



Croquons à pleines dents LES FOODTOURS

strateg'eat
strategy & eatertainment

X


ELAN CHD
client - homme - développement

MENU

Let's do Strategy



Exploration de marché



Aide à l'activation



Soutien au développement



Conseils stratégiques



MENU

Let's do Eatertainment



Formation des élèves



Onboarding des équipes



Foodtours



Animation



Foodtours : Késako ?

L'OBJECTIF :
Parcours une ville
au sein de ses sites
les plus
emblématiques
avec 2 approches



**APPROCHE
D'OBSERVATION**
Les sites les plus
emblématiques
sont parcourus par
un expert du
foodservice



**APPROCHE
INTERACTIVE**
Les gérants des
établissements
nous attendent
pour répondre à
vos questions



Les experts à votre service



ELAN CHD

client - homme - développement

Ela CHD est une entreprise spécialisée dans la formation, les voyages & séminaires immersifs dans le Foodservice.

Elan CHD dispose d'une agence de voyages intégrée, d'un réseau de contacts dans toutes les grandes villes et d'une expérience unique dans l'organisation de foodtours.

strateg'eat
strategy & eateertainment

Strateg'eat est une société spécialisée dans le conseil, l'étude et l'animation sur le marché du foodservice.

Son fondateur, Nicolas NOUCHI dispose d'une expérience de près de 30 années sur les marchés du hors domicile dans le monde.



Ils ont utilisé **LE FOODTOUR**





Les différentes étapes

Mapping des établissements à visiter avec notre contact local



Livraison de votre Book FoodTour



Définition de votre problématique



Visites, découvertes, rencontres, gamification,...

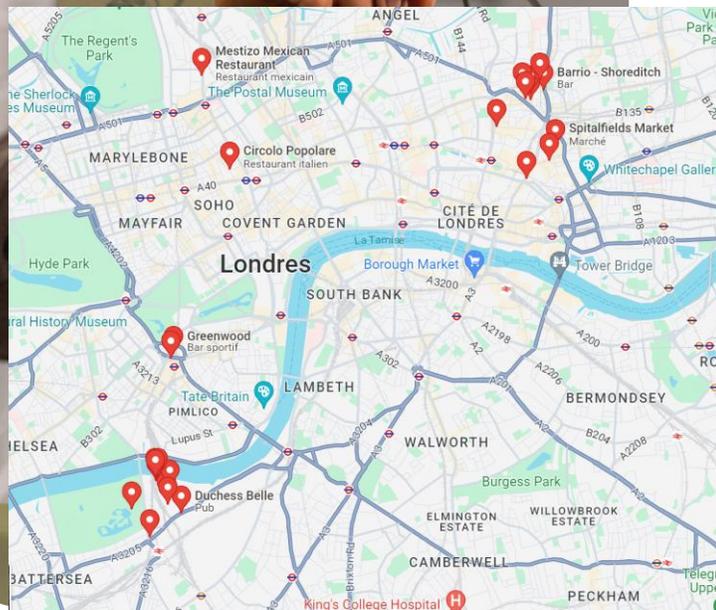


Exemple de Programme & Illustrations



Exemple de programme

	JOUR 1	JOUR 2	JOUR 3
Matinée		<p>Présentation de marché par Nicolas NOUCHI</p> <p>Tour des concepts et des chaînes boulangers : échange avec 2 professionnels sur des sites différents</p>	<p>Complément des zones géographiques non couvertes à date : concepts importants en dehors de notre zone de travail</p> <p>Bilan d'étapes et constats sur les réponses apportées</p>
Déjeuner		<p>Déjeuner typique échanger avec le chef</p>	<p>Déjeuner avec témoignage d'un chef utilisateur de vos produits</p>
Après-midi	<p>Arrivée des participants</p>	<p>Tour des innovations dans le domaine de la restauration à table et découverte des instants après-midi fin de journée</p>	<p>Vol retour</p>
Soirée	<p>Dîner représentatif de la street-food British</p>	<p>Dîner expérimental</p>	



Exemple de **tendances dégagées**

perfectlyexecuted

Les sites londoniens illustrent bien une forte aptitude à faire vivre le point de vente au quotidien. Accueil et écoute, rapidité d'exécution et de services, très bonne communication entre salle et cuisines, perception d'une atmosphère sereine, attention à la mise en œuvre et la présentation. L'exécution inclut également la gestion de l'attente avec un espace dédié et un bar pour patienter...

