



Royal Kleos

Let Numbers Speak



www.royalkleos.ca

Introduction

- Royal Kleos, son siège à Montréal Québec, Canada, occupe une position stratégique pour servir ses clients au niveau local et international.
- Notre entreprise a été créée en 2022 et a réalisé avec succès des projets au Canada et à l'étranger depuis cette date.
- Notre équipe a travaillé sur un large éventail de projets. Ces projets nous ont permis d'acquérir une expérience et des connaissances précieuses sur différents marchés, enrichissant ainsi notre expertise et nous permettant d'offrir des solutions complètes à nos clients dans le monde entier.

À Propos de Nous

- Royal Kleos est une compagnie de conseil spécialisée dans l'industrie alimentaire et des boissons. Notre objectif principal est de fournir des solutions stratégiques aux entreprises, en les aidant à atteindre une plus grande rentabilité en optimisant leurs coûts opérationnels.
- L'opportunité ciblée que nous souhaitons saisir tourne autour du spectre diversifié de l'industrie de l'alimentation et des boissons. Ce secteur englobe un large éventail d'établissements, notamment des restaurants, des traiteurs, des hôtels, des centres de villégiature, des cafés, des salons, des bistrotts et des bars.



Les délais et les objectifs de revenus pour chaque projet seront personnalisés sur la base d'une évaluation et d'une analyse approfondies, car ils devraient varier en fonction des caractéristiques et des exigences propres à chaque projet.



Mission

Chez Royal Kleos, notre mission est d'aider les entreprises du secteur de l'alimentation et des boissons à chaque étape de leur parcours.

Nous nous engageons à fournir des conseils d'experts et des solutions sur mesure qui permettent à nos clients de concrétiser leur vision, d'optimiser leurs coûts et d'atteindre une croissance durable.

Vision

La vision de Royal Kleos est d'être l'allié indispensable des entreprises agroalimentaires du monde entier, reconnu pour son engagement inébranlable envers le succès de ses clients et son excellence en matière d'optimisation des coûts.

Nous envisageons un avenir où chaque entreprise que nous servons prospère, alimenté par nos idées stratégiques, nos approches innovantes et notre poursuite incessante de l'excellence opérationnelle.



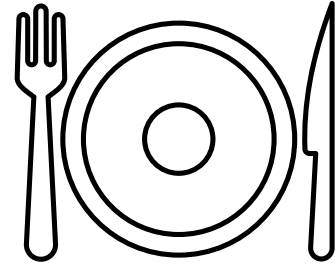
Public cible

01



Hôtels
et
Stations balnéaires

02



Restaurants
et
Bistrots

03



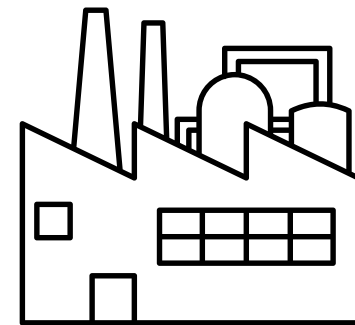
Salon du café
et
concept détente

04



Pubs
et
Concepts de vie
nocturne

05



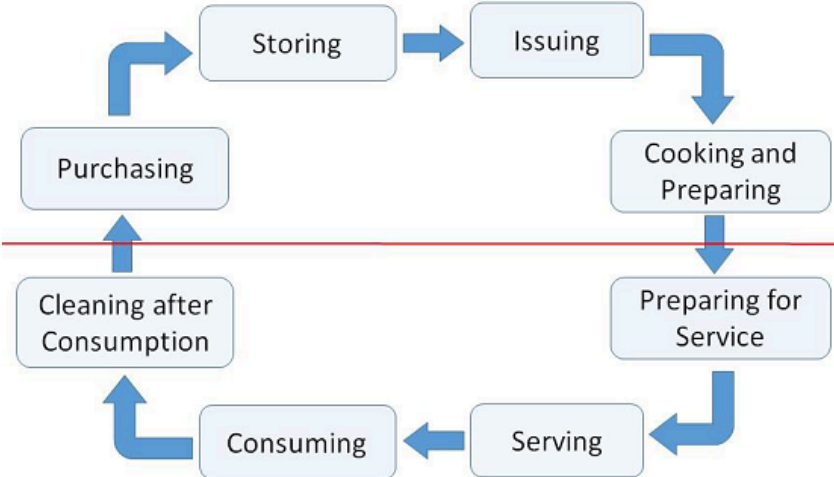
Usines d'aliments
et
de boissons





Services

Nos services parfaitement intégrés comblent le fossé entre la gestion opérationnelle et la gestion de post-marché, garantissant un soutien complet aux divers besoins de nos clients, dans un souci de perfection.



