

COMPTOIR PRO LA ROCHELLE LE 3, 4 MARS 2019.

« Voici 25ans que nous aidons les entreprises et nous avons la volonté d'être toujours plus proches de vos préoccupations, besoins & attentes.

Par cette démarche, nous vous remercions de bien vouloir consacrer quelques instants pour compléter ce questionnaire. »



Vous êtes membre du GNI :

Sur RDV nous vous offrons un Diagnostic GRATUIT (valeur 798€) de votre Restaurant pour vous remercier d'avoir pris quelques minutes pour remplir ce formulaire !

Jean-Luc CHAMARD.

- Entreprise : Statut :
- Nom : Prénom :
- Adresse : CP : Ville :
- Téléphone restaurant : Tél portable :
- Email :
- Jour de Fermeture : Visible le : A : heure
- Etes-vous patron ? OUI /NON
- Quelle est la taille de votre entreprise en nombre de salariés (hormis vous) :
- Quel âge avez-vous ? : Moins de 35 ans / De 36 à 50 ans /+ de 60ans
- Quelle est l'ancienneté du Restaurant ? Ans
- Quelle est l'origine de votre entreprise ? Création : Reprise :
- Etes-vous adhérent du GNI ? : OUI/NON

VOTRE SOURCE D'INQUIETUDE & DE PREOCCUPATION DANS VOTRE RÔLE DE PATRON :

« Parce que vous avez la tête dans le guidon. Vous n'avez pas le temps à consacrer à des sujets qui pourtant vous préoccupent ou vous semble important dans votre vie de PATRON. »

Indiquez-nous votre degré de préoccupation pour les sujets sur lesquels vous aimeriez trouver une solution rapide et efficace pour votre RESTAURANT.

Questionnaire au verso



Non préoccupant

Préoccupant

URGENT et Important

Trouver des clients			
Visibilité de la carte			
La rentabilité de votre Restaurant			
L'état de votre trésorerie			
La gestion de vos salariés			
Embaucher du personnel			
Entretien individuelle des salariés			
Les tensions TVA, URSSAF			
La relation avec votre banque			
La relation avec votre expert-comptable			
Suivi trésorerie			
Etes-vous informatisé ?			
L'équilibre entre le temps professionnel et privé			
Une pression toujours plus forte sur vos épaules			
Être seul face à des situations difficiles			
Votre rémunération			
Vente du Restaurant			

1. Quelles sont vos deux principales priorités que vous souhaiteriez améliorer dans votre Restaurant ?

-
-

2. Qu'aimeriez-vous mettre en place comme solution pour améliorer à court terme votre Restaurant ?

3. Souhaitez-vous un RDV avec un Conseiller :

4. Sous quel délai ? Une semaine / 15 jours / 3 semaines / Un mois

.....A vos côtés pour mieux vous soutenir..... ET on se plus fort quand on est accompagné !