



> OPTIMISATION DES PRIX

MAÎTRISEZ LA CHAÎNE DES PRIX POUR ACCROÎTRE VOTRE RENTABILITÉ

VOS ENJEUX

- Pouvoir vendre votre prestation au meilleur prix possible à un instant "T"
 - Connaître votre seuil de rentabilité et votre revenu marginal
 - Déterminer votre politique tarifaire en fonction de la demande (ouverture de la gamme, dispersion des prix, etc.)
- Optimiser votre résultat en modulant vos variables d'adaptation (investissements, prix de vente et taux d'occupation)
- Rendre votre offre plus visible et plus attractive sur le marché

LIVRABLES OPÉRATIONNELS

- Une analyse détaillée de votre politique tarifaire par rapport à la concurrence et par rapport à la demande
- Des préconisations pour l'évolution de vos prix de vente et de vos prix de revient
 - Une vision claire de votre rentabilité actuelle et des leviers disponibles pour son optimisation

NOTRE MÉTHODOLOGIE

- Audit comparatif des prix de vente de votre établissement et de ceux de la concurrence (classement, catégorie, localisation, saisonnalité, etc.)
- Évaluation de la rentabilité de votre établissement (calcul du point mort)
- Recherche d'optimisation de votre résultat net, sur la base d'indicateurs de rentabilité
- Détermination de la grille tarifaire de votre établissement ou de vos prestations en fonction des critères de saisonnalité, d'attractivité, etc.

MOYENS DÉVELOPPÉS

- Une matrice d'analyse des prix de vente avec tableaux croisés dynamiques
- Notre tableur exclusif "Optimum" pour évaluer votre rentabilité
- Notre tableur spécifique « Price » pour déterminer la politique tarifaire de votre établissement
- Notre matrice "Visio" pour trouver le meilleur montage produit / prix pour votre projet
- Notre logiciel "Menu Plan" pour fixer les prix de votre carte restaurant (principes de Smith et d'Omnès)

POUR QUI ?

- Exploitants privés ou publics d'établissements touristiques (hôtel, restaurant, camping, meublé, musée, équipement de loisirs, etc.)
- Groupements professionnels, centrales de réservation

EXEMPLES DE RÉFÉRENCES

- Gîtes de France (Bretagne, Centre, Pays de Loire, Poitou-Charentes)
- Meublés (CDT de l'Aisne)
- Restaurants (CCI de l'Orne, du Val d'Oise, de Martinique)
- Hôtels (CDT de la Meuse)

ORDRE DE BUDGET

- De 2 500 € à 20 000 € HT