Processus opérationnel

Collaborer à l'élaboration d'un plan opérationnel complet, couvrant les processus de cuisine, le service à la clientèle, la gestion des fournisseurs et la planification du personnel, afin d'établir une base opérationnelle solide.

Services



Service type	regular	Express	by post	regular	Express	by post	regular	Express	by post	regular	Express	by post	regular	Express	by post
Total amount/person (VAT inclusive)	151	182	175	86	117	110	68	99	92	181	212	205	166	197	190
5-year and 10-year for LR amount	5-year	236	267	260											
	10-year	321	352	345											

Nationality	Service Type	Other Countries			Romania			Canada			US		
		Regular	Express	Return by post	Regular	Express	Return by post	Regular	Express	Return by post	Regular	Express	Return by post
Total amount /person (VAT inclusive)	Single Entry	94	125	118	124	155	148						
	Double Entry	108	139	132	143	174	167						
	6-month Multiple Entries	122	153	146	181	212	205	125	156	149	214	245	238
	12-month Multiple Entries	150	181	174	181	212	205						

Service Fee/person (VAT inclusive)	Regular	66
	Express	78
	Return by post	90

Special Administrative Region Visa	Total amount/person (VAT inclusive)	Visa Fee	Contact Fee	Service Fee
Hong Kong	104	23	15	66
Macau	104	23	15	66

Notes:

Planification des stocks et gestion des fournisseurs

Aider à établir des relations avec des fournisseurs fiables et mettre en œuvre des systèmes efficaces de gestion des stocks afin de minimiser les pertes et d'assurer la disponibilité des produits.

Tests et ajustements

Effectuer des tests complets avant l'ouverture, identifier les points à améliorer et ajuster le plan opérationnel pour un lancement réussi.

Services



Suivi des dépenses

Contrôler et analyser les dépenses courantes afin d'identifier tout écart par rapport au budget.

