




Gaëlle Troubat  
L'OPTIMISATION PAR LA PASSION



# 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'entreprise 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

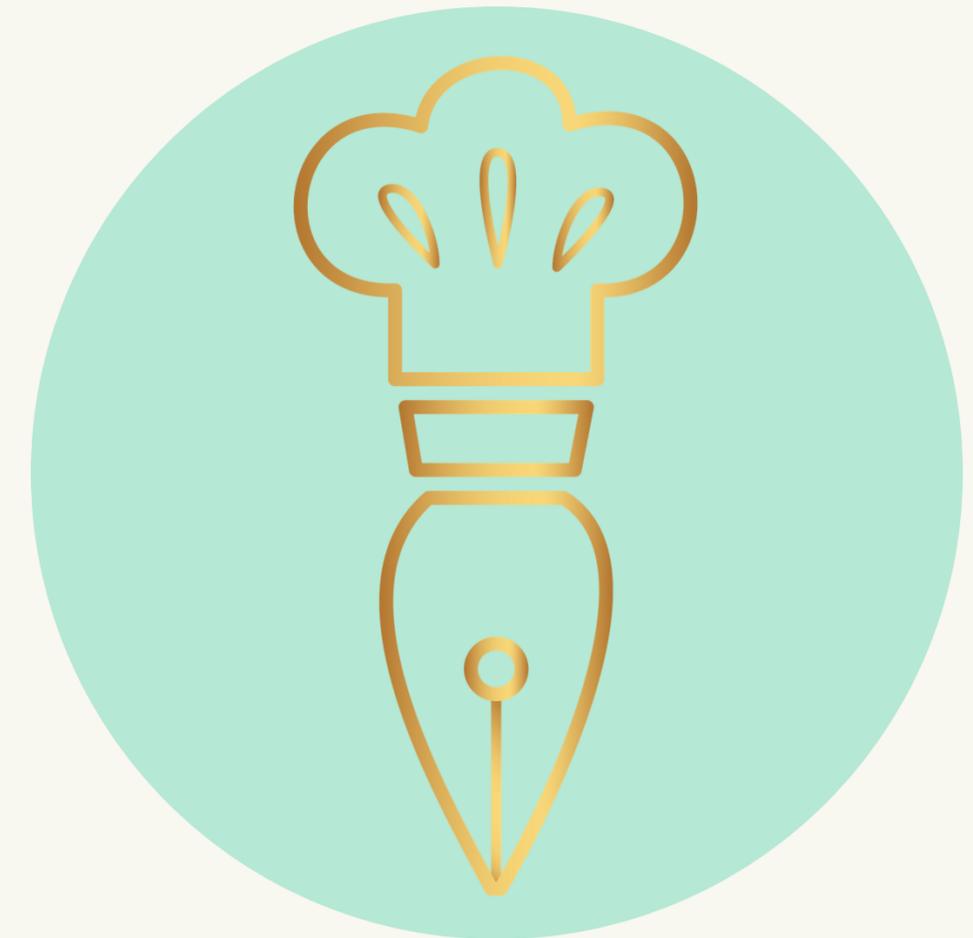
## COMMENT L'AGENCE EST-ELLE NÉE?

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

OFFREZ-VOUS L'OPPORTUNITÉ D'UNE OPTIMISATION

4 méthodes  
basées sur des  
besoins ciblés



Expérience client



Marketing et communication



Cohésion & formation d'équipe



Organisation, gestion

OU

## La pièce montée

Vous sentez que quelque chose devrait être amélioré sans savoir précisément quoi...

Ou vous êtes conscient qu'il y a du pain sur la planche sans savoir par où commencer...

De la base au sommet nous optimiserons ensemble votre activité selon les leviers identifiés lors d'une phase d'audit et en fonction de ce que vous êtes dans la possibilité de mettre en place.

Exemples de leviers : cohésion d'équipe, marketing, expérience client, concept, cartes et menus, aménagement et décoration, rentabilité, gestion administrative, optimisation des offres, mise en place d'outils numériques etc.



# Les offres

J'ACCOMPAGNE LES ARTISANS DU GOÛT, PASSIONNÉS, AMBITIEUX ET EN QUÊTE D'OPTIMISATION DE LEURS SERVICES, AVEC MES MÉTHODES ALLANT DE L'ANALYSE À LA MISE EN PLACE, EN ÉQUIPE, D'UN PLAN D'ACTION SUR-MESURE AXÉ OBJECTIFS / RÉSULTATS

## MA METHODE : La pièce montée



OU



Expérience client



Marketing & communication



Cohésion

& formation d'équipe  
et leadership



Organisation, gestion,  
secrétariat, coordination



Presse

& événementiel  
promotionnel

*5 services basés sur  
des besoins ciblés*

Vous sentez que quelque chose devrait être amélioré sans savoir précisément quoi...

Ou vous êtes conscient qu'il y a du pain sur la planche sans savoir par où commencer...

De la base au sommet nous optimiserons ensemble votre activité selon les leviers identifiés lors d'une phase d'audit et en fonction de ce que vous êtes dans la possibilité de mettre en place.

Exemples de leviers : cohésion d'équipe, marketing, expérience client, concept, cartes et menus, aménagement et décoration, rentabilité, gestion administrative, optimisation des offres, mise en place d'outils numériques etc.



