

LE NUMERIQUE

BRUNO MAFFLARD



PROFIL

✉ bruno.mafflard@gmail.com

☎ +33 (0)6.23.95.12.58

Service crée pour vous assister personnellement dans votre transition numérique et à profiter pleinement de tout ce que peut vous apporter les Restaurateurs Indépendants !

RESTAURATION

2008 - 2017

Nice (France)

Propriétaire – Directeur Général

Sarao Restaurant & Bar

130 places assises, ouvert 7j/7, petit déjeuner, déjeuner et dîner.

Activité saisonnière, 1 M€ CA Annuel, 6 à 14 employés.

. Création, Ouverture, développement et vente du restaurant.

. Gestion de l'impact négatif de la crise financière Lehmann Brothers (2008) et de l'attaque terroriste à Nice (2016) sur l'équilibre financier de l'établissement.

. Interlocuteur pour les restaurateurs auprès de la préfecture, de la mairie et de la CCI suite à l'attentat de Nice (2016).

. Emission de radio RMC - Carrément Brunet de 2 heures sur le tourisme (2017).

2001 - 2002

Dubāï (UAE)

Directeur de Restaurant & Bar

Le Royal Méridien Beach Resort & Spa Dubāï

Hôtel de luxe 5 étoiles, 500 chambres, 16 points de restauration, Caracalla Beach Club.

Prime Rib Restaurant & Satchmo's Bar

Restaurant phare de 70 places assises, ouvert 7j/7 à dîner, 21 employés.

55 couverts par jour, prix moyen p.p. de 90€

. Implantation d'un logiciel de réservation pour les 8 restaurants de l'hôtel améliorant la qualité du service et les actions commerciales et marketing.

SOLUTIONS TECHNOLOGIQUES ET DIGITALES POUR LA RESTAURATION

2018 -

Bordeaux (France)

Fondateur - Directeur Général France

Restaurant Development Limited (Uk)

Restaurateurs Indépendants / Restaurant Collective

En rassemblant les restaurateurs autour d'une plateforme unique dédiée, RDL offre un service unique de contenu de restaurant sur Internet et profite de sa force collective pour négocier à des conditions privilégiées des produits et des services auprès de partenaires accompagnant ainsi les restaurateurs dans leur transformation digitale.

. Startup lancée en 2018 avec 4 employés.

2003 - 2007

Londres (GBR)

Actionnaire - Directeur du Développement

Commercial Europe

Livebookings Ltd

Réseau mondial offrant un service de réservation de restaurants en temps réel et de distribution électronique de disponibilités pour la restauration.

Startup lancée en 2001 avec 4 employés, elle en comptait 30 en 2007.

. Plus de 3000 restaurants et 150 partenaires avaient rejoint en 2007 le réseau Livebookings tels qu'American Express, Lastminute.com, Expedia etc ... fournissant plus d'1 million de couverts réservés par an.

. Devenu Bookatable (un site de réservation par opposition à un portail de distribution de disponibilités) en 2009, vendu à Michelin Restaurants 110 M€ en 2016, puis à TripAdvisor en 2019.

2000 - 2001

Madrid (Espagne)

Directeur de Restaurant & Bar**Hôtel Castellana InterContinental Madrid**

Hôtel de luxe 5 étoiles, 307 chambres, 5 points de restauration, centre d'affaire et de fitness.

El Jardin Restaurant & Bar 49

70 places assises, ouvert 7j/7, petit déjeuner, déjeuner et dîner, 23 employés.

70 couverts par jour, prix moyen p.p. de 50€

. Création et lancement d'El Jardin Restaurant et du Bar 49. Création des cartes, de l'afternoon tea et d'une cave à Cigare.

. Implantation de l'enquête satisfaction clients, des SOPs, du control des coûts et des formations.

1996 - 1998

Londres (GBR)

Maître d'Hôtel - Chef de Rang - Chef de Bar**Directeur Achats / Contrôle des couts - Caviste****Bank Restaurant & Bar**

230 places assises, ouvert 7j/7, petit déjeuner, déjeuner et dîner, 70 employés.

. Ouverture du restaurant, mise en place du bar.

. Développement de la carte du bar, des cocktails et des vins aux côtés d'experts tels que le meilleur sommelier du monde Gérard Basset.

. Valeur des stocks réduite de 50%, marges augmentées de 6% et €75.000 de revenu bar par semaine.

1995 - 1996

Tahiti (Polynésie)

Chef de Bar - Barman**Tahiti Beachcomber Parkroyal (InterContinental Hotels désormais)**

Hôtel de luxe 5 étoiles, 211 chambres, 7 points de restauration et Beach Club.

. En charge du bar pour toutes les fonctions de banquet.

1998 - 2000

Londres (GBR)

**Directeur des Ventes - Directeur Produit
QuadraNet Plc**

Fournit à la restauration des logiciels spécialement conçus pour maximiser les profits en rationalisant les procédures de réservation, en améliorant le service client et en générant des informations vitales de gestion.

Logiciels de réservations, point de vente et contrôle des stocks, des menus et recettes.

. Startup lancée en 1998 avec 3 employés, elle en comptait 25 en 2000.

. 70 logiciels de réservations et 30 EPOS systèmes installés pour BGR Restaurants & Bars, Conran's Restaurants, Raymond Blanc's Petit Blanc, Michel Roux, Disneyland Paris etc...

RÉALISATIONS EN ÉQUIPE

- 2003 . Grumpy Gourmet Award : Prime Rib, meilleur Steakhouse et Top 10 des meilleurs restaurants aux Emirats Arabes Unis.
. Certification TUV ECO Hôtel : Hôtel Le Royal Méridien Beach Resort & Spa Dubaï.
- 2002 . Grumpy Gourmet Award : Prime Rib, meilleur Steakhouse et Top 10 des meilleurs restaurants aux Emirats Arabes Unis.
. Etude JD Power : Hôtel Le Royal Méridien Beach Resort & Spa Dubaï, meilleur hôtel et meilleur département de restauration de la chaîne d'hôtel Le Méridien.
. Certification ISO 9001 - 2000 Gestion Qualité : Hôtel Le Royal Méridien Beach Resort & Spa Dubaï.
- 2000 . Prix de la technologie hospitalière- Innovation de l'année : Quadranet Plc.
- 1998 . Prix Carlton ITV - Meilleur restaurant moderne britannique : Bank Restaurant & Bar.
- 1997 . Prix The Times - Meilleur restaurant par Jonathan Meades : Bank restaurant & Bar.