Nighlives everywhere

Tous les lieux cherchent à déployer une offre à destination des consommateurs d'après diner. En changeant l'atmosphère ou en ajoutant de la gamification, le point commun étant toujours la présence d'un bar justement illuminé sans forcément disposer des meilleures bouteilles

Eatertainment : gamificationofthefoode xperience

Le jeu est très présent dans de nombreux points de vente, il est systématiquement accompagné d'une offre large de boissons et d'une carte de produits à partager. Tout cela crée une expérience unique





URBAN WINERY



CHEESE + WINE MASTERCLASS

Book Now

CHEESE, WINE...

and a real good time

(Almost) everyone loves cheese. But how do you choose the perfect wine to go with? Join us to tingle your taste buds with our Cheese + Wine Masterclass. Guided by one of our expert hosts, we'll take you through finding the perfect pairing.

Masterclass tickets £35, includes 5 cheeses and 5 x 75ml wine tasters.



BRINGING WINE

to the people

Great wine shouldn't be accessible to all, and that's why we came up with our mission to make high quality wine more accessible to all. In 2015 we set up Urban Winery in Battersea Power Station, a wine bar in London and 2 outside, each serving 100+ wines by the glass. The idea? The same as Stephen Frear's: to make drinking wine fun and accessible to all. We've selected about 100 wines to London from New York as we enjoyed tasting and discovering new wines.

Find Your Region



MADE BY US

in our Urban Winery

We're proud to say that we do some pretty unique (and award-winning) winemaking ourselves at our Urban Winery in Battersea. We can't mention the names and give all about the wine ranges at our winery in either 11 spots of London, we have to keep another book for the grape in the basket hands of Jose our Winemaker.

Learn More



HOW TO VAGABOND

a brief guide to try it your

When you visit, you'll find 100+ wine bottles available for you to try with our unique self-serve wine machines. And when you're ready to try, we'll have 100+ wines available to you to try with our unique self-serve wine machines. And when you're ready to try, we'll have 100+ wines available to you to try with our unique self-serve wine machines. And when you're ready to try, we'll have 100+ wines available to you to try with our unique self-serve wine machines.



WELCOME TO Vagabond

A CURATED LIST of lovely drops.

Vagabond is an independent and award-winning wine bar and urban winery where we aim to make it easy and fun to discover new wines. We have around 100 lovingly selected wines to explore by the glass from our self-pour wine machines and our wine range varies in every bar, and changes every week. We believe wine is all about the journey of discovery, about trying new things and hearing new stories...

We also have a selection of beers, ciders, spirits, wines, cocktails and soft drinks, all available to order through the QR code on your table.

EXPLORE and POUR

We group our wines by style

- WHITE**
 - CRISP Refreshing, easy and light bodied
 - AROMATIC Floral, flavourful and medium bodied
 - RICH Lush, rounded and full bodied
- SKIN CONTACT**
 - ROSE From pale to dark, fruity to savoury
 - ORANGE Tannic whites, clean or funky
- RED**
 - VIBRANT Fruity, charming and light bodied
 - ELEGANT Silky, smooth and medium bodied
 - SPICY Wild, earthy and medium bodied
 - BOLD Big, powerful and full bodied
- OTHER**
 - SWEET AKA dessert wines, but never cloying
 - FORTIFIED Sweet or dry, robust, complex, higher ABV

All our wines listed are available in our wine machines, where you can have a browse, select your wine and size. Then tap your card or phone to pay!



