

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Les consultants et fabricants en Hôtellerie-Restauration se fédèrent et créent « Resto France Experts » le 21 février 2019

Promouvoir l'expertise et le savoir-faire des adhérents

De nombreux acteurs au service de la Restauration et de l'Hôtellerie, bureaux d'études, fabricants de matériels, ergonomistes, nutritionnistes, informaticiens... ont une expertise et un savoir-faire souvent méconnus au niveau national et international. Ils participent à la réussite de grands projets sans que la qualité de leur travail soit clairement énoncée.

Ils souhaitent aujourd'hui se fédérer pour valoriser leurs compétences, interagir et participer activement au rayonnement de l'art culinaire en France et à l'étranger.

Répondre à un code d'excellence

Faire appel à un membre de l'association, c'est s'appuyer sur un professionnel reconnu pour la qualité de ses réalisations. Rigoureusement sélectionné par ses pairs, selon une charte qui fixe les critères et les conditions d'admission, chaque membre doit répondre à un code d'excellence.

Organisés au sein de Resto France Experts, ils agissent au service de la restauration des grandes cuisines professionnelles.

Être au service des futurs utilisateurs

Un projet de restauration ou d'hôtellerie est souvent complexe et fait intervenir de nombreux acteurs. Hélas, les maîtres d'ouvrage ne prennent pas toujours en compte les besoins des futurs utilisateurs. Les professionnels de Resto France Experts s'engagent à réaliser un projet maîtrisé, parfaitement opérationnel : mètres carrés utiles, énergie, outils informatiques, besoins en matériel, études de postes de travail, ergonomie, juste prix, respect de l'environnement... Les ouvrages sont réalisés dans le respect de La loi Egalim du 30 octobre 2018 qui vise à améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production.

Être un pôle de recherche et d'innovation

Les membres souhaitent se réunir dans un esprit de prospective et d'idéation. Ils travaillent avec les nouvelles technologies et sont en capacité de proposer des process et des produits innovants à leurs clients.

Promouvoir le métier de consultant en hôtellerie-restauration

L'association a pour vocation de soutenir et d'accompagner les étudiants, professionnels de l'hôtellerie-restauration, personnes en reconversion investis dans des formations qui les mèneront à l'excellence. De par son activité, l'association est porteuse de messages clés sur la qualité du travail, les tendances d'avenir, les choix technologiques pertinents...

VOCATION de Resto France Experts

- Créer un véritable espace de communication entre les acteurs de la profession
- Renforcer la proximité des adhérents et développer des synergies : écoute, partage des savoir-faire, enrichissement mutuel
- Mettre de l'harmonie et de la cohérence entre tous les métiers pour en tirer une force et une image solide, performante et structurée
- Mutualiser les actions communes et gagner en efficience
- Créer un esprit de prospective et d'innovation
- Prendre de la hauteur sur les métiers
- Être un interlocuteur privilégié des entités administratives, économiques et financières de la branche professionnelle
- Communiquer au niveau national et international avec des supports adaptés pour valoriser et affirmer l'excellence à la française de la profession (porter un message sur la qualité d'un travail, les futures tendances, les réalisations innovantes...)
- Accueillir des intervenants extérieurs qui traitent de sujets transversaux comme l'intelligence artificielle, le financement participatif (crowdfunding), le rôle des réseaux sociaux, les nouvelles lois qui régissent la profession...

LES ADHERENTS DE Resto France Experts

LES METIERS DES MEMBRES CONSULTANTS

- Assistance à la Maîtrise d'Ouvrage en Restauration
- Programmation en Restauration
- Maîtrise d'Œuvre en Restauration
- Formation en Restauration
- Stratégie
- Finances
- Juridique
- Digital
- Assurances
- Conseil hygiène
- Diététique
- Communication
- Logistique



RESTO
FRANCE
EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

LES METIERS DES MEMBRES FABRICANTS

- Equipements de cuisson
- Equipements frigorifiques
- Equipements de bar
- Equipements de laverie
- Robotique
- Petits matériels et électromécanique de restauration
- Équipements thermiques
- Equipements de ventilation
- Systèmes de distribution des repas y compris matériels roulants
- Revêtements de sol
- Panneaux
- Cuisines modulaires
- Systèmes d'encaissement
- Agro- alimentaire
- ...

LES ACTIVITES DE Resto France Experts

- Réunions plénières : les « 24H » de Resto France Experts
- Groupes de travail

LES ACTIONS DE Resto France Experts

- Auprès des clients :
 - o Accroître la visibilité de l'association
- Auprès des adhérents et des partenaires :
 - o Accroître l'attractivité de l'association et augmenter le recrutement et les soutiens
- Auprès des professionnels en formation :
 - o Promouvoir le métier de consultant en Hôtellerie-Restauration et sensibiliser à cette expertise les étudiants, professionnels de l'hôtellerie-restauration, personnes en reconversion.



RESTO
FRANCE
EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

A propos

Les fondateurs de l'association sont :

Marc GRANDMOUGIN
Gilles CASTEL
Sylvaine BOUQUEREL
Yves CHALANDAR
Jean-Marc GOLFIER
Pierre KASKASSIAN
Patrice LEGRAND

Nicolas RICHARD-BETHRY
Joseph DIATTA
Sébastien GROS D'AILLON
Pierre MARCEL
Olivier ROBIN
Olivier ROBINOT

Ils ont pour objectif de promouvoir l'expertise des adhérents et d'assurer leur notoriété.
Faire appel à un membre du Resto France Experts, c'est un gage de qualité et de sécurité pour les donneurs d'ordre, quels que soient leurs projets.

Informations pratiques

Siège social : 66 avenue des Champs-Élysées - 75008 PARIS

Contact Resto France Experts : Sylvaine BOUQUEREL
contact@restofranceexperts.fr
Tél. : 01 45 80 88 94

Contact Presse : Carole ROCHER
contact.presse@restofranceexperts.fr
Tél. : 06 87 57 52 17



RESTO FRANCE EXPERTS

66 avenue des Champs Élysées • 75008 PARIS • Tél. : 01 45 80 88 94 • e-mail : restofranceexperts@gmail.com
SIRET 849 061 544 00011 – APE 9411Z