



Accompagnement

Gestion et pilotage d'une boulangerie

Regagner entre 2 et 5 % de marge

Gestion / Pilotage

L'objectif principal est de retrouver les bons axes de travail pour regagner de la marge donc de la trésorerie.

Les 3 points importants :

- Calcul des prix de revient
- Définir sa marge et les taux usuels
- Construire un prix de vente cohérent

Si on ajoute quelques notions de suivi avec 3 indicateurs clés, les résultats seront là assez rapidement.

En moyenne mes clients gagnent entre 2 et 5% de marge

Priorités

Vos difficultés

+

Mes constatations

+

Apports théoriques

=

Vision + claire

=

Energie x Solutions

Actualités

- ⇒ Le Marché de la boulangerie en 2023
- ⇒ Inflation : tendance prix d'achats
- ⇒ Marché de l'énergie
- ⇒ Les ressources humaines
- ⇒ Tendances produits

4 principes de travail

- Confidentialité
- Pragmatisme
- Sincérité
- Performance

Mes 3 conseils

- Calculer avec précision vos prix de revient
- Optimiser votre production
- Harmoniser vos prix de vente

Ressources

- Marketing
- Formations
- Réseaux sociaux
- Réseau Professionnel
- Master Class

Mes outils

- Un support pédagogique sur-mesure avec vos données.
- Un outil sous Excel : simple et performant. (je vous l'offre)