

Sandra Rolland Consulting est un cabinet de consulting spécialisé dans la restauration & plus largement l'alimentation, à vocation internationale, qui propose un appui et un accompagnement aux projets de restauration dans sa globalité. De plus, elle devient en complémentarité Chargée de Projets évènementiels sur le département de Charente-Maritime.

Le cabinet de consulting s'intéresse à la restauration, à l'alimentation, spécialisée dans l'Économie Sociale et Solidaire

La mission de Sandra Rolland, en tant que consultante restauration, est d'intervenir là où les professionnels de la restauration, les porteurs de projets (collectivités, associations, entreprises, particuliers) ne peuvent pas agir et réagir par manque de temps ou de connaissances & compétences.

<http://www.cookandsol.fr/cook-and-sol/>

Elle intervient sur vos projets de :

- Création de votre projet restauration : étude de faisabilité, étude de marché,
- Développement de concept
- Développement de projet, consolidation, redressement (restauration, alimentation)
- Conseils : stratégie de commercialisation, communication, optimisation des méthodes de production, optimisation de la masse salariale, recrutement, etc.
- Création de carte et menus

Comment ??

- En étudiant sa réalisation,
- En mesurant sa faisabilité et sa viabilité technique, économique et financière (étude technique, économique et financière)
- [En vous aidant à l'acquisition de locaux,](#)
- En vous aidant à l'acquisition d'une licence,
- En vous aidant à mettre en valeur votre savoir-faire et votre savoir-être,
- En vous aidant à définir une identité de marque
- [En vous accompagnant de la phase d'idée, au montage, à sa réalisation, au démarrage, jusqu'à sa pérennisation et son développement.](#)
- En recherchant des pistes de financement.

Sandra Rolland est référencé prestataire DLA pour tous les financements des accompagnements des structures de l'ESS.

Vous avez besoin d'un coach opérationnel spécialiste de la restauration ? Sandra Rolland vous aide à faire progresser vos résultats opérationnels et vous accompagne dans le changement.

L'objectif étant pour le cabinet de vous proposer la solution "clés en mains" : étude de marché, étude de faisabilité, accompagnement à la cession-reprise de fonds de commerce-murs, coaching personnalisé, pérennisation, développement, restructuration de votre projet restauration.

N'hésitez plus ! Faites appel à notre professionnalisme, Sandra Rolland Consulting est le partenaire indispensable de la réussite de tous vos projets de restauration !

En septembre 2024, elle devient en complémentarité : chargée de projets évènementiels sur le département de la Charente-Maritime, en vous accompagnant dans tous vos projets d'évènements.

FICHE SIGNALÉTIQUE

Sandra Rolland, cabinet Cook & Sol
www.cookandsol.com, tel : 06.62.42.97.32, mail : cookandsol@gmail.com
Siège social : 8 place Olof Palme, 17000 LA ROCHELLE

- Micro-entreprise déclarée depuis le 1er avril 2018 sous le Siret : 45128156200046 (cabinet existant)

depuis 2012)

- APE n°: 7022Z (Conseil pour les affaires et autres conseils de gestion)

OFFRE DE SERVICES

Vous souhaitez créer, faire évoluer une entreprise de restauration, Sandra Rolland vous accompagne dans cette démarche à court, moyen ou long terme. L'offre de services est diversifiée et répond à vos besoins si vous souhaitez :

- Développer une clientèle (groupes, entreprises, particuliers, administrations publiques et privées, associations),
- Améliorer ou créer des offres commerciales (cartes, menus, formules, offres promotionnelles),
- Définir ou améliorer un concept de restauration,
- Diversifier vos activités de restauration,
- Augmenter votre marge grâce à une meilleure gestion opérationnelle et administrative : augmenter vos ratios d'efficacité (effectifs, matière), réduire vos charges d'exploitation,
- Mettre en place une stratégie communication efficiente
- Réorganiser ou développer votre activité,
- Mettre en place des outils de suivi et contrôle,
- Recruter du personnel compétent,
- Former votre personnel aux bonnes pratiques d'hygiène et sécurité, au management, à la gestion des stocks, aux différents postes de travail (administration, cuisine, salle, entretien, logistique), mais aussi pour satisfaire les besoins de l'exploitation, satisfaire la clientèle, augmenter les ventes additionnelles,
- S'inscrire dans une démarche de développement durable (économique, sociale, environnementale) ...

