

Etienne KEMPF

Consultant

« Hôtellerie, Restauration / rentabilité & Développement durable »

Expert Gaspillage Alimentaire



SES DOMAINES DE COMPETENCES

- Eco-conception, optimisation et développement de concepts et de projets de restauration et d'hôtellerie
- Prévention du gaspillage alimentaire
- Elaboration de stratégie d'offres de restauration, d'hôtellerie, de loisirs et de services touristiques
- Structuration financière de l'entreprise
- Accompagnement à l'ouverture, à la reprise et à la transmission d'établissements
- Ressources humaines
- Coaching (individuel, équipes, dirigeants)

SES INTERVENTIONS

Création de concepts de restauration et d'hôtellerie

- Etudes de marché
- Définition des stratégies de développement
- Elaboration de Business plans financiers
- Formalisation opérationnelle de l'offre
- Développement opérationnel

Formation et coaching

- Accompagnement de chefs d'entreprise vers plus de performance professionnelle et personnelle
- Animation de groupes de réflexion sur les attentes de demain
- Animation des groupes de bonnes pratiques

Optimisation de la rentabilité

- Analyse de la rentabilité par famille de produits
- Mise en place des éléments du contrôle de gestion
- Structuration de plans d'actions d'optimisation des performances commerciale
- Elaboration de scénarios stratégiques de développement

Développement d'activités de restauration et d'hôtellerie

- Audit
- Elaboration de stratégies et de plans d'actions annuels
- Refonte de l'identité d'une marque

Etienne KEMPF – Consultant « Hôtellerie, Restauration / Rentabilité & Développement durable »

FRANÇOIS-TOURISME-CONSULTANTS

Société de conseil et de formation en Tourisme – Hôtellerie – Restauration
au service des hommes, des entreprises et des territoires
par le développement durable

SON EXPERIENCE ANTERIEURE

- Directeur Marketing et Communication - Sodexo
- Directeur Recherches et Développement - Sodexo
- Responsable marketing - Sodexo
- Responsable des Ressources Humaines puis Directeur de la restauration – IKEA
- Création et management d'un centre de profits – Cafétérias APHP
- Création d'une PME de restauration à thème – A part Egale

SA FORMATION

- Certification au métier de praticien du changement et professionnel de relation – Ecole de coaching de Paris – 2010
- Master en management des PME : Institut Français de Gestion - 2002
- BTH et BTS – Ecole Hôtelière de Paris - 1978

SES LANGUES DE TRAVAIL

Français et Anglais

DIVERS

- Vice-Président SLOW FOOD Sancerre Sologne
- Rédacteur d'un livre de recettes « Comment préparer les Tartes Salées et les Tartes Sucrées » Ed . Créalivres
150 000 exemplaires
- Accompagnement bénévole de chercheurs d'emploi – Groupe Mornay
- Accompagnement bénévole de jeunes défavorisés créateurs d'entreprises – missions locales du Cher Nord

SES COORDONNEES

E.mail : etienne.kempf@gmail.com

Tel : +33 (0)6 80 45 92 20

Etienne KEMPF – Consultant « Hôtellerie, Restauration / Rentabilité & Développement durable »

FRANÇOIS-TOURISME-CONSULTANTS

Société de conseil et de formation en Tourisme – Hôtellerie – Restauration
au service des hommes, des entreprises et des territoires
par le développement durable