Analyse de la situation au Temps T :

Faire une analyse FFOM au Temps T

- Forces: Quels sont les atouts de votre restaurant (cuisine unique, ambiance chaleureuse, emplacement stratégique, et, etc.) ?
- Faiblesses: Quels sont les points à améliorer (manque de notoriété, manque de personnels compétents, ressources limitées, et, etc.) ?
- Opportunités: Quelles sont les opportunités à exploiter (les tendances, les faits porteurs d'avenir, les nouveaux partenariats, les évènements locaux ou les nouvelles technologies que vous pouvez exploiter et, etc.) ?
- Menaces: Qui sont vos principaux concurrents directs et indirects (identifiez leurs forces, leurs faiblesse et leurs stratégies marketing) ? Quels sont les risques potentiels (l'arrivée de nouveaux concurrents, les changements réglementaires, les crises potentielles qui pourraient affecter votre activité et, etc.) ?

Manuel de gestion-réflexion / Christian Latour