

Faire de votre restauration un avantage concurrentiel, local, rentable et différenciant.

Hausse du coût des matières premières, dépendance aux importations, gaspillage difficile à maîtriser, attentes clients en évolution... **La restauration de votre hôtel ou établissement est un enjeu stratégique — et elle mérite une réponse experte, concrète et sur mesure.**

Vos enjeux au quotidien

Coûts matières premières

Optimiser les achats sans dégrader la qualité.

Dépendance aux importations

Valoriser des filières locales et renforcer votre identité.

Gaspillage alimentaire

Réduire les pertes qui pèsent sur la rentabilité.

Attentes clients & image

Répondre aux attentes d'authenticité et de transparence.

Une méthode pragmatique, un accompagnement personnalisé

Chaque mission commence par une **écoute attentive de votre établissement** et s'appuie sur une approche structurée en 4 étapes, adaptée à vos contraintes opérationnelles.

01

Diagnostic rapide et ciblé

Analyser votre fonctionnement réel

Identifier l'existant, les achats, les pertes, la qualité nutritionnelle de l'offre et les freins au changement dans votre service de restauration.

03

Accompagnement à la transformation

Mettre en place des actions concrètes

Piloter et suivre les actions sans désorganiser votre service ni alourdir vos contraintes budgétaires, former vos agents, fournir les outils adaptés.

02

Études et définition des stratégies

Identifier les leviers à fort impact

Proposer des stratégies et plans d'actions concrets adaptés à la réglementation, à vos objectifs et contraintes.

Co-construire une feuille de route avec vos équipes en cuisine, direction et élus le cas échéant.

04

Évaluation, ajustement et pérennisation des résultats

Mesurer les changements et avancées, évaluer l'impact sur les coûts et la satisfaction des convives, et faire évoluer le dispositif pour des résultats durables.

Ce que vous gagnez concrètement



Réduction des coûts

Vos marges progressent grâce à une meilleure maîtrise des achats et des pertes.



Image & différenciation

Votre identité se renforce avec une restauration cohérente et distinctive.



Offre plus attractive

Vos menus gagnent en envie et en pertinence pour vos clients.



Expérience client améliorée

La qualité perçue nourrit la satisfaction et encourage la fidélité.



Équipes mobilisées

Vos équipes s'impliquent davantage grâce à des repères clairs et utiles.



Sur mesure, de A à Z

Chaque mission s'ajuste précisément à votre contexte, votre budget et vos objectifs.

✔ **La porte d'entrée idéale ? Le diagnostic.** En quelques semaines, vous obtenez une vision claire de vos priorités et des résultats rapides, sans engagement long terme.

Et si on commençait par un premier diagnostic ?

Hôtels, restaurants, groupes hôteliers — **ALIMACT vous accompagne, de l'analyse à l'action, avec méthode, pragmatisme et engagement terrain.**



Demander un diagnostic

Obtenez une première analyse pour identifier vos leviers d'optimisation prioritaires.



Prendre contact

Échangeons sur vos enjeux lors d'un premier entretien gratuit.



Obtenir un devis

Recevez une proposition personnalisée, adaptée à votre contexte et sans engagement.



ALIMACT, c'est l'expertise d'**Emma BARFLEUR** — ingénieure, spécialiste des systèmes alimentaires durables — au service de votre établissement hôtelier – restauration.

Une experte ancrée sur le terrain, avec une vision opérationnelle reliant approvisionnement, rentabilité, image et satisfaction client.

 **07 69 48 31 20**

 **emma.barfleur@alimact.fr**

 **www.alimact.fr**



"Faisons-le ensemble."
— **Emma BARFLEUR, ALIMACT**