# Que voulez-vous éviter?

## LES FREINS À VOTRE RÉUSSITE

- 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
- 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 (Certains arrivent à être organisés et efficaces, comment font-ils?) - brainstorming créatif pour stimuler des équipes et la créativité - food cost - comment bien penser son concept, être rentable et sortir du lot?

Autres formations métier.

# 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!

# Vous hésitez encore? Voici quelques témoignages



Sébastien Jasinski

COOK WITH SEB  
COURS DE CUISINE BISTRONOMIQUE

Sébastien est un chef talentueux qui partage avec vous sa passion du beau et du bon chez vous, dans votre cuisine!

Le chef met son savoir et sa bonne humeur à votre service.

Il vous révélera les secrets des grands chefs pour vous régaler en famille ou entre amis.



"J'ai eu la chance de pouvoir suivre deux formations avec Gaëlle, au cours desquelles nous avons abordés les problématiques financières qui me posaient problème. A savoir le calcul précis du food cost ainsi que le salaire nécessaire à dégager pour pérenniser mon action. Grâce à l'expertise professionnelle de Gaëlle, son expérience, sa patience et son efficacité, nous avons pu rapidement, ensemble, répondre précisément à ces questions essentielles.

L'intervention de Gaëlle à donc été indispensable à mon développement professionnel.

L'énorme plus est que Gaëlle solutions est devenu un élément clef de mon réseau. J'ai obtenu de nouveaux clients sur ses recommandations et Gaëlle est toujours disponible pour m'aider si besoin.

Du fond du coeur, MERCI ! Sébastien Jasinski Chef free lance

[www.Cookwithseb.com](http://www.Cookwithseb.com)



# Vous hésitez encore? Voici quelques témoignages



Marie-Laure LARET

L'ARTISANE CULINAIRE  
Un service traiteur événementiel  
éthique et bio



Vivre ses convictions...

Passionnée de cuisine et du goût, et aussi, très concernée par les enjeux sociaux et environnementaux, l'Artisane Culinaire fut créée en 2010 en alliant ces perspectives.

"Dès le début, nous avons naturellement opté pour le bio, local et de saison, afin de réduire les consommations inutiles d'énergie, et de promouvoir une agriculture paysanne et respectueuse de la terre.

Ce sont ces produits que nous voulons mettre en valeur d'une manière à la fois soignée, gourmande et créative."

<http://www.artisane-culinaire.be/>



"Gaëlle m'a aidée à (re)faire le point sur mon positionnement et mes stratégies de communication. J'ai trouvé très pratique le coaching à distance, et fort apprécié ses conseils et son regard éclairé."



# Vous hésitez encore? Voici quelques témoignages



Ophélie VERSE VANDESOMPELE

Box locavore et autres pépites des Hauts de France

Ophélie est une véritable boule d'énergie.

Elle met en avant les producteurs locaux.

Sa mission : Etre utile aux Hommes et à la planète  
et contribuer à rendre le monde meilleur.

Promouvoir la consommation responsable et locale : Promouvoir le circuit-court

<https://www.facebook.com/ophelieversevandesompele/>

“

"Gaëlle est pleine de ressources tant techniques qu'humaines. Elle apporte sa vision d'experte sur des sujets tels que la restauration, le coaching, le développement d'un business unit. J'ai la chance d'avoir participé à un workshop Foodcost de Gaëlle qui m'a permis une remise à niveau de mes connaissances en toute bienveillance et professionnalisme."

”



# Vous hésitez encore? Voici quelques témoignages



Épiphanie,  
Les 4 saisons d'Épiphanie

J'ai suivi 3 ateliers avec Gaëlle...et à chaque fois j'en suis ressortie enrichie et capable d'avancer dans mon activité ou ma vie personnelle. Des présentations claires et complètes, des documents à l'appui et des explications claires avec exemples concrets. On voit pas le temps passer, sa passion et sa bonne humeur se transmettent lors de ses conférences et ateliers.



Refresh Bruxelles  
CANTINE DE QUARTIER AUTHENTIQUE  
ET CONVIVIALE

"Gaëlle.solutions nous a accompagnés pour nous aider à nous structurer et à améliorer notre "expérience client" "



Sandy animateur ESCO

"Atelier Brainstorming très créatif proposé lors de la création d'une coopérative: Très bel atelier de brainstorming, Gaëlle. Ta mission de faire sortir un maximum de créativité qui veille en chacun de nous est réussie! Bravo Gaëlle et merci pour l'organisation et la mise en place de cet atelier fait sur mesure ;) au menu, il y avait beaucoup de réflexion, de l'humour & de la bonne humeur, mais surtout de la créativité et du networking, les liens se sont renforcés chez les coworkeurs de l'Esco mais aussi nous avons découvert d'autres belles personnes qui répondent présents pour le début de cette aventure "



# Contact

NOS BUREAUX SONT SITUÉS À BRUNEHAUT

Dans le Hainaut, près de Tournai et de Lille

ADRESSE EMAIL

[contact@gaelle.solutions](mailto:contact@gaelle.solutions)

TÉLÉPHONE

+32 477 59 59 34

SITE WEB

[WWW.GAELLE.SOLUTIONS](http://WWW.GAELLE.SOLUTIONS)



*RETROUVEZ-VOUS NOUS 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*