L'objectif étant de :

- Mettre en place une activité de restauration économiquement viable,
- Professionnaliser le ou les activité(s), produire dans le respect des règles de la profession,
- Valoriser le métier de restaurateur

Devenir restaurateur et ouvrir votre propre restaurant ?

Cela ne s'improvise pas ! Il est important de bien mener votre projet de création ou de reprise de restaurant. Sandra Rolland vous accompagne dans cette démarche, afin de mettre toutes les chances de votre côté ! Nous intervenons dès la phase d'idée, en vous aidant à structurer votre concept de restauration, et déterminer les prestations envisageables.

Nous vous proposons une étude de faisabilité détaillée de votre projet :

- En étudiant le marché, et vérifier dans quelle mesure, et sous quelle forme, il est réalisable,
- En s'assurant que les moyens nécessaires à sa mise, et que les résultats que vous puissiez en espérer, s'inscrivent de façon cohérente et durable dans votre politique générale,
- En évaluant toutes ses contraintes au niveau stratégique, économique, marketing, technique, administratif, temporel et spatial, pour faciliter vos choix.

Le cabinet est susceptible de vous proposer un projet "Clés en Mains", en vous coachant sur les différentes démarches à entreprendre, afin que votre projet puisse voir le jour ; mais aussi sur les phases liées :

- A la modélisation technique, économique et financière,
- Au démarrage,
- A la pérennisation,
- Au développement...

N'hésitez plus, faites confiance à des professionnels de la création de restaurants, faites appel à Sandra Rolland Consulting.

MON PROFIL

Fille d'un restaurateur étoilé au Guide Michelin, je suis titulaire d'un BTS hôtellerie-restauration arts de la table et du service.

J'ai suivi une formation en management dans l'hôtellerie et la restauration en France et aux Etats-Unis et une formation commerciale chez Potel & Chabot, traiteur à Paris.

J'ai été ensuite chef d'entreprise individuelle d'une auberge gastronomique, puis directrice d'exploitation en restauration et hôtellerie haut de gamme. Je me suis également intéressée aux différentes formes de restauration en travaillant dans différentes chaînes et groupes de restauration rapide et traditionnelle, dont Starbucks Coffee, Flo, Courtepaille, Bernard Loiseau, et La Criée ; en tant que responsable d'exploitation ou stagiaire. Ces différentes expériences enrichissantes m'ont permises d'appréhender au mieux la restauration sous toutes ses formes.

Par la suite, j'ai été chargée de mission au Réseau Cocagne, en charge du suivi des structures d'insertion par la restauration « Planète Sésame ». J'avais la responsabilité de la création de nouvelles entreprises d'insertion au cœur du développement durable par la restauration (restauration traditionnelle, traiteur, restauration rapide, vente ambulante et restauration collective) et du soutien aux structures en activité. Il s'agissait d'essaimer un concept de restauration, et de fédérer des structures en réseau.

Je suis actuellement consultante, et à ce titre j'accompagne des entreprises de restauration en création ou en activité, conseille des professionnels et des collectivités locales (notamment en matière d'analyse de l'implantation, de dimensionnement ou redimensionnement budgétaire et organisationnel, d'audits hygiène et sécurité, création de concepts de restauration, création de cartes et menus, repositionnement commercial). Je suis la responsable du cabinet et en est l'unique consultante ; cependant, je suis susceptible d'avoir recours à des personnes ressources selon le contexte de la mission confiée.

J'ai été aussi à partir de fin décembre 2021 fondatrice et dirigeante d'une entreprise d'insertion par l'activité économique restauration. J'ai accueilli des personnes éloignées de l'emploi et en situation de handicap vers l'emploi durable, via des activités de restauration écoresponsables : restauration rapide 0 déchet, proche du 0 carbone, traiteur, livraison de paniers repas. Projet : In' Fusion resto'action.

