

L'agence de **Pascal Ackermann**



Fort d'une expérience de plus de 35 ans dans l'univers des restaurants gastronomiques Michelin et des restaurants traditionnels, des grands traiteurs – organisateurs de réception, de grandes cuisines de production pour la restauration livrée... Piwi's Conseils met toutes ces expertises et sa connaissance des établissements de petites et de très grandes tailles pour vous accompagner dans les domaines de la Gestion, de la Cuisine, de la Restauration et des ressources humaines.

Rencontrons nous pour étudier ensemble votre projet de création ou d'optimisation de votre activité ou de vos équipes.

Nos références de la restauration

LES SOCIÉTÉS

- > Gimm Traiteur Toulouse
- > La Marée ** Michelin.
- > Le Cercle National des Armées au service des généraux.
- > Le Traiteur Parisien et de renommée mondiale FAUCHON.
- > FLO Prestige - Traiteur – Organisateur de Réception et ces 18 Boutiques sur Paris Ile de France.
- > L'AFFICHE, leader dans le Plateau-Repas Luxe sur la capitale.
- > Globe Traiteur



LES DISTINCTIONS

- > Trophée de L'innovation 2007 pour la qualité de la Prestation et du packaging des Plateaux Repas.
- > Chevalier dans l'Ordre du Mérite Agricole » en 2009.

LES ASSOCIATIONS

- > Membre Titulaire de L'Académie Culinaire de France.
- > Membre de l'International Club Toques Blanches.



Les missions **accomplies**

Organisation de plusieurs « quinzaine gastronomique Française » dans la plupart des pays d'Europe : la Finlande, l'Angleterre, l'Italie, l'Allemagne, la Grèce...

Organisation d'ouverture de boutiques et Salons de thé, FAUCHON en Arabie Saoudite et à travers l'Asie.

Responsable du Développement en Asie, au Japon, et en Chine à Hong Kong.

Missions de conseil en Hôtellerie / Restauration réception, cocktails, crêperie, brasserie, fast-food...

Missions de conseil dans le domaine de l'Agroalimentaire (plats cuisinés en frais, en surgelé, et aussi en conserverie...)

Mission de restructuration pour des gains de productivité et financiers pour Le St Maurice Mirepoix Ariège, ABC Déco, Gimm Traiteur, Globe traiteur sur Toulouse.

Mission de conseil sur la mise en place d'un schéma de gestion des fabrications jusqu'à la livraison, de Plateaux Repas haut de gamme, en Belgique, à Bruxelles.

3 axes d'interventions

A destination des Traiteurs et des Restaurateurs, de l'Agroalimentaire, des cuisines centralisées et des sociétés en relations avec l'univers de l'alimentaire.



Gestion en productivité et rentabilité, Audit structurel et organisationnel, Optimisation des flux et de la qualité.

Rentabilité par des gains de productivité, par la réorganisation et la restructuration des fabrications et des équipes... avec méthodologie. Un diagnostic est réalisé lors d'un premier audit. Ceci passe par trois phases : un audit complet, la mise en œuvre des corrections à apporter et des conseils, quantifier les gains financiers.



Création et suivi de l'offre alimentaire

Création de cartes et de menus (cartes, menus à thème et du terroir, concept de soirées 'clés en main'...), de plateaux-repas, de sandwiches et de salades haut de gamme, de plats cuisinés



Formation

- / Production culinaire et productivité
- / Être structuré et organisé
- / Motiver ses collaborateurs
- / Construire une offre cohérente

Nos partenariats



Stade Toulousain
Rugby Féminin



Centre Culturel Franco-Japonais de Toulouse



Toulouse à Table
Festival culinaire



Curieux et passionné, mes voyages à travers le monde et mes expériences culinaires m'ont donné envie de jongler avec les harmonies et les contraires, avec les textures, les saveurs et les couleurs. J'attache la plus haute importance à la sélection des produits et au respect de leur goût d'origine, c'est aussi le secret de ma cuisine authentique...



Pascal Ackermann, Directeur & Consultant Piwi's Conseils

PIWI'S® CONSEIL
AUDIT, GESTION, CRÉATION & PRODUCTION CULINAIRE