



Sparkling TOUCH

GESTION DE PROJET HÔTELLERIE - RESTAURATION AND MÉTIERS DE BOUCHE



A propos de Gaëlle

EN RÉSUMÉ



Fille de chef étoilé, depuis toute petite je suis passionnée par la cuisine, la gastronomie, les métiers de l'hôtellerie-restauration.

Comme Obélix, je suis tombée dans la marmite étant petite!

Et comme lui j'en tire ma force et ma détermination.

Après une belle carrière dans le secteur de la restauration et en service traiteur, j'ai décidé de créer mon agence de conseil et d'accompagnement pour des chefs d'entreprises du secteur.

Mais pas n'importe lesquels, des chefs, des restaurateurs, des hôteliers passionnés et désireux de stimuler ou maintenir de la croissance dans leur établissement par une optimisation de leurs services.

Ils sont prêts à investir dans leur réussite et de façon durable, agréable, fluide et respectueuse de leurs valeurs et de leur concept.



IMAGINEZ ...

*C'est bien mais ça pourrait
être encore mieux...*



Où intervenons-nous?

LÀ OU LE VENT NOUS MÈNE...

Principalement en Belgique francophone.

Nous parlons anglais, cela nous permet d'élargir nos horizons!

Nous travaillons également sur le Nord de la France.

Et partout où nos services sont utiles...

Nous n'avons pas peur de braver la pluie, la neige et le froid,
c'est ça la vie de consultant passionné et investi!

Nous aimons aussi beaucoup le soleil et les voyages...

Qui fait partie de l'équipe?

DES PROFESSIONNELS PASSIONNÉS

Je m'entoure d'experts en qui j'ai 100% confiance.

Ce sont des partenaires passionnés et professionnels, tous issus du secteur de l'hôtellerie-restauration et aux multiples compétences!





NOTRE FORCE...

C'est notre force, nous sommes tous issus du secteur de l'hôtellerie - restauration, nous connaissons notre métier et le pratiquons au quotidien avec passion!

Un peu d'histoire

COMMENT L'AGENCE EST-ELLE NÉE?

J'ai démarré ma carrière en 1998 et j'ai observé le métier évoluer...

J'ai créé cette agence pour partager des opportunités de croissance et d'optimisation dans un monde en perpétuelle évolution.

Digitalisation des outils de communication, ouverture sur le monde, multiplication des concepts avec une multitude d'offres variées et parfois hybrides, concurrence de plus en plus rude, manque de main d'oeuvre qualifiée, changement des mentalités...

Bien plus que des contraintes, ce sont des opportunités!





PRENEZ DU REcul...

Le restaurateur ou l'hôtelier d'aujourd'hui est un super héros malgré lui qui doit maîtriser tellement d'aspects différents...Un regard extérieur et professionnel est vraiment bénéfique pour sortir la tête du guidon et prendre le recul nécessaire à une phase d'optimisation.

Ce qui nous différencie

MÉTHODES ET SAVOIR-FAIRE

Mes méthodes ont été pensées pour un secteur que je connais sur le bout des doigts.

Mes mots clés pour un accompagnement réussi sont :

Expérience Client - Rigueur - Cohésion d'équipe - Ecoute - Flexibilité - Bienveillance - Action

Je suis très attentive à la rentabilité et à la cohésion d'équipe dans tout ce que je mets en place.

Les offres



Expérience client



Stratégie Marketing
& communication / Community
management, Presse
& événementiel
promotionnel



Cohésion
& formation d'équipe,
leadership



Organisation, gestion,
secrétariat, coordination



Conseils pour une carte des
boissons et des vins équilibrées
Organisation de wine dinner
Vente de vin

6 services basés sur des besoins ciblés

Avec Simply Food nous travaillons en équipe sur des projets durables.

Simply Food est un collectif de consultants aux multiples compétences et spécialisés dans la cuisine durable.

Que vous souhaitiez vous repositionner ou améliorer certains aspects durables de votre établissement, nous serons à vos côtés pour vous conseiller, vous guider, vous former, vous accompagner.

Services adaptés pour les métiers de bouches, traiteurs, restaurants et cuisines de collectivité.





Que voulez-vous éviter?

LES FREINS À VOTRE RÉUSSITE

- manque de visibilité et de stratégie marketing / communication
- manque de cohésion d'équipe, conflits, turn-over, absentéisme...
- déséquilibre de la trésorerie, baisse de la rentabilité, impossibilité de vous payer en tant que dirigeant
- angoisse de ne pas pouvoir continuer à prendre du plaisir à exercer votre métier avec passion et créativité
- angoisse de ne pas pouvoir continuer du tout...
- perte de clientèle
- manque d'inspiration, de créativité
- burn out lié à une pression forte et une organisation non définie et/ou non cadrée
- absence d'objectifs ...