QUALIFICATIONS, COMPETENCES ET EXPERIENCES SPECIFIQUES DE LA CONSULTANTE ASSURANT L'ACCOMPAGNEMENT

Concernant les qualifications, les expériences et les compétences de Sandra Rolland en matière de restauration :

- Sandra Rolland est titulaire d'un BTS hôtellerie-restauration,
- Elle a ensuite été chef d'entreprise individuelle, puis directrice d'exploitation en restauration et hôtellerie,
- Par la suite, elle a été chargée de mission au Réseau Cocagne, en charge du suivi des structures Planète Sésame, Entreprises d'Insertion par la restauration,
- Elle est spécialisée dans :
 - les études de faisabilité des structures de restauration (étude de marché, besoin en investissements, seuils de rentabilité, Besoin en Fonds de Roulement, Trésorerie, effectifs, création de business plans, dimensionnement budgétaire), et notamment sous conventionnement Entreprise d'Insertion.
 - la création de restaurants, traiteurs, brasseries, bars, commerce alimentaire vente ambulante, restaurants rapides, cuisines collectives et centrales.
 - le contrôle et le suivi de gestion des structures de restauration (analyse des indicateurs d'efficacité)
 - la production culinaire et le service restauration
 - la gestion opérationnelle des structures de restauration (management, Ressources Humaines, plannings, mise en place des procédures d'hygiène et sécurité (PMS), création de documents de contrôle HACCP...)
 - la gestion administrative des structures de restauration (gestion des achats, des stocks, étude des indicateurs de productivité...)
 - la commercialisation et la mise en place d'outils de communication et de marketing
 - l'accompagnement des structures associatives dans leur démarche de repositionnement, développement, diversification de leurs activités restauration.

Je suis spécialisée dans l'accompagnement des structures de l'ESS dans l'élaboration d'études de marché, études de faisabilité complètes : modélisation technique, économique et financière. Mais aussi dans la mise en place de projets viables et réalisables aux normes de la profession, répondant à la réglementation, au cœur du développement durable. L'idée est de proposer des concepts novateurs, favorisant les énergies renouvelables, la transition écologique, environnementale, alimentaire et sociale : placer l'humain, l'environnement et l'alimentation saine au cœur des préoccupations.

Je m'adapte à la volonté des acteurs, du marché et aux contextes spécifiques nécessitant des protocoles adaptés soit : l'adaptation des postes de travail au handicap, à l'insertion, à la distanciation physique, aux nouveaux modes de consommation, de distribution, au regard notamment à l'impact de la crise sanitaire COVID-19 sur notre société, nos habitudes alimentaires, nos modes de consommations, etc. Je suis constamment en veille sur l'actualité, les projets émergents novateurs comme les lieux alternatifs (notamment les tiers-lieux), mais aussi les espaces de convivialités à vocation sociale et solidaire.

PRINCIPES FONDAMENTAUX DE MON ACTION ET ATOUS POUR LA MISE EN ŒUVRE DE L'ACCOMPAGNEMENT

- J'assurerai personnellement la mission qui me sera confiée.
- Sur la base de l'expérience accumulée pendant mes précédentes responsabilités dans des associations et entreprises en tant que salariée et chef d'entreprise, j'ai pu élaborer une méthodologie de projets et d'accompagnement reposant sur une grande réactivité dans le lancement et la mise en œuvre de l'accompagnement.
- De plus, mon accompagnement tiendra compte de votre projet, de sa stratégie d'approche territoriale et pour cela je prendrai en considération sa vocation, ses métiers, ainsi que son contexte institutionnel, financier, économique, organisationnel, juridique, territorial et partenarial.
- Il s'agira de mettre en œuvre un travail collaboratif avec l'ensemble des acteurs impliqués dans le projet et je m'engagerai à produire les outils demandés en adéquation avec ses besoins.
- Mon accompagnement amènera la structure accompagnée, à bénéficier d'un transfert de savoir-faire en termes de métiers liés à la restauration, et spécifiquement les SIAE ou EA ou ESAT restauration, tant sur les aspects techniques, organisationnels, commerciaux, marketing qu'économique.
- L'engagement auprès de la structure accompagnée à produire des outils, adaptés à ses besoins spécifiques et à la prise en main facile, lui permettant d'effectuer la mise en œuvre des préconisations et leur suivi,
- Le respect des projets associatifs globaux des structures, de la spécificité, des activités menées
- Le respect de la dynamique collective et collaborative décisionnaire.