	220ml	330ml
PROSECCO		
SCANDOLEA - ANTICATO PROSECCO <i>Enriching, yellow apple, quince, this is a superior Prosecco</i>	7.9	34
COL FONDO		
VAGABOND URBAN WINERY - ENGLISH PET NOT ROSE <i>Fun pink sparkling, cranberry, strawberry and rose petal, cloudy</i>	8.5	38
TRADITIONAL ENGLISH SPARKLING		
RATHFINNY - CLASSIC CUVÉE <i>Award-winning, rich, creamy mousse, red apples</i>	10.5	55
ARTELLIUM X VAGABOND - 'NATURE SERIES' ENGLISH SPARKLING <i>Apple pie, white blossom with fine lingering bubbles</i>	12	65
CHAMPAGNE		
JEAN COMYX - 'SO BLENDY' CUVÉE CHAMPAGNE <i>Green apple, lemon, brioche. Perfect for all occasions</i>	10.5	55
TAITTINGER - COMTES DE CHAMPAGNE 2011 <i>This blanc de blancs is as good as champagne gets</i>	-	195
NON-ALCOHOLIC		
COPENHAGEN SPARKLING TEA - BLÅ <i>Hints of jasmine, chamomile and citrus</i>	7.9	34
WHITE		
MARIA BONITA - LOUREIRO VINHO VERDE <i>Light, easy and refreshing, naturally lower alcohol</i>	6.85	9.45 29.5
GIANNI TESSARI - PINOT ORIGIO <i>Graceful, bright, mineral</i>	-	34
L'AUTRE HÛTRE - PICPOUL DE PINET <i>Grapefruit, taffee apple, lively, more complex than most picpouls</i>	-	35
CLINK IT CUVÉE - SAUVIGNON BLANC <i>Fresh passion fruit, grassy, justifiably popular</i>	6.15	8.45 26.5
WEINGUT AUGUST ESER - RIESLING (LITRE BOTTLE) <i>Dry with flavours of lemon, lime and white flower</i>	-	44
JULES TAYLOR - MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC <i>Intensely fragrant, passion fruit, a crowd favourite</i>	-	39.5
AROMATIC		
BODEGAS EXOPTO - BIQUA BLANCA <i>Fennel, orange blossom, grapefruit with a nervy vitality</i>	8	11 34.5
CHATEAU DES JACQUES - CLOS DE LOYSE CHARDONNAY <i>Rich, toasty and buttery with ripe peach and nectarine</i>	-	40

- ### NIBBLES
- Padrón peppers VG MCS 5.75
 - Focaccia, olive oil, balsamic vinegar VG 5
 - Homemade hummus VG MCS 1.5
 - Nocellara del Belice olives VG MCS 5
 - Bread basket VG 4.5
 - Marcona salted almonds VG MCS 4.25
- ### FOCACCIA SANDWICHES
- Available 12-4pm every day, perfect for lunch
- Shredded beef brisket, roasted shallots, gravy MCS 8.5
 - Falafel, rocket, red pepper hummus VG 8
- ### SUNDAY ROASTS
- Beef brisket, Vagabond red wine gravy 20pp
 - Roasted cauliflower VG MCS 10pp
- Served with glazed parsnips, roasted potatoes, tenderstem broccoli, carrot purée, shallots
- ### SMALL PLATES
- Patatas bravas, Vagabond bravas sauce, aioli VG MCS 6.5
 - Fried whitebait, homemade tartare sauce 6.5
 - Grilled Galician octopus, mash, pickled red onions, shallots MCS 11.5
 - Burrata di Puglia IGP, confit tomato, leaves, basil oil 8
 - Roasted cauliflower, herb dressing, pomegranate seeds VG 6.5
 - Homemade meatballs, parmesan, rich tomato sauce MCS 7 CHIP SPECIAL
 - Croquetas Iberico ham and béchamel, crispy Serrano, chipotle 7.5
 - Beef brisket, creamy mash, thyme, redcurrant MCS 12
 - Spinach and ricotta arancini, truffle and parmesan béchamel VG 7.75
 - Charizo, Vagabond red wine reduction 7 VAGABOND FAVOURITE
 - Hanger steak tagliata, chimichurri, served medium rare MCS 14
- ### SHARING SAUCES AND PLATES MCS
- Cheese board 4pp 14 10pp 26
 - Charcuterie board 4pp 14 10pp 26
 - Cheese and charcuterie selection 10pp 26
 - Vegan selection VG 14
- See the chalkboard for our selection of meats and cheeses
- Baked Camembert, Walnuts, chili flakes, honey, rosemary, fresh baguette VG 16
 - Hanger steak for two, medium rare with parsnip crisps, roasted shallots, rocket, chimichurri, blue cheese sauce MCS 38 WAGABOND FAVOURITE
- ### COFFEES
- Espresso 2.75
 - Americano 3.25
 - Latte / flat white / cappuccino 3.6
 - English breakfast tea 3
- ### WINTER MENU



Urban Winery- Tap Wine 11 spots

- # perfectlyexecuted
- # Smallbites&shared plates formoreliquids : orange wine
- # Hybrid : sowing confusion
- # Digitalizationeverywhere
- # Premium& »authenticity everywhere
- # Eatertainment : gamificationofthefoodexperience

Illustration contenu d'un book

Every wine we sell is available by the sample, glass and bottle.