Ce que vous voulez

NOUS VOUS LE GARANTISSONS



IMPLICATION ET ADAPTABILITE

Oui, nous nous impliquons à 100% dans votre réussite et nous nous adaptons à vos horaires et disponibilités

CONFIDENTIALITÉ

Tous nos échanges sont confidentiels et si vous ne m'y autorisez pas, je ne communique pas sur notre collaboration

UN PRIX JUSTE QUI RAPPORTE

Certes, vous faire accompagner aura un coût. Le prix sera calculé en fonction de vos besoins et rien de plus.

Et si vous suivez le plan d'action, l'optimisation mise en place vous rapportera plus que ce que vous aurez investi.

C'est mathématique...

De plus, les différentes formules vous permettent de choisir celle qui vous convient le mieux en fonction de vos besoins et de vos moyens.

Autres activités



Conférences

J'aime partager ma passion à travers des conférences. Par exemple : les opportunités du numérique dans la restauration (pour Eurotoques) - Les tendances food inspirantes (pour Wagralim) - Le restaurateur est un super héros (tout public) - Les 7 clés d'optimisation d'un établissement en restauration (ADL et autres organisations) - L'avenir dans nos assiettes (pour le Rotary) - Les critères à ne pas négliger pour réussir et s'épanouir dans la restauration (pour Esco et Co-Oking)...

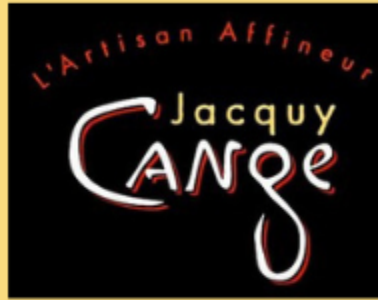


Formations

Cohérence d'une activité ou d'un concept sur base du "business horeca canvas" à ma façon - Efficacité et gestion du temps - Brainstorming créatif pour stimuler des équipes et la créativité, innover - Food cost - Comment bien penser son concept, être rentable et sortir du lot? - Formations métier (accueil, service en salle, gestion administrative, hygiène etc.) - Worskhop de cohésion d'équipe - Comment bien recruter et cadrer son équipe - Comment exceller en leadership - Autres formations sur demande

Ils m'ont fait confiance

Ils me font confiance



Avec Simply Food



Avec Simply Food

COOK WITH SEB
COURS DE CUISINE BISTRONOMIQUE

"La sélection d'Ophélie"
Box locavore et autres pépites des Hauts de France



ET D'AUTRES ENCORE ...



Comment faire pour bénéficier d'un accompagnement et optimiser votre activité?

C'EST TRÈS SIMPLE...

PRISE DE CONTACT

+32 477 59 59 34

contact@gaelle.solutions

Idem pour toute demande de
conférence ou de formation



1ER RENDEZ-VOUS

Sur place, par téléphone ou
en vidéo conférence.

Vous m'exposez vos besoins
et si nécessaire nous fixons un
deuxième rdv sur place.

REMISE D'UNE OFFRE

Remise de votre offre
avec explications.
Si besoin, modifications.

SIGNATURE

Nous déterminons
la date de début
de la mission
et c'est parti!

Contact

MES BUREAUX SONT SITUÉS EN BELGIQUE

Je me déplace là où vous le souhaitez

ADRESSE EMAIL

contact@gaelle.solutions

TÉLÉPHONE

+32 477 59 59 34

SITE WEB

WWW.GAELE.SOLUTIONS

Sparkling
TOUCH
GESTION DE PROJET HÔTELLERIE - RESTAURATION **AND** MÉTIERS DE BOUCHE

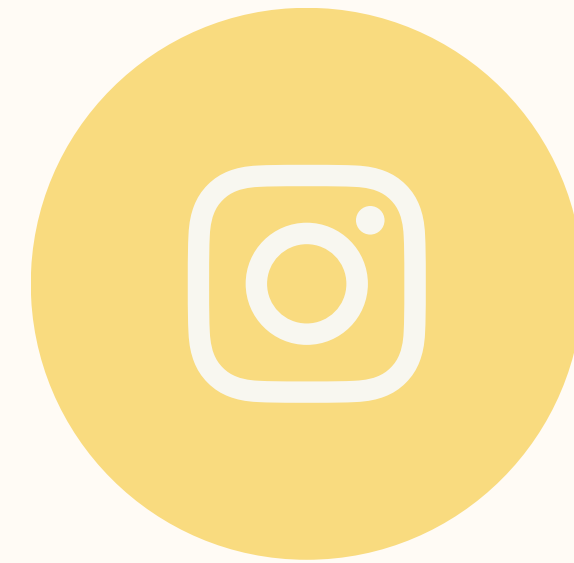
RETROUVEZ-MOI AUSSI ICI



LINKEDIN



FACEBOOK



INSTAGRAM



Contactez-moi ...

CRÉONS ENSEMBLE LA RECETTE DE VOTRE SUCCÈS
À BASE D'INGRÉDIENTS ESSENTIELS DE RÉUSSITE

+32 477 59 59 34

CONTACT@GAELLE.SOLUTIONS

A bientôt.

Gaëlle