

Bienvenue dans le monde merveilleux de la restauration !

Vous allez créer un concept et ouvrir votre restaurant, food-truck ou dark kitchen, félicitations

Créer, entreprendre, est une magnifique aventure à la découverte de soi et de ses capacités à mener un projet à son terme.

Créer c'est voir ce que les autres ne voient pas encore sous condition de savoir qu'une idée ne fait pas un concept et que **toute bonne idée n'a de sens que si elle correspond à des attentes.**

- *On ne crée jamais pour soi mais toujours pour les autres.*
- *Ne cherchez pas à plaire à tout le monde car vous ne plairez à personne !*
- *Cultivez votre singularité, celle de votre concept, c'est ce qui vous permettra de vous différencier.*

Créer, c'est développer son côté artiste, imaginer un pont jeté vers un rivage inconnu avec la conscience qu'il faudra bien le définir et le construire pour faire venir les clients et...les collaborateurs.

Créer permet de jongler entre le cerveau de l'imaginaire et celui du réalisme pour résoudre tous les obstacles, dépasser les peurs, vaincre les doutes comme le fait la libellule qui sait changer d'axe en gardant la même trajectoire sans jamais reculer.

Réussir son œuvre de création revient à mettre de l'ordre dans le désordre des idées et des actes, à franchir les étapes avec rigueur et méthode vers la ligne d'arrivée.

CRÉER
*C'est prendre le risque de
réussir,
De
Changer son destin
Et
D'accéder à la liberté.*

Ouvrir un restaurant revient à gagner les sept défis du parcours de création et d'ouverture (avant, pendant et après).

Les 7 défis

Le principe est simple : Pour avancer vers le défi suivant, il faut avoir gagné le précédent

DEFI N° 1 : SUIS JE PRET

Vous avez fait votre bilan personnel et vous connaissez vos axes de progrès et les facteurs clé du succès en restauration.

DEFI N°2 : MON CONCEPT EST-IL RENTABLE

Elaboration du concept : Positionnement sur le marché, offre menu,

Les délais,

Faisabilité technique, ambiance déco et conception cuisine,

Faisabilité financière, commerciale et management, **montage du business model et business plan,**

La marque et sa protection,

Rendez-vous avec les prestataires : architectes/déco, cuisiniste, expert-comptable, étude de marché, identité visuelle et communication,

Eco-système digital et back office,

Normes, formalités, réglementations et formations obligatoires,

Juridique et création de la société.

DEFI N°3 : L'EMPLACEMENT

Les critères de mon emplacement et du local idéal,
Le choix de l'emplacement,
Le bail commercial, savoir négocier, les aspects juridiques.

DEFI N°4 : LE FINANCEMENT

Montage du dossier de demande de financement bancaire,
Apprendre à pitcher le dossier.

DEFI N°5 : L'OUVERTURE

Les 100 étapes en détail du compte à rebours ouverture
Création des supports du concept (book accueil, manuel accueil-service, manuel cuisine
hygiène, plan de com ouverture...)

Soft opening

Formation cuisine, service, hygiène de son équipe

DEFI N°6 : LA CONFRONTATION

Post ouverture : Les premiers jours et après,
La confrontation du concept au marché,
La maîtrise opérationnelle des premières semaines : Calages, cadrages et (re) cadrages pour
avancer vers l'excellence commerciale, management et gestion.

DEFI N°7 : PERENNISER

Comment rester au top après la phase ouverture ?
Quelles sont les actions à engager post-ouverture ? quels sont les pièges à éviter ?

J'ai mis au point un programme d'accompagnement/Incubation
Individualisé, sur mesure

Pour

REUSSIR LES 7 DEFIS

Du parcours ouverture

VOUS AVEZ UNE IDEE
DE CONCEPT, VOUS
VOULEZ VALIDER SA
FAISABILITE ET
OUVRIR EN TOUTE
SERENITE

Mettez
toutes les
chances de
votre côté

« La réussite... il ne s'agit pas de la vouloir ou de la prévoir mais de la rendre possible » et quelles que soient les difficultés il y a toujours un chemin !

Créer, ouvrir un restaurant ne s'improvise pas !

Vous rêvez d'avoir votre restaurant et pour éviter que votre rêve ne devienne un cauchemar... **faites-vous accompagner en toute sérénité !**

Mon rôle : vous informer, vous former, vous guider pour fiabiliser le dossier, **réduire la prise de risque**, structurer et **optimiser votre projet**.

En France un restaurant sur 2 ferme avant sa troisième année ! N'est pas restaurateur qui veut !

Le plus dur n'est pas
d'ouvrir
un restaurant
mais
de le garder ouvert !

Bon vent et meilleurs encouragements