HR GOLDEN

Hôtel - Café - Restauration

HÔTELS,CAFÉS & RESTAURANTS,

ASSUREZ VOTRE POSITIONNEMENT ET LE SUIVI DE VOS COÛTS

GOLDEN CONSULTING SARL

CONSEIL GESTION ASSISTANCE

QUI SOMMES-NOUS ?

Le cabinet GOLDEN CONSULTING est un cabinet de conseil, d'audit et d'expertise comptable créé par M. Christian KOUABLAN, expert-comptable diplômé.
GOLDEN CONSULTING dispose d'experts métiers comme Christian KOUABLAN et Joël BOHUI, expert en hôtellerie qui accompagnent les hôteliers restaurateurs
M. Joël BOHUI est diplômé en Food & Beverage Management de l'Ecole Internationale d'Etudes Hôtelière Illovo, Johannesburg, Afrique du Sud et est titulaire d'un diplôme de sommelier de Wine of the world Cape Wine Academy. Cet expert international en hôtellerie-restauration compte plus de dix (10) années d'expérience et a bâti une solide expérience à plusieurs postes de Directeur Général et de conseil de nombreux complexes hôteliers et chaînes de restaurants en Côte d'Ivoire, au Gabon, en Afrique du Sud. M. Joël BOHUI a conduit les missions entre autres :

- *Audit et implémentation des procédures ;*
- *Élaboration de la politique générale et la stratégie commerciale et marketing ;*
- *Implémentation des normes d'hygiène HACCP ;*
- *Analyse et le contrôle des points critiques sureté et sécurité normes HSE ;*
- *Positionnement du prix des produits et services*
- *Déploiement de la chaîne sur le territoire national.*

NOS OFFRES ADAPTÉES AUX HÔTELS ET RESTAURANTS

NOS PRESTATIONS

►Contrôle des coûts nourriture et boissons (Food and Beverage-F&B)

• Suivi mensuel des coûts engagés à chacune des étapes suivantes : achats, réception des marchandises, stockage, préparation, distribution
• Mise en place d'outils de prévention et détection de fraude : bar, cuisine
• Suivi mensuel des ratios nourriture et boissons : ratio matière (coût nourriture, coût boisson), recette moyenne par couvert, coût d'occupation, etc…
• Recommandations pour minimiser les coûts nourriture et boisson

►Diagnostic stratégique et audit opérationnel

• Diagnostic stratégique
  - *Analyse de l'environnement*
  - *Analyse concurrentielle*
  - *Analyse des forces, faiblesses, opportunités et menaces de l'hôtel et du restaurant*
  - *Benchmark (Vérification du respect des critères : respect des normes d'hygiène, infrastructures, qualité gouvernance, positionnement ; proposition des meilleures pratiques du secteur hôtelier)*

• Audit opérationnel
  - *Analyse des procédures de l'hôtel et du restaurant*
  - *Analyse de la structure organisationnelle*
  - *Recommandations*

►Organisation et optimisation des processus administratifs

• Audit d'organisation
• Définition et planification des processus administratifs en relation avec le système d'information de l'entreprise
• Création des documents administratifs (fiche technique, bons de réquisition, questionnaire de satisfaction, etc…)

►Mise en place de procédures opérationnelles

• Mise en place des procédures de réception : check in, check out, réservations, planning, accueil clients, contrôle back office, gestion des groupes, gestion des débiteurs, conseils attitudes et comportements
• Mise en place des procédures du service restauration : mise en place de la carte, suivi des fiches techniques, organisation équipes salle et cuisine, optimisation des outils de travail, gestion et suivi des stocks, suivi HACCP
• Mise en place des procédures des services annexes :
  - *Service housekeeping : feuille de travail, suivi du temps de travail, suivi qualité, gestion des stocks*
  - *Service SPA : suivi des protocoles soins*

• Mise en place des procédures du service technique : suivi commission sécurité, suivi cahier de sécurité, contrats d'entretien, obligations légales, suivi préventif et entretien du patrimoine

► Mise en place de la fonction Revenue management

• Inventory management
  - *Étude des produits et services de l'hôtel*
  - *Différenciation des produits et services par catégorie*
• Rate management
  - *Positionnement du prix avec différenciation par période, segment de clientèle et catégorie de chambre*
• Segmentation
• Communication Réservation et Réception
  - *Déploiement de méthodes de matérialisation des demandes et des réservations dans les meilleures conditions*
• Budget et plan d'action
  - *Elaboration du budget et plan d'action nécessaires à l'atteinte des objectifs de l'entreprise*
  - *Analyse du budget et plan d'action en fonction des moyens commerciaux existants et des objectifs de l'entreprise*
• Prévisions de demande
  - *Anticipation de la demande par segment*
  - *Ouverture ou fermeture de certains tarifs à la vente*

► Mise en place de normes d'hygiène et de sécurité (HSE : Hygiène Sécurité Environnement)

• Audit exhaustif de la situation et des pratiques en cours
• Planification de la mission au regard des problématiques concernées, identifier les objectifs à atteindre
• Mise en œuvre du processus de management HSE conformément au plan établi.
• Analyse des résultats obtenus ou non grâce à un tableau d'indicateurs pertinents.

► Assistance comptable, fiscale et sociale

• Tenue de la comptabilité et de la paie
• Établissement des déclarations et des états financiers
• Reporting mensuel

► Diagnostic financier

• Analyse de la rentabilité
• Analyse de l'activité
  - *Ratio matière, Taux d'occupation, indice de fréquentation, prix moyen par chambre louée en FCFA ;*
  - *REVPAR (Revenue Per Available Room) : recette moyenne hébergement par chambre disponible ;*
  - *TREVPAR (Total Revenue Per Available Room) : recette totale par chambre disponible, etc.*
• Analyse de l'équilibre financier
• Analyse de la liquidité, solvabilité

► Assistance au redressement d'hôtels et restaurants en difficulté

• Proposer un plan de redressement
  - *Evaluer les difficultés de l'entreprise*
  - *Formuler des recommandations*
  - *Assister et négocier avec les banques et créanciers*
  - *Elaborer un plan de trésorerie*

► Mise en place d'outils de détection de fraudes

• Analyse de la corrélation : Taux d'occupation des chambres/Taux de fréquentation du restaurant
• Détection des cas de minoration des recettes hébergement comptabilisées
• Détection des cas de dissimulation des règlements détournés

► Conception de site internet

NOS OUTILS DE GESTION

► Golden HCR (outil de gestion d'un hôtel)

• Gestion automatisée des réservations
• Gestion automatisée des chambres
• Génération facturations
• Suivi consommations clients
• État de la trésorerie et des créances

► Outil de suivi des consommations matières

• Paramétrage des fiches techniques
• Suivi des consommations théoriques par plat
• Écarts sur consommation et générations d'alerte

► TB de gestion d'un restaurant

• Saisie des opérations (recettes, dépenses)
• Saisie des commandes
• Génération du compte d'exploitation journalier (avec comparaison des performances des journées précédentes)

ABIDJAN, Riviera Palmeraie, en face de l'hôtel Belle-côte,
Cité Rosier Programme 5, rue Hibiscus, villa 215,
Tel : +225 08 89 61 24 / 47 60 46 01
ckouablan@goldenconsultingci.com