REFERENCES

Depuis sa création en juin 2012, Cook & Sol a accompagné :

- De nombreuses associations, dans le cadre de DLA: CAMAC (projet CAMAC Café) SEI (création d'un restaurant d'insertion à Saint-Sauvant (86) : Oh ! Poirion), Saveurs du Monde (restructuration du modèle économique), Elan, La Marmite Ecologique (développement d'une activité TOR), Planète Sésame EI, etc. ; pour des accompagnements de restauration collective, restauration traditionnelle, vente ambulante, traiteur, café, bistrot de pays, via des DLA, sous l'égide du cabinet Soc & Sol situé à Besançon,
- L'entreprise Taxi Rando, pour un accompagnement de service à la personne Vélo Taxi, La Rochelle (17),
- L'enseigne Sucré Salé, pour un accompagnement lié à la création de la structure et un accompagnement « coaching » au démarrage d'une activité de restauration de vente à emporter et rapide, La Rochelle,
- L'entreprise Kitchen Barn, pour un accompagnement de création et de développement d'une activité traiteur organisateur de réceptions et chef à domicile, Fontainebleau (77), <http://kitchenbarn.fr/>
- La société Dosushi, pour un accompagnement à la création d'un restaurant japonais, Deauville (14),
- La société My Cook, pour un accompagnement au montage et démarrage d'un point de vente restauration rapide, La Rochelle,
- Monsieur et Madame Bruce, pour un accompagnement à l'étude de faisabilité et à la conceptualisation d'un projet de restauration rapide haut de gamme dans un complexe sportif, Fargues-Saint-Hilaire (33),
- Le collectif IAE dans le cadre d'un DLA Passerelle Entreprise, pour un accompagnement à l'élaboration d'une offre de services à destination des professionnels de l'hôtellerie-restauration sur le territoire du Grand Poitiers, Poitiers (86),