VARIANCE REPORT
xxxx
Nov-23

FOOD												
Product	UoM	Depenses	Diff	Parcentage	Variance	UoM	Cost	Variance	UoM	Variance	UoM	Cost
VANILLA FRESH CREAM	LTR	45.00	-	(0.00)	(1.13)	19.14	38.63	-	(19.67)	1	(179.45)	5.50
CHEESE CAKE BLUEBERRY	PCS	64.00	-	(0.00)	(40.00)	15.00	-	(16.00)	1	(105.00)	1	10.00
CHOCALATE PHT	PHT	41.00	-	(21.00)	(85.00)	9.00	-	(16.00)	1	(127.00)	1	8.47
CHEESE CAKE CARAMEL	PCS	43.00	-	(2.00)	(32.00)	9.00	-	(19.00)	1	(162.00)	1	18.00
CAKE HONEY	PCS	110.00	-	(4.00)	(150.00)	7.00	-	(2.00)	1	(175.20)	1	30.76
CHEESE CAKE STRAWBERRY	PCS	62.00	-	(3.00)	(43.00)	6.00	-	(6.00)	1	(114.00)	1	19.00
CHEESE CAKE PISTACHO	PCS	50.00	-	(5.00)	(45.00)	5.00	-	(5.00)	1	(105.00)	1	10.00
STRAWBERRY	KG	5.75	-	(1.00)	(8.25)	3.70	-	(13.70)	1	(487.31)	1	10.00
RASPBERRY	KG	4.62	-	-	(1.07)	3.44	-	(13.44)	1	(455.71)	1	14.00
FLOWER PIED	KG	2.50	-	-	(0.00)	2.40	-	(2.40)	1	(17.40)	1	16.42
CHEESE CAKE LOTUS	PCS	52.00	-	(10.00)	(40.00)	1.00	-	(1.00)	1	(18.00)	1	18.00
SAUCE SHAKE MILK CARAMEL	KG	7.20	-	(1.50)	(5.70)	0.84	-	(0.84)	1	(17.47)	1	14.58
FLOWER WATER	LTR	0.75	-	(0.01)	(1.91)	(0.42)	-	0.42	1	4.61	1	15.11
CHOCOLATE WHITE SAUCE	KG	12.00	-	(1.60)	(10.40)	1.29	2.00	0.71	1	(17.05)	1	52.00
SAUCE CARAMEL	KG	0.40	-	(0.40)	(1.91)	(1.50)	-	1.56	1	(105.50)	1	10.36
BLACKBERRY	KG	0.50	-	(1.00)	(0.97)	(2.37)	0.74	0.11	1	(447.26)	1	14.00
MILK CONDENSED MILK	LTR	26.10	-	(0.44)	(13.82)	21.84	33.50	11.66	1	(60.20)	1	14.43
CAKE BANCOFFE	PCS	90.00	-	(20.00)	(75.00)	(13.00)	-	13.00	1	(18.00)	1	3.13
CAKE PISTACHO	PCS	15.00	-	(1.00)	(10.00)	(100.00)	-	100.00	1	(134.45)	1	14.01
CHOCOLATE CAKE PHT	PHT	40.00	-	(22.00)	(103.00)	(171.00)	-	171.00	1	(1272.24)	1	7.44
FOOD VARIANCE											\$	3,709.81
FOOD VARIANCE											\$	(2,473.62)
FOOD VARIANCE											\$	1,305.37
% FROM FOOD COST												5.96%

BEVERAGE													
Product	UoM	Depenses	Diff	Parcentage	Variance	UoM	Cost	Variance	UoM	Variance	UoM	Cost	
TEA FLAVORS	PCS	2,244.00	-	-	(138.00)	2,005.00	1,800.00	(1,044.00)	1	(1,045.71)	1	0.26	
WATER SMALL	PCS	102.00	311.00	52.00	-	(101.00)	104.00	1,000.00	1	(133.51)	1	1.00	
COFFEE BEANS COLD	KG	6.00	20.00	-	(4.27)	(9.29)	12.34	2.00	(16.34)	1	(827.84)	1	80.00
SAUCE WHITE MOCHA	LTR	5.67	-	(0.00)	(0.00)	3.65	-	(13.65)	1	(138.20)	1	30.00	
SYRUP VANILLA	LTR	4.00	-	(0.01)	(1.07)	2.92	-	(2.92)	1	(136.27)	1	46.47	
COFFEE TURKISH	KG	3.20	6.00	-	(0.90)	(2.30)	5.52	5.00	(0.52)	1	(100.26)	1	10.64
COFFEE ETHIOPIA	KG	4.00	-	(1.00)	(2.81)	0.12	5.00	4.88	1	(683.70)	1	40.00	
BEVERAGE VARIANCE											\$	683.70	
BEVERAGE VARIANCE											\$	(1,613.94)	
BEVERAGE VARIANCE											\$	(1,979.23)	
% FROM BEVERAGE COST												3.96%	
TOTAL VARIANCE											\$	387.14	

Analyse des écarts

Évaluer les différences entre les dépenses prévues et les dépenses réelles pour comprendre les écarts.



Services

Stratégies de réduction des coûts

Mettre en œuvre des mesures visant à réduire les coûts sans compromettre la qualité ou l'efficacité.



Budgétisation

Élaborer et tenir à jour un budget complet décrivant les dépenses prévues.



Processus d'Optimisation

Rationaliser les processus internes pour éliminer les inefficacités.



Services



Utilisation de la technologie

Tirer parti des solutions technologiques pour automatiser la gestion financière et la rendre plus efficace.



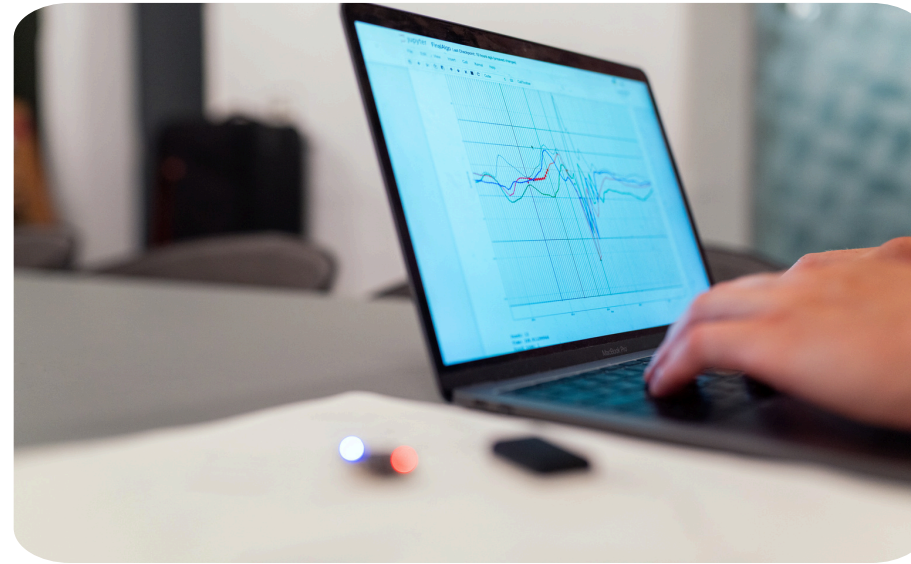
Formation des employés

Sensibiliser le personnel aux pratiques respectueuses des coûts et encourager l'utilisation responsable des ressources.





Services



Mesures de performance

Établir et suivre des indicateurs clés de performance (KPI) pour évaluer l'efficacité du contrôle des coûts.



Audits réguliers

Réaliser des audits périodiques pour identifier les domaines susceptibles d'être améliorés et garantir le respect des mesures de contrôle des coûts.

Caractère distinctif

Chez Royal Kleos, la connaissance et la créativité s'allient pour créer des stratégies de contrôle des coûts spécialement conçues pour le secteur F&B en constante évolution.



Expertise

Compréhension globale de plusieurs aspects du secteur de la restauration, tels que les préférences des clients, la dynamique de la chaîne d'approvisionnement, les tendances du marché et l'environnement concurrentiel.



Stratégies

Des plans personnalisés qui tiennent compte d'éléments spécifiques à l'industrie, tels que la dynamique des prix, la saisonnalité, afin de parvenir à la meilleure maîtrise possible des coûts et au succès commercial.



Technologie

Pour satisfaire des besoins particuliers, nous utilisons des logiciels spécialisés tels que les outils d'optimisation, les logiciels de contrôle qualité, les plateformes et les systèmes de gestion des stocks.

Valeur



Approche centrée sur le client

Notre responsabilité est de donner la priorité aux exigences et aux objectifs de nos clients, de personnaliser les stratégies de contrôle des coûts afin de fournir une valeur réelle, de cultiver des relations durables et de promouvoir le succès mutuel dans ce secteur.



Durabilité et pratiques éthiques

- Réduction des déchets alimentaires
- Approvisionnement responsable
- Emballage écologique
- Pratiques de travail éthiques
- Efficacité énergétique



Innovation continue

- Intégration technologique
- Études et analyses de marché
- Collaboration avec les fournisseurs
- Innovation des menus
- Efficacité opérationnelle



Normes de qualité et de sécurité

Sans sacrifier la qualité du produit, nous aidons le client à réaliser des réductions de coûts substantielles en mettant en pratique nos stratégies de contrôle des coûts tout en maintenant les normes de sécurité et de qualité.



Royal Kleos
Let Numbers Speak



Amélioration des performances opérationnelles



Amélioration de la rentabilité

Clé du

Succès



Atténuation des risques



Optimisation des ressources



Prise de décision stratégique

Au-Delà Des Chiffres



Date Prepare: March-21
Period Cover: Jan-21

Menu Item Name	Number Sold	Popularity %	Item Food Cost