eux ont été directement impliqués ces dernières années dans le développement de systèmes de cuisson modernes et d'optimisation de processus.



## Coaching en cuisine – comment cela se passe-t-il?

Tout d'abord, nous définissons vos besoins et vos défis. Ensemble, nous analysons vos offres et processus pour élaborer différents scénarios. Des formations individuelles et des plans de mesures adéquats garantissent une utilisation optimale des systèmes de cuisson modernes.

Ce faisant, vous déterminez le rythme ou le flux vous-même: Est-ce seulement une optimisation des infrastructures existantes, une rénovation en douceur ou une refonte complète de la cuisine? Nos conseillers et coachs vous assistent tout au long du chemin, du début jusqu'à la fin.

*Analyse des offres  
et de la production*

*Scénarios*

*Définition  
des objectifs*

*Mesures  
à prendre*

*Planification*

*Mise en œuvre  
sur le terrain*

*Contrôle  
du résultat*





## Coaching pour les cuisines d'institutions et d'hôpitaux.

Vous dirigez une maison de retraite? Vous êtes responsable de la gastronomie dans votre hôpital? De fait, vous connaissez parfaitement la situation de votre établissement: les exigences en matière de qualité et d'offre ne cessent d'augmenter; la pression sur les coûts est une charge importante dans de nombreux départements. Dans les établissements de soins, la moitié des personnes qui y résident ont besoin de subventions publiques.\*

**Quand l'appétit va, tout va:** l'importance de la nourriture est énorme. Pour les patients et les visiteurs, c'est l'un des facteurs de qualité les plus importants qu'ils puissent évaluer. Les coûts sont également énormes: l'indice de référence (frais

de repas par habitant par jour) est situé à CHF 41.- dans les hôpitaux suisses et de 35.- à 50.- dans les maisons de retraite et institutions. Les entreprises de catering et l'industrie agro-alimentaire aiguisent leurs couteaux et se positionnent comme des alternatives à la cuisine fraîche et régionale.

**Vous et votre équipe de cuisine êtes confrontés à la lourde tâche de réduire les coûts tout en garantissant la meilleure qualité de nourriture possible. En outre, il s'agit souvent d'optimiser la croissance d'un groupe de résidences afin que la complexité, les coûts et la viabilité sur x sites ne dérapent pas. Nos conseillers et coachs en cuisine d'établissements de soins et hôpitaux vous assistent dans cette tâche – avec des conseils, des actions et des solutions qui seront également couronnés de succès à long terme.**

\*Source: Association faitière nationale Curaviva

«Le coach en cuisine nous a donné l'impulsion pour revoir nos processus de production. Nous avons remis en question les habitudes et plusieurs processus ont été optimisés. En parallèle, nous avons plus de clients, sommes devenus plus productifs et pouvons proposer des plats plus créatifs.»

Martin Stettler, Grill & Pasta Bären, Schüpfen BE

## Regardez avec nous au-delà du bord de l'assiette.

### **Nous coachons des cuisines professionnelles:**

- L'analyse de l'offre et des processus
- Définition de la stratégie d'achat
- Une planification efficace et efficiente des processus de production et du personnel
- Une cuisine et des techniques de cuisson modernes et économiques
- Séparation de la production et de la finition
- Cuisiner avec les «systèmes suisses»
- Production indépendante du temps
- Concevoir une offre plus attrayante et plus rentable
- Évaluation d'une «4ème gamme» maison
- Optimisation des procédés de production et de logistique entre les différents sites

### **C'est vous qui décidez de l'évolution du coaching:**

- Ponctuel avec suivi si nécessaire
- En continu et en accompagnement pendant un temps déterminé, par exemple pour l'introduction et l'optimisation de nouveaux systèmes de cuisson
- Sur place dans votre cuisine ou dans l'un de nos centres de formation
- Sur demande dans le cadre d'un accord de gestion (appelé «lettre d'intention/LOI») également avec une participation aux bénéfices/pertes.

**Parlez-en avec nous: trouvons ensemble l'offre optimale pour vous.**



gastro  
perspektiv ✓  
wir coachen profiküchen