- Le restaurant le Square, pour un accompagnement à l'étude de faisabilité d'une création d'un restaurant rapide d'insertion, Niort (79),
- La Maison de La Terre, via un DLA pour un accompagnement à la mise en place d'une activité de restauration événementielle, Poucharramet (31),
- La société AMELIA, restaurant « Eat & Go », pour un accompagnement au développement et à la restructuration d'un point de vente restauration rapide, Schiltigheim (67),
- La société PHIVAL, restaurant « Le Moulin des Saveurs » pour un accompagnement au développement d'une activité de restauration traditionnelle, brasserie, pizzeria (mise en place d'une stratégie de communication, restructuration de la carte, etc.) à Argentan (61),
- La société Harlucia, restaurant « Chez Oscar » pour un accompagnement au développement et à la restructuration d'un restaurant traditionnel, Paris XVI, (stratégie de communication, commercialisation, repositionnement du concept, de l'offre, optimisation des méthodes de travail.
- L'association ARAI (ESAT), pour une étude de marché liée à son projet de développement restauration en milieu adapté pour handicapés mentaux, à Saint-Laurent-Les-Eglises (87), via un DLA, sous l'égide de SOLVIA Société Coopérative et Participative.
- L'association La Manu, Foyer de Jeunes Travailleurs, pour un audit technique et économique, lié à son projet de restructuration de ses activités restauration (self), Valence (26), via un DLA, sous l'égide de SOLVIA Société Coopérative et Participative,
- La SARL Le Grand Bleu, restaurant « Le Victor Hugo), pour la création d'un nouveau concept de restauration de type rapide au sein d'une activité existante (Moules Shop). Intervention sur l'élaboration de la carte brasserie (recettes, fiches techniques, mise en place). Recrutements du chef de cuisine, du directeur et des chefs de rangs ; à Veules-Les-Roses (76),
- Le Collectif Cochenko, pour une étude de marché, afin de légaliser les activités de cuisines de rue sur le département 93 (étude cuisine partagée) en partenariat avec le département de Seine-Saint-Denis,
- Le CRISD de Dijon (Réseau Ethic Etapes), via un DLA, pour un accompagnement à la définition d'un modèle économique restauration de type self-service (21),
- La SAS Miwa Lunch, pour la création d'un concept de restauration rapide haut de gamme, au sein d'un centre de remise en forme, suite à l'étude de faisabilité déterminant la viabilité d'un tel projet, Fargues-Saint-Hilaire (33),
- Madame Méritani Linda, pour un accompagnement à la création d'une entité de restauration rapide autour de la pizza à assembler, à Villeneuve-D'ascq (59),
- La SARL Habrard, pour une étude de faisabilité à la création d'un complexe de restauration-cave-boulangerie flottant, à Tournon-Sur-Rhône (07),
- La SARL Minim's Crêpes, restaurant « Minim's crêpes » pour un accompagnement à la création d'un restaurant et concept autour de la crêpe, à La Rochelle,
- La SARL Twist & Roll, pour un accompagnement à la communication d'un traiteur, à la Rochelle,
- L'association La Manu (FJO) via un DLA, pour un repositionnement des activités restauration, suite à un audit technique et économique, Valence, création d'un concept de restauration rapide et cuisine partagée,
- La SCIC Comptoir des Colibris, café restaurant EI, événementiel, d'insertion, pour un accompagnement de type DLA, afin de développer une activité traiteur articulée avec l'activité restauration traditionnelle existante, Cologne (32),
- Le Café de L'Acquarium de La Rochelle, pour un accompagnement à la restructuration de ses activités restauration (pôle restauration traditionnelle, événementielle, rapide, bar-café), optimisation des méthodes de travail, révision du concept).
- La SARL LABELJULIA, à La Rochelle pour un accompagnement à la reprise (juridique, technique, recherche de financements, etc.), au démarrage, d'une activité de restauration traditionnelle existante LABEL FABRIQUE,
- LA SAS Miwa restauration, pour un accompagnement à la mise en place d'une stratégie de communication offensive,
- Différents restaurants traditionnels et rapides pour des visites de clients mystères au niveau national, entre 2012 et 2018.
- L'URHAJ Bretagne, pour un accompagnement individuel et collectif des restaurants du réseau URHAJ Bretagne (FJT) dans le cadre de leur projet de restructuration-consolidation et développement de leurs activités actuelles, dans le cadre d'un DLA régional.
- Monsieur Wenger Aurélien, SCI La Démocratie, pour un accompagnement à l'étude de faisabilité d'un projet de création d'un café-restaurant haut de gamme Paris VII Boulevard Raspail ; accompagnement renouvelé en court sur la mise en place du projet. Ouverture du restaurant « Le Café de la Démocratie » en décembre 2018.

- Monsieur et Madame Drappeau, dans leur projet de reprise d'un restaurant sur la commune de Courçon (17), audit technique économique et financier.
- Le Club Marpen, pour un accompagnement de type DLA, lié à la restructuration et au développement de la restauration sous forme d'un Atelier Chantier d'insertion à Tusson (16).
- L'URHAJ Bretagne, pour un accompagnement individuel et collectif des restaurants du réseau URHAJ Bretagne (FJT) dans le cadre de leur projet de mise en place d'un plan d'actions individuel et collectif lié au développement des structures : technique, commercial et marketing /DLA.
- A Table Naturellement, pour l'accompagnement à la création d'un restaurant bio certifié Ecocert sur Nantes, restaurant « A Table Naturellement », en partenariat avec le distributeur de produits AB Chlorophylle. Restaurant ouvert sur l'île de Nantes au printemps 2018.
- Chez Giulia, pour un accompagnement à la restructuration et au développement d'une pizzeria sur la commune de Serquigny (Haute Normandie)
- L'association Amitiés Sociales pour un accompagnement à l'élaboration d'un cahier des charges relatif au choix d'un prestataire en restauration collective concédée au sein du futur FJT Baud Chardonnay à Rennes et au sein du FJT Les Gantelles A Rennes.
- L'association Mapar à Redon Sociale pour un accompagnement à l'élaboration d'un cahier des charges relatif au choix d'un prestataire en restauration collective concédée au sein de son FJT.
- Madame et Monsieur Hianne dans l'élaboration d'une étude de marché relative à leur projet de création d'un restaurant sur la commune de Sars et Rosières (59),
- Monsieur Philippe Bodart, dans son projet de repositionnement de son restaurant haut de gamme La Baleine Bleue, ainsi que dans son projet de recrutement de l'équipe de salle pour la saison 2017, La Flotte en Ré (17).
- L'association Posabitat à Fougères, dans leur démarche de repositionnement de leurs activités restauration en lien avec le projet collectif régional de l'UHRAJ.
- L'association Habitat Jeunes du Choletais, à Cholet, dans son projet de création d'un espace de restauration rapide qualitatif, et accompagnement à la restructuration de son activité Self. Formation opérationnelle du chef de restauration. Nouveau concept de restauration ouvert en septembre 2017 « J'Déjeune ».
- La SAS AR VAG CAFE, à Plougrescant (22), dans le cadre d'un audit technique, économique et financier, relatif à son projet de délégation de pouvoirs : gestion opérationnelle et administrative.
- La SAS AR VAG CAFE, pour un accompagnement aux recrutements d'un manager et d'un cuisinier pour la saison d'été 2017.
- L'association ARELIA (Grand Sauvoy-Regain) à Nancy (54), pour un accompagnement à la restructuration, développement des activités restauration EI/ACI : self, cuisine collective/ centrale, portage, 2 restaurants d'application, d'un service traiteur important ; et un accompagnement à la mise en place d'une stratégie commerciale et marketing, dans le cadre d'un DLA. Formations du responsable pôle achat, de la responsable marketing et du chef de service restauration.
- Le café bar concerts Le Commerce à Brunoy (91), pour un audit technique, économique et financier.
- L'association ATMF à Argenteuil (95), dans le cadre d'un DLA, pour un accompagnement à la mise en œuvre concrète d'une activité traiteur ACI.
- L'association AILES à Brest (29), pour un accompagnement au repositionnement de leur activité restauration collective/centrale, portage de repas, self.
- L'association Sillage à Saint-Brieuc (22) pour un accompagnement au transfert de la cuisine collective du Marronnier sur la cuisine de l'Igloo, création d'un pôle de restauration rapide sur place et à emporter sur Le Marronnier en liaison froide ; suite à la fusion des 2 associations.
- La SARL Mon Cuisinier, pour un accompagnement à la restructuration des activités restauration rapide, traiteur EI ; dans le cadre d'un DLA. Entreprise d'insertion située à Montpellier. Formations de la gérante aux méthodes efficaces de gestion administratives commerciales, marketing, et du chef aux méthodes de gestion opérationnelles.
- Restaurant locavore « Au Grill au Thym » pour un accompagnement du restaurant au développement, mise en place d'une stratégie de commercialisation et communication, à Saint-Jean de Mont (85)
- L'Association La Grande Famille Confolentaise, à Confolens (16) pour un accompagnement relatif au développement de leur Atelier Chantier d'insertion restauration, dans le cadre d'un DLA.
- Accompagnement de la SARL Miam Thai à Toulouse (31) dans son projet de développement de son activité Foodtruck, afin d'essayer le concept en le professionnalisant.
- Accompagnement d'ARELIA dans la conceptualisation de son offre traiteur ACI, et dans la mise en œuvre de sa stratégie commerciale et marketing.
- Accompagnement à la création d'un restaurant associatif à Ris-Orangis (91) La Maison du Passeur dans le cadre d'un dispositif territorial Iness'91.

