



Sommaire

La Restauration et son Avenir

« Arrêtez de servir à manger, vendez du plaisir »

Introduction

Partie 1 : Être restaurateur

- 1-1 L'amour du goût et du contact humain
- 1-2 Un resto nommé désir
- 1-3 Producteur de plaisirs
- 1-4 Prendre soin, le retour en 9 évidences
- 1-5 Un métier sans barrière à l'entrée qui demande des compétences
- 1-6 Formations obligatoires
- 1-7 Les sens, le carburant du succès
- 1-8 Se faire accompagner
- 1-9 Savoir prévenir les risques
- 1-10 Savoir s'informer pour rester dans le coup
- 1-11 Si j'étais (encore) restaurateur

Partie 2 : Make More Money ou les 3 passions du restaurateur

- 2-1 Ma Raison D'Etre
- 2-2 Les 2 cultures de croissance et les 4 axes de la double expérience
 - 2-2-1 Les 2 cultures
 - 2-2-2 Les 4 axes de la double expérience
- 2-3 La démarche qualité
- 2-4 Positionnement client
- 2-5 Gestion et mixologie financière - Les 7 lois
- 2-6 Positionnement équipe
- 2-7 Soigner son image
- 2-8 La double communication interne et externe
- 2-9 La Data et le fichier clients
- 2-10 Les obligations de l'entreprise
- 2-11 Les devoirs d'hygiène, sécurité
- 2-12 Développement, marques, duplication et franchise
 - 2-12-1 Développement et stratégie
 - 2-12-2 Un concept duplicable, c'est quoi ?
 - 2-12-3 Un concept duplicable, c'est quoi ?
 - 2-12-4 Franchiser
- 2-13 Les 15 commandements des gagnants
- 2-14 Les 21 erreurs à éviter pour ne pas vivre « *cauchemar au resto* »
- 2-15 Le pouvoir de la 4ieme clé

2-16 Le grand menu de la réussite en 15 services

Partie 3 : La Restauration d'avant Covid-19

3-1 Du Thermopolia antique à nos jours

3-2 Le marché de la restauration hors domicile en quelques chiffres

3-3 Retour vers le passé

3-4 Les 16 grandes raisons qui ont fragilisé le secteur depuis de nombreuses années

Partie 4 : L'impact Covid-19

4-1 Un métier aux 3x3 nouvelles règles d'or

4-2 Les 3 familles de restaurateurs

4-3 Faut-il vraiment changer son business model ou l'adapter ?

4-4 Resto'Scopie : La méthode en 10 axes pour faire le bon diagnostic

4-5 Offre et demande, attentes et évolutions

4-5-1 Les 38 tendances

4-5-2 Les 12 moteurs de la demande

4-5-3 Les 15 attentes majeures

4-6 Les 3 formes de restaurant nés en 2020

4-7 L'avènement du consommateur omnicanal

4-8 Digital et restauration

4-9 Livraison et food service à domicile

4-10 Dark kitchen : Stop ou encore !

4-11 Le Made in France est-il possible en restauration

4-12 Bien manger coûte-t-il plus cher

4-13 Clean Label et transparence alimentaire

4-14 Que faut-il retenir de 2020

4-14-1 Hybridité

4-14-2 Des infos, des idées, des chiffres sur l'analyse de 2020

4-14-3 Les principaux facteurs négatifs qui vont influencer la fréquentation des restaurants

4-15 En conclusion

Partie 5 : La main d'œuvre, le grand chantier

5-1 Au début des années 1980, il y a 40 ans déjà

5-2 Ok boomer

5-3 Les 9 constats

5-4 La restauration et ses avantages

5-5 Qu'en est-il réellement de l'image de la profession

5-6 La pénurie de salariés n'existe pas, il est plus juste de dire qu'il y a pénurie de bons emplois

5-7 Les 19 causes principales de la rupture entre employeurs (l'offre) et employés (la demande)

5-8 Vous reprendrez bien un peu de civisme

5-9 De la nécessité d'un contrat social plus équilibré

5-10 Avènement des 3 activités de l'Homo Sapiens

5-10-1 La notion de travail

5-10-2 Trois activités équilibrent maintenant l'individu

5-11 Le travail vu par un philosophe

5-12 L'illusion du bonheur au travail

5-13 Comment (re) créer une dynamique positive

5-13-1 Etat des lieux

5-13-2 Les 3 règles

5-13-3 Les « 4B » et le partage « ASP » comme nouveaux mantras de l'entreprise moderne

5-14 Savez-vous parler à l'oreille de votre équipe

5-14-1 La marque employeur

5-14-2 Appliquer la pyramide du personnel heureux

5-14-3 Les 21 clés de l'expérience collaborateurs

5-14-4 Savoir cheffer

5-14-5 La formation

Partie 6 : L'après Covid-19 : Rendez-vous dans 10 ans

6-1 La Restauration : Mes 10 pistes de transformation

6-1-1 Créer le « PERMIS DE GERER&DIRIGER »

6-1-2 Unir l'ensemble des métiers de la restauration sous une même bannière

6-1-3 Artisan Restaurateur ET Agro Restaurateur

6-1-4 Assouplir le droit du travail

6-1-5 Booster le salaire de base

6-1-6 Baisse de la TVA et baisse des charges sociales

6-1-7 Soutenir chaque restaurateur qui s'engage dans la modernisation

6-1-8 Et la formation, ne faut-il pas l'adapter à la demande

6-1-9 Les syndicats parlons-en ! UMIH GNI SNARR

6-1-10 Speed Dating et communication

6-2 La société hyper connectée et son impact sur la création de restauration

6-3 L'impact du « mieux manger » et de la « demande d'expérience » dans la matrice des métiers

6-4 Green Attitude comme combat gagnant

6-5 La RSE

6-6 Vers de nouveaux modèles de restaurants

7- Epilogue en espérances

8 - Annexes

8-1 Les 65 normes et obligations légales

Merci de votre intérêt pour ce livre et meilleurs vœux de réussite.

Alain Cazac