ON ● NOW OPEN - GAME ON ● NOW OPEN



Battersea Power Station



BITES Perfect for sharing - three for £18.

WINGS (V)	7
Sweet and spicy glazed chicken wings.	
FRIED CHICKEN	8
Fried chicken, Sriracha mayo.	
VEGETABLE TEMPURA (V) (VG)	6.8
Red pepper, broccoli, sweet potato, sweet chilli sauce.	
BBQ BEEF POPPERS	7.5
Pulled BBQ beef bites, garlic mayo.	
GARLIC SOURDOUGH STRIPS & DIPS (V)	6.5
Garlic bread strips, jalapeño mayo, BBQ dip.	
FRIES (V) (VG) 3.5	
LOADED SHARING FRIES	7.5
Pulled BBQ beef, garlic mayo, Sriracha mayo, crispy shallots.	

DIPS	1.5 EACH
BBQ, jalapeño mayo, Sriracha mayo.	

VEGETARIAN (V) PLANT BASED (VG) NON GLUTEN (NG)

NON GLUTEN: These dishes are suitable for a non gluten diet. They do not contain gluten in their ingredients; however, they are not suitable for those with coeliac disease due to the high risk of cross contamination within our kitchens.

If you have any food allergies or intolerances, please notify a team member before ordering. Gluten is widely used in our kitchen and traces may be present in all dishes. For the full allergen menu please ask a team member.

VAT is included at the current rate and a 12.5% discretionary service charge will be added to your bill.

For every Chipotle Red Pepper pizza sold, 50p will be donated to The Charlie Waller Trust. The Charlie Waller Trust is a registered charity in England and Wales (1109984).

PIZZAS Non gluten bases available – please ask.

MARGHERITA (V)	9.8
Tomato, fior di latte mozzarella, basil.	
PEPPERONI	11.5
Pepperoni, tomato, fior di latte mozzarella.	
SPICY BEEF	13
Pulled beef, jalapeños, fior di latte mozzarella, chipotle tomato, pickled shimeji.	
BROCCOLI PESTO (V)	11.5
Tenderstem broccoli, vegan stracciatella cheese, tomato, pesto.	
CHIPOTLE RED PEPPER (V)	10.5
Roasted red pepper, chipotle tomato, garlic, rocket.	
 PUTTANESCA	12
Olives, capers, anchovies, lemon, tomato, garlic, fior di latte mozzarella.	
TRUFFLE MUSHROOM (V)	11.5
Ricotta, roasted Portobello, truffled honey, fior di latte mozzarella, watercress.	
HAM & PINEAPPLE	12.5
Prosciutto di San Daniele, pineapple relish, fior di latte mozzarella, rocket, tomato.	

Bounce: Ping pong bars : 3 locations

- # perfectlyexecuted
- # Eatertainment : gamificationofthefoodexperience
- # Nighlives everywhere
- # Smallbites&shared plates formoreliquids

Illustration contenu d'un book



SANDWICHES

BACON EGG & CHEESE

Applewood smoked bacon, over medium free range egg, cheddar cheese, chipotle ketchup in a warm brioche bun

FAIRFAX

Soft scrambled free range eggs, chives, caramelized onions, cheddar cheese, sriracha mayo in a warm brioche bun

SAUSAGE EGG & CHEESE

House-made turkey sausage, over medium free range egg, cheddar cheese, honey mustard aioli in a warm brioche bun

SMOKED SALMON

Soft scrambled free range eggs, chives, smoked salmon, red onion and herbs sauce in a warm brioche bun

SPICY CHICKEN SANDO

Spicy fried chicken, sriracha, in house pickled cabbage, free range over medium egg, rich mayo, in a warm brioche bun

PORTOBELLO TRUFFLE

Soft scrambled free range eggs, chives, truffle & Portobello mushroom pate and chipotle hollandaise in a warm brioche bun

EGG SALAD

Hard boiled free range eggs and chives mixed in honey mustard aioli, topped with dressed rocket in a warm brioche bun

CHEESEBURGER

Ground angus beef, over medium free range egg, caramelized onions, bread & butter pickles, cheddar cheese dijonnaise in a warm brioche bun

GAUCHO

Seared wagyu tri-tip steak, over medium free range egg, chimichurri sauce, red onions and dressed rocket in a warm brioche bun

PORK ROMESCO

Slow cooked crispy pork belly, free-range over medium egg, romesco sauce and rocket, in a warm brioche bun



Eggslut: Fast casual chain 5 locations in the UK more overseas

- # perfectlyexecuted
- # Fusion food experience
- # foodporngranted
- # Foodhalls : One stop-shop

Illustration contenu d'un book

Illustrations synthèse **en réponse aux problématiques**

Visite à Copenhague - Parfaite exécution en points de vente & Qualité de la relation client

Objectif de la visite :

Analyser les meilleures pratiques en exécution opérationnelle et en gestion de la relation client.