- Accompagnement à l'élaboration d'une étude de faisabilité relative à la création d'un Atelier Chantier d'Insertion, DLA Territorial de la commune de Saint-Fraigne (16).
- Accompagnement à la professionnalisation d'une activité de restauration Traiteur ACI au sein de l'association Itiner'air à Beauvais (60), dans le cadre d'un DLA.
- Accompagnement de la commune de Floirac (33) dans sa démarche d'étude à la création d'un projet de restauration sous gestion privée ou dans le cadre d'une activité de l'économie sociale et solidaire, au sein du château de Floirac.
- Accompagnement de l'association « Chez Marie Za » EI à Orly (92) dans une démarche de diagnostic relatif au maintien de l'activité restauration en EI, via un DLA.
- Accompagnement de l'association Posabitat à Fougères, dans leur démarche de création d'une cuisine centrale et recrutement du chef de restauration/cuisine centrale.
- Accompagnement de l'association Action Sauvoy à Nancy, dans le cadre de l'analyse du maintien de l'activité restauration ACI « L'Entre 2 », dans le cadre d'un DLA.
- Accompagnement de l'association Itiner'air à Beauvais, dans leur démarche de développement de leur activité restauration d'entreprise et traiteur.
- Accompagnement de la structure Mon Cuisinier (EI) à Montpellier, dans leur démarche de création d'un deuxième restaurant, avec modification des méthodes de travail opérationnelles et administratives. Création d'un seul site de production et deux antennes satellites de distribution (ouverture le 5 juin 2018). Via un DLA.
- Accompagnement de Madame Hianne Virginie, dans son projet de reprise d'un fonds de commerce à Rosult, modélisation technique, commerciale et marketing du restaurant « Au Gré des Sens » (ouverture septembre 2018). Démarche environnementale forte.
- Accompagnement de l'Arche en Anjou, dans sa démarche de création d'un restaurant pour personnes en situation de handicap mental, ESAT sur le site du Prieuré à Angers (49), Via un DLA. Restauration traditionnelle environnementale.
- Accompagnement du Forum Jorge François, à Nice (06) dans leur démarche de création d'une cuisine centrale en vue de produire des repas pour les CCAS locaux, mise en place de la démarche anti-gaspillage alimentaire via la banque alimentaire et la grande distribution. Professionnalisation de l'activité actuelle restauration traditionnelle sociale et solidaire. Via un DLA.
- Accompagnement de l'association LA RUCHE-AMERIA, à Montauban (82), dans le cadre d'un DLA, dont l'objectif est l'optimisation de son modèle économique et mise en place d'un plan d'actions relatif à son futur projet de développement. Avenant en 2020 sur la mise en place du plan d'actions (mission réalisée).
- Accompagnement de l'association EFFUSION, à Lucé (28), dans le cadre d'un DLA, afin d'étudier la faisabilité d'un projet de restauration d'insertion sur le territoire. Restauration rapide de qualité, au cœur du développement durable.
- Audit/diagnostic technique économique et plan de développement/restructuration du restaurant gastronomique Autana, Paris XVII. Restaurant écologique.
- Audit/diagnostic technique économique et plan de développement/restructuration du restaurant L'Epicurien, Suresnes (92).
- Accompagnement de la société RECREA, dans son projet de création d'un restaurant bistrot naturel « L'Atelier de Nungesser » (étude complète : concept, prédémarrage, RH, démarrage) au sein de son nouveau centre aquatique, Valenciennes (59), ouvert en février 2020. Forte Identité écologique et responsable.
- Accompagnement la maison de Courcelles à Saint-Loup-Sur-Aujon (52), afin de mettre en place une Structure d'insertion par l'activité économique (ACI) au sein de leur association, via un DLA. Restaurant « collectif » étique bio en filière courte.
- Accompagnement de Monsieur Alonzeau Henri, dans sa démarche d'étude à la création d'un restaurant antillais à Talence (33).
- Audit/diagnostic technique, économique du bar à jus bio, restauration végétarienne bio Caulet-Flori au Puy-En-Velay (43), mise en place d'une stratégie de développement, réajustement du concept.
- Accompagnement de l'association MJC Narbonne, dans le cadre d'un DLA, pour une mission relative à un projet de développement et de fiscalisation de l'activité restauration.
- Réalisation d'une étude de marché relative au projet de création d'une entreprise d'insertion restauration, Fondation Armée du Salut Belfort (90).
- Accompagnement de la Fondation Armée du Salut Belfort, dans la création d'une Entreprise d'insertion restauration et dans le transfert de son Atelier Chantier d'insertion sur un autre outil de travail. DLA. Ouverture de l'EI en septembre 2021.

- Accompagnement de l'association Relais 52, un CHRS, à Saint-Dizier (52), via un DLA, dans son projet de professionnalisation de son outil de travail et optimisation du travail de la maîtresse de maison (mission non achevée)
- Accompagnement de l'association Full Good dans son projet de création d'une cuisine collective EI dédiée au portage de repas dans des espaces cantine d'entreprises nantaises (44). Projet « Bame » Via un DLA.
- Accompagnement de La Table de Cana, traiteur à Gennevilliers (92), EI, dans sa stratégie de consolidation, développement commercial, via un DLA.
- Accompagnement de l'association Acemus Tremplin, Le Poiré-Sur-Vie (85) dans son étude d'opportunité liée à la création d'une EI restauration dans le cadre d'un DLA. Projet abandonné au profit d'une légumerie/conserverie/atelier de transformation sur la commune d'Aizenay (CCVB).
- Accompagnement de la MJC Claude Nougaro à Montmorillon (86) dans son projet de création d'une SIAE restaurant solidaire, via un DLA.
- Accompagnement de l'association Oser Forêt Vivante à Rezé (44) via un FDI axe 2 dans son projet de revalorisation de son ACI Méli-Mélo restauration/traiteur.
- Prestation de conseils/accompagnement restauration dans le cadre d'un DLA via le cabinet Samson Ayache, association La Conviviale, restaurant associatif Le Pochon Magique à Belfort (90).
- Accompagnement du chantier Réseau Creusois des SIAE à Guéret (27), dans le cadre d'une pré-étude de faisabilité lié à un projet de création d'une SIAE restauration sur le territoire, mission en cours via un DLA.
- Projet de création IN'FUSION Resto'action en cours d'un pôle de restauration pro inclusif Ecole/pilote avec agréments EI/OF, sur La Rochelle. En lien avec les activités et la démarche du cabinet Cook & Sol : <https://www.infusionrestoaction.com/> Projet d'innovation social au cœur de la transition sociale, alimentaire, écologique.
- Accompagnement de l'association AVANZEMU dans son projet de redressement de son ACI restauration, via la reprise d'une brasserie le Lantivy, à Ajaccio (Corse), via un DLA.
- Accompagnement de l'association CAPPA (63) ESAT via un DLA, dans son projet de développement d'une activité brasserie sous conventionnement EA ou SIAE sur le territoire.
- Accompagnement du FJT FOL73 (73) via un DLA, dans son projet de développement d'un Tiers Lieu culinaire à Chambéry.
- Accompagnement de l'association IMEIF (34) dans son projet d'étude de faisabilité lié à la création d'un Tiers lieu sous conventionnement CAE
- Accompagnement de la MJC Claude Nougaro (86) dans son projet COSI, plateforme logistique atelier de transformation et conserverie sous conventionnement ACI.
- Accompagnement de l'association Espérance (08) dans son étude de faisabilité liée à la création d'un ACI restauration au sein de son CHRS.
- Accompagnement de la coopérative d'emploi Le Comptoir des Entrepreneurs, Vincent Baugier dans son projet de développement de la restauration d'application, en lien avec ses activités de formations restauration, Narbonne (82).
- Accompagnement de l'ESAT Les Horizons, Puy-en Velay-Puy de dôme (43), dans son projet de création d'un nouvel ESAT restauration d'entreprise, via un DLA (mission en cours).
- Accompagnement de l'association "Le goût des Autres», Langres, Haute-Loire (52), dans son projet de développement, via un DLA.

DLA : Le Dispositif Local d'Accompagnement est un dispositif national de soutien aux activités d'utilité sociale créatrices d'emplois.