

COOK & SOL, SANDRA FACE A LA DETRESSE DES RESTAURATEURS !

Bien loin des clichés de « *Cauchemar en cuisine* » et de Gordon Ramsay, Sandra ROLLAND brise les habitudes et réinvente la gestion des restaurants. Rencontre avec celle qui a choisie de vouer sa vie à aider les restaurateurs qui ont les deux pieds dans le même plat.

Sandra Rolland, fille de restaurateur, n'est pas de celle qui reste sur ses acquis. Issue de BTS Hôtellerie-Restauration, sa carrière s'étend sur toutes les formes de restauration, grâce auxquelles elle a acquis une vaste expérience.

Suite à la création, en 2012, de son cabinet de consulting *Cook & sol*, elle parcourt la France pour répondre aux angoisses des nouveaux entrepreneurs, mais aussi des restaurateurs en difficultés.

Cette chef d'entreprise, à la volonté de fer, souhaite leur venir en aide en se basant sur sa confrontation récurrente avec des problématiques sur les plans technique, économique et financier, liés au monde de la restauration.

Cette oléronaise propose tout d'abord d'accompagner les futurs restaurateurs à monter leurs entreprises dans les meilleures conditions, de la phase de l'étude de faisabilité jusqu'au démarrage de leur activité. Cependant, son action ne s'arrête pas là. En effet, elle intervient également tout au long de la vie de l'entreprise, suivant les besoins des dirigeants, notamment au niveau de la formation du personnel. En moyenne, elle participe au montage de deux restaurants par an.

Appartient également à son champ d'expertise, la restructuration et le développement d'organisations en difficulté. Cette facette de son travail lui permet de transmettre sa connaissance professionnelle en termes de problèmes techniques, économiques et financiers, que les entreprises rencontrent et avec lesquels elle est familière. Ainsi, elle assiste annuellement une dizaine d'établissements.



Son action ne s'arrête pas uniquement à la dimension entrepreneuriale. En effet elle intervient aussi sur des projets sociaux et associatifs dans le cadre de l'Economie Sociale et Solidaire. Par ce biais, elle soutient des organismes tournés vers la restauration dans le but d'aider les personnes en difficulté de réinsertion professionnelle, comme les Foyers de jeunes travailleurs et les personnes atteintes d'handicaps mentaux.

Cette activité novatrice, à taille humaine, se distingue des grands cabinets concurrents par une relation plus proche avec les clients, basée sur la confiance envers la consultante, mais également sur l'authenticité et la personnalisation des actions qu'elle réalise. Sensible à la cause environnementale, Sandra insert son activité dans une démarche de développement durable au travers des conseils qu'elle prodigue. Aujourd'hui, elle désire se recentrer sur la région Poitou-Charentes qui l'a vu grandir.