CHR CONSULTING

N° 01 · NOVEMBRE – DÉCEMBRE 2026
CAFÉS · HÔTELS · RESTAURANTS
PARIS · FRANCE

LE MAGAZINE DE CHR CONSULTING

Pilotez votre restaurant par les chiffres, pas au feeling.

PAGE 03
L'outil de pilotage
Vos ratios chaque jour, sans changer de caisse ni de logiciel de paie.

PAGE 05
Conseil CHR 360°
De l'idée à l'exploitation, un regard d'exploitant.

PAGE 07
PMS en ligne
Votre plan de maîtrise sanitaire en quelques minutes.

PAGE 07
Entretien expert
Une heure, une réponse concrète.



OUTIL DE PILOTAGE
7 jours
d'essai gratuit, sans engagement

25 ans +
DE TERRAIN

40 +
CONCEPTS ACCOMPAGNÉS

2012
CRÉATION DU CABINET

chrconsulting.fr

ÉDITO

L'exploitant qui a mis 25 ans de terrain en outils.

Pendant plus de vingt-cinq ans, j'ai ouvert, dirigé et redressé des cafés, des restaurants et des hôtels. Avec toujours le même constat : la plupart des exploitants découvrent leur marge deux mois trop tard, chez le comptable, quand il n'est plus temps d'agir.

CHR Consulting est né en 2012 pour apporter aux exploitants un regard opérationnel, chiffré, applicable dès le lendemain. Plus de quarante concepts plus tard, j'ai voulu aller plus loin : transformer cette méthode en outils simples, accessibles en ligne, que chaque établissement peut utiliser au quotidien.

Vous trouverez dans ces pages notre logiciel de pilotage, nos missions de conseil, notre générateur de plan de maîtrise sanitaire et nos entretiens avec un expert. Une seule logique les relie : vous donner les chiffres et les moyens de décider, à temps.



Florian Poirson
Fondateur de CHR Consulting
in linkedin.com/in/florian-poirson

SOMMAIRE

03 **Logiciel de pilotage**
Vos ratios chaque matin

05 **Conseil CHR 360°**
De l'idée à l'exploitation

06 **Nos expertises**
Cuisine, flux, ergonomie, P&L

07 **PMS en ligne et entretien expert**
Deux solutions immédiates

08 **Contact**
Parlons de votre établissement

25 +
années d'expérience terrain en hôtellerie-restauration

40 +
concepts accompagnés en France et à l'international

420
collaborateurs pilotés sur un même périmètre multisite

2012
création de CHR Consulting à Paris

UN PARCOURS D'EXPLOITANT

Propriétaire de restaurants à Paris
Création et exploitation de ses propres restaurants à Paris, du concept à la gestion quotidienne.

Direction multisite
Directeur général adjoint des exploitations, NASLI Holding, Marrakech : 7 restaurants, 1 musée, 1 théâtre, 1 avenue commerciale.

Ouvertures premium
Directeur des opérations, Paris Society, Megève : ouverture du Piaf et de Bambini.

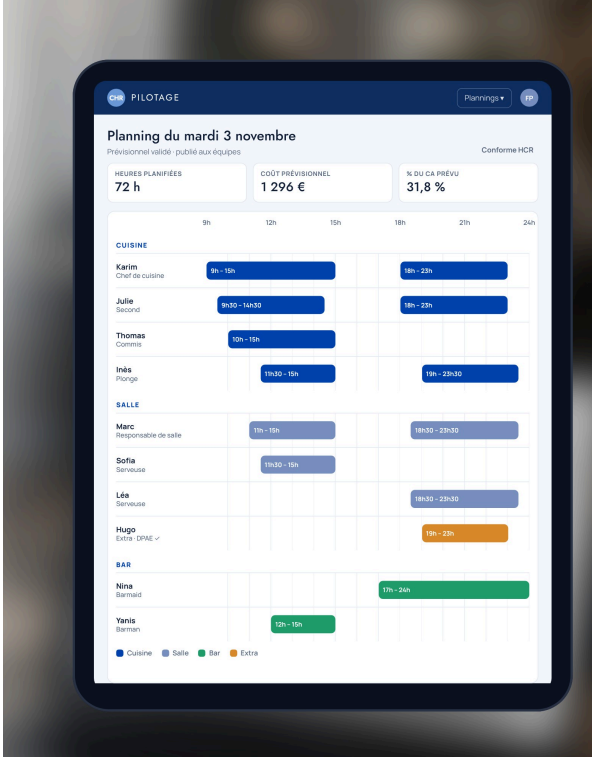
Repositionnement
Directeur général, Le Chalet des Îles, Paris 16e : 15 M€ HT de CA, marges opérationnelles + 5 points.

FORMATEUR CERTIFIÉ ICPF & PSI · PERMIS DE FORMER · FORMATEUR HYGIÈNE ALIMENTAIRE CCI · PERMIS D'EXPLOITATION

LOGICIEL DE PILOTAGE

Vos ratios chaque matin, pas deux mois après.

Un outil conçu par un exploitant, pour les exploitants. Il se place au-dessus de votre caisse, de votre comptabilité et de votre paie, sans les remplacer, et réunit au même endroit tout ce qu'il faut pour piloter.



01 — Tableau de bord
Food cost, Beverage cost, Labor cost et Prime Cost suivis au quotidien, avec vos objectifs et vos écarts.

02 — Comptabilité
Clôture de caisse et suivi du chiffre d'affaires, pour des données fiables jour après jour.

03 — Ressources humaines
Registre du personnel, DPAE, contrats CDI, CDD et extra générés automatiquement.

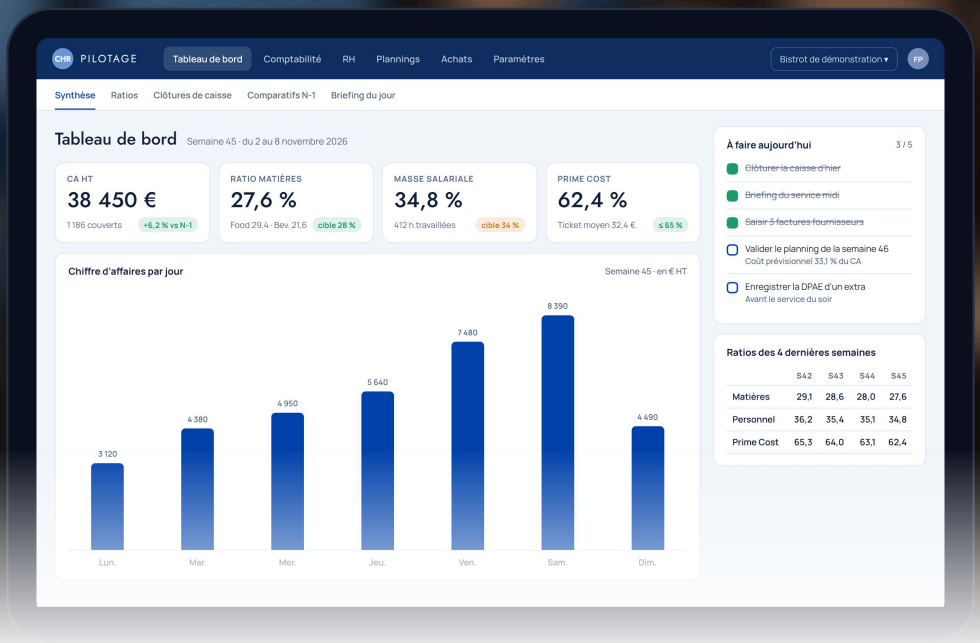
04 — Plannings
Coupures, règles HCR et restauration rapide intégrées, coût du personnel prévisionnel en temps réel.

05 — Achats
Suivi des achats pour maîtriser vos coûts matière et protéger vos marges.

06 — Paramètres
Utilisateurs et profils de droits par module, accès consultation pour votre comptable.

Sur 40 000 € de CA mensuel, **1 point de ratio matières gagné** représente 400 € par mois.

× 2,7
LE PRIX DE L'ABONNEMENT



POURQUOI L'ADOPTER

Rien à remplacer

Vous gardez votre caisse, votre comptable et votre logiciel de paie. L'outil réunit les chiffres et les met en perspective.

Conformité RH

Impossible de planifier un salarié sans DPAE enregistrée. Les mentions obligatoires sont intégrées dès la création de la fiche.

Pensé pour le terrain

Mise en route guidée, actions « À faire aujourd'hui », accès depuis un ordinateur, une tablette ou un téléphone.

L'OFFRE

150 € HT / mois / établissement

- Abonnement mensuel sans engagement
- 7 jours d'essai gratuit
- Tous les modules inclus
- Mise en route guidée
- Accès multi-utilisateurs
- Support par l'équipe CHR Consulting

ESSAI GRATUIT

app.chrconsulting.fr/decouvrir

DÉMARRER EN TROIS ÉTAPES

1 Créez votre compte
Sur app.chrconsulting.fr, en quelques minutes.

2 Paramétrez
Établissement, équipes, objectifs : la mise en route vous guide.

3 Pilotez
Vos ratios du jour s'affichent dès vos premiers chiffres renseignés.

Un regard d'exploitant, pas de théoricien.

Création, reprise, repositionnement ou redressement : nous intervenons à chaque étape de la vie de votre établissement, avec des recommandations chiffrées et applicables.

ÉTAPE 1
Diagnostic
Visite, chiffres, équipes, concurrence.

ÉTAPE 2
Plan d'action
Priorités chiffrées et calendrier.

ÉTAPE 3
Mise en œuvre
À vos côtés, sur le terrain.

ÉTAPE 4
Suivi
Indicateurs et outil de pilotage.

Ouverture 360	Pré-ouverture, rétroplanning, recrutement, procédures et formation des équipes.
Diagnostic et repositionnement	Analyse du concept, de la carte et de la rentabilité, plan de relance.
P&L et ratios	Compte d'exploitation, tableaux de bord, leviers de marge.
Cuisine et équipements	Conception de cuisine, optimisation des flux, analyse des devis fournisseurs.
RH et organisation	Organigramme, plannings, masse salariale, recrutement.
Achats et fournisseurs	Mise en relation indépendante, négociation, coûts matière.
Conformité et formation	Établissements recevant du public, hygiène, permis d'exploitation, ratios.

Sur devis, selon la mission

Premier échange sans engagement via chrconsulting.fr

Mission de conseil à l'exploitant, soumise à une obligation de moyens. Les études techniques (structure, sécurité incendie, extraction) relèvent de bureaux d'études et d'organismes spécialisés.



Plus de 40 concepts accompagnés, du café de quartier à l'hôtel haut de gamme.

- Cafés et bars
- Restaurants et brasseries
- Hôtels et résidences
- Laboratoires et cuisines centrales
- France et international

Du plan de cuisine au compte de résultat.

Quatre terrains d'intervention où chaque mètre carré, chaque geste et chaque euro comptent.

CONSULTING

CONCEPTION DE CUISINE

Des cuisines performantes, fonctionnelles et durables.



PARIS • FRANCE

CONSULTING

OPTIMISATION DES FLUX

Des circulations fluides pour plus de rapidité, de qualité et de rentabilité.



PARIS • FRANCE

CONSULTING

ERGONOMIE & EFFICACITÉ

Des espaces de travail pensés pour vos équipes et votre performance.

PARIS • FRANCE

CONSULTING

P&L PERFORMANCE

Analyse, pilotage et optimisation de votre compte d'exploitation.

PARIS • FRANCE

PMS EN LIGNE

Votre plan de maîtrise sanitaire en quelques minutes.

Répondez à un questionnaire sur votre activité et recevez un plan de maîtrise sanitaire complet, conçu par un formateur en hygiène alimentaire pour la CCI.

PMS	En PDF et en Word, modifiable.
Protocoles	Illustrés, avec le logo de votre établissement.
Relevés	Températures à la semaine et au mois, au format Excel.
Facture	Envoyée automatiquement après le paiement en ligne.

Conçu pour répondre aux exigences réglementaires ; sa mise en application au quotidien reste de la responsabilité de l'exploitant.

50 €

HT par PMS

chrconsulting.fr/ plan-de-maitrise-sanitaire

ENTRETIEN EXPERT

Une heure avec un expert, une réponse concrète.

Une question précise, une décision à prendre, un doute avant de signer ? Réservez une heure d'échange avec Florian Poirson et repartez avec des réponses applicables.

- Reprise d'un fonds
- Projet d'ouverture
- Ratios qui dérapent
- Contrôle d'hygiène
- Organisation RH
- Carte et prix de vente

> **À essayer aussi :** le diagnostic ratios gratuit sur chrconsulting.fr/ratios, pour situer vos chiffres en deux minutes.

150 €

l'heure, réservation et paiement en ligne

chrconsulting.fr



CONTACT

Parlons de votre établissement.

Un projet, une question, un essai ? Tout est accessible en ligne depuis chrconsulting.fr.

01	**Logiciel de pilotage** essai gratuit 7 jours	**150 € HT / mois**
02	**Conseil CHR 360°** de l'idée à l'exploitation	**Sur devis**
03	**PMS en ligne** PDF, Word, protocoles, relevés	**50 € HT**
04	**Entretien expert** une heure, une réponse	**150 € / heure**

SITE
chrconsulting.fr

E-MAIL
contact@chrconsulting.fr

WHATSAPP
Depuis le site, réponse rapide

IMPLANTATION
France

SCANNEZ-MOI

C.H.R CONSULTING, SAS au capital de 5 000 € · RCS Paris 752 988 634 · 1-3 rue d'Enghien, 75010 Paris
Tarifs en vigueur en novembre 2026. Document non contractuel.

CONSULTING