Participants :

Chaîne de restaurants / Fournisseurs.

Zones couvertes :

Quartiers populaires, quartiers innovants (ex. : Nørrebro, Vesterbro, Meatpacking).

Focus :

Organisation des équipes, temps de service, gestion des feedbacks clients.

Focus sur l'exécution opérationnelle

Exécution sans faille : Cohérence dans la qualité des produits, standardisation des procédures.

Qualité de la transmission des informations : Communication fluide entre la salle et la cuisine.

Logistique fluide : Gestion des stocks optimisée, délais de service réduits.

Implication des équipes dans les achats : Décision collective des équipes sur l'achat de nouveaux produits.

Optimisation des équipes : Répartition efficace des tâches, rotations des employés adaptées.

Exemples observés : Restaurants à Copenhague avec processus de commande rapide et outils numériques

La relation client au cœur de la stratégie

Approche personnalisée :

Connaissance des préférences clients, fidélisation par la proximité.

Juste équilibre entre proximité et attentions pour le client.

Digitalisation : Utilisation d'applications pour interagir avec les clients.

Gestion des avis : Système de retours client rapide et efficace.

Exemple : Établissement où les retours clients sont intégrés pour améliorer l'expérience.



AVANTAGES POUR UN FOURNISSEUR

BÉNÉFICES IMMÉDIATS

- ✓ Trouver des sources d'inspiration
- ✓ Découvrir des lieux insolites toujours en lien avec les thématiques choisies
- ✓ Partager les réalités de marché mise en musique avec les thématiques choisies
- ✓ Echanger avec des professionnels de marché sur vos sujets de fonds

BÉNÉFICES SUR LE LONG TERME

- ✓ Construire ses plans, et sa feuille de route en s'inspirant des idées collectées durant le séjour
- ✓ Puiser des informations pour illustrer vos choix et stratégie dans le book
- ✓ Anticiper les évolutions de marché et les nexts steps



« Refresh your
mind in less than
2 days »



AVANTAGES POUR UNE ENSEIGNE

BÉNÉFICES IMMÉDIATS

- ✓ Trouver des sources d'inspiration
- ✓ Découvrir des lieux insolites toujours en lien avec les thématiques choisies
- ✓ Partager les réalités de marché mise en musique avec les thématiques choisies
- ✓ Comprendre les modèles d'autres points de vente

BÉNÉFICES SUR LE LONG TERME

- ✓ Construire ses plans, et sa feuille de route en s'inspirant des idées collectées durant le séjour
- ✓ Etoffer ou faire évoluer son offre et ses méthodes,
- ✓ Anticiper les évolutions de marché et les nexts steps



**Bien sur le foodtour
peut prendre d'autres
dimensions...**

**Il y a aussi des events
d'engagement pour
les acteurs du FOOD :
Séminaire, Comex
internationaux...**





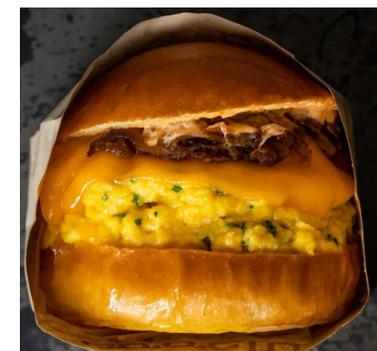
Allez on s'y met...

Illustration d'un budget moyen pour Londres

Budget moyen 3.200 euros HT par personne

Budget pour un groupe de 10 personnes, tout compris au départ de Paris pour 3 jours 2 nuits, incluant :

- Les interventions expertes
- Les dégustations
- Les transports et hébergement en hôtel dans le centre Londres



strateg'eat
strategy & eatertainment

X


ELAN CHD
client - homme - développement

Nicolas NOUCHI : +33 6 98 90 42 01

nicolas.nouchi@strategieat.fr

[Prendre RDV avec Nicolas](#)