

A close-up photograph of several green leaves, showing intricate vein patterns. The leaves are vibrant green and have a slightly serrated edge. The lighting is bright, highlighting the texture of the leaf surfaces.

Application de gestion et expertise

---

**Consul'Tseed**

---



# SUIVRE LA VIE DE SES RESTAURANTS A L'AIDE D'UN PROGRAMME HEBDOMADAIRE

Consul'Tseed est une application destinée aux chefs d'entreprises possédant plusieurs établissements qui a pour but de suivre les chiffres économiques de son activité et d'avoir des éléments d'analyse statistique afin de surveiller la santé de sa structure

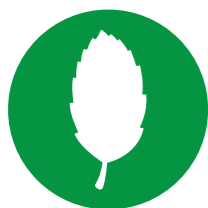
# Le Programme

Les chiffres en vie et en mouvement



## Les chiffres du lundi

*Bilan de la semaine passée*



## Les prévisions du jeudi

*Etat de l'activité du début de semaine  
et projection sur le week end à venir*



## La comptabilité fin de mois

*Etablissement du récapitulatif fin de  
mois*



## L'expertise trimestrielle Tseed

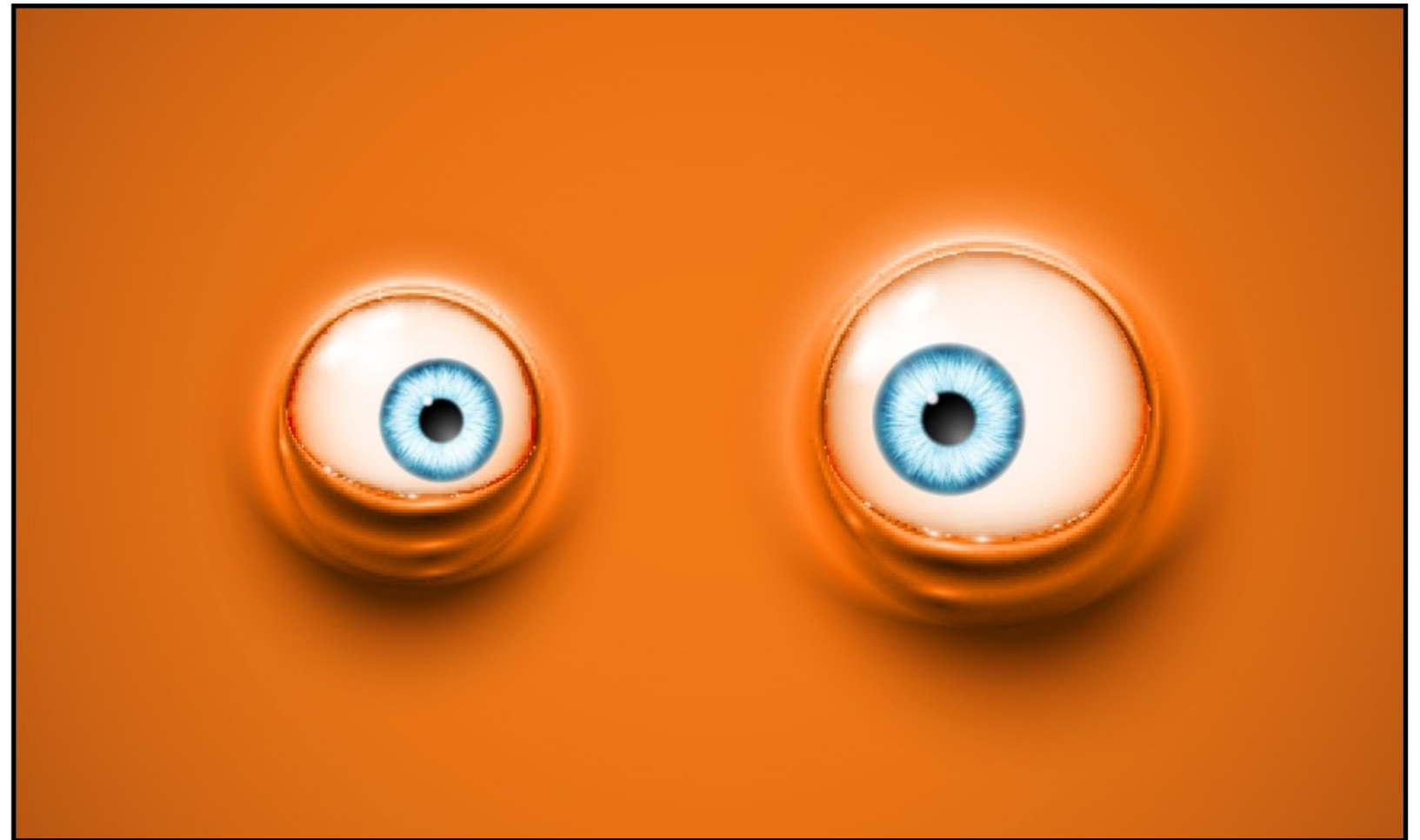
*Contrôle de gestion des 20/80 cuisine*



**Consul'Tseed** a vraiment pour but de simplifier le travail fin de mois pour le service comptabilité et surtout permet d'apporter une réactivité plus grande car l'on connaît chaque semaine comment se comportent ses établissements.

L'application n'est pas destinée à l'opérationnel mais essentiellement au chef d'entreprise. Cela lui apporte des armes directes afin de justifier une demande ou tout simplement pour répondre aux questions des ses collaborateurs curieux de leur activité. Le programme s'oriente autour de 3 axes majeurs qui sont le suivi, l'anticipation et l'ajustement. Véritable outils d'expertise, Consul'Tseed permet d'avoir des indicateurs personnels afin de faire de la performance avec ses restaurants et également un stockage comptable sécurisé accessible à chaque instant.

**Le contrôle de gestion** de fin de mois est un onglet qui permet de traiter les factures avant de les transmettre à la comptabilité et de ce fait renégocier votre contrat avec votre comptable. Votre service comptabilité aura un accès à votre espace de stockage afin de



*« De tous les Arts, L'Art culinaire est celui qui nourrit le mieux son homme » Pierre Dac*

simplifier les démarches fin de mois. Les analyses des ventes sont un outils pour le bar et la cuisine afin d'avoir une ligne directrice pour le passage des commandes et le contrôle de celles-ci.

**L'analyse statistique** va permettre d'avoir des outils afin d'optimiser ses performances et surtout garantir une efficacité par rapport à la concurrence. L'encaissement entre 13h et 14H, la

rentabilité de chaque rang en salle, le découpage du chiffre d'affaire, sont autant d'outils indispensables pour prétendre faire de la performance.

**Le prix** de notre service et de notre outils prends la forme d'un contrat de 2 ans à 280 ou 460 euro HT par mois.

Soit une offre en toute autonomie soit un accompagnement complet.

## L'offre en détails

L'offre « Autonomie » comprend une formation de 3 jours afin de savoir utiliser l'outils et son potentiel.

L'offre « Expertise Tseed » est un accompagnement complet avec un programme de gestion hebdomadaire. Il est compris dans cette offre la saisie des données, l'accessibilité des documents directement au comptable, le contrôle de gestion fin de mois et une visite tout les deux mois avec une expertise et interprétation des chiffres.

.L'expertise trimestrielle **850HT**

.Formation 2 jours anti gaspillage et rentabilité produits **1500HT**

.Formation 2 jours optimisation de l'envoi et amélioration des performances du service de midi **1500HT**

.Analyse complète annuelle et recherche des problèmes de gestion **3500HT**



# TSEED

*Expertise en restauration*

**ELIE Romain**

[tseedconsulting@gmail.com](mailto:tseedconsulting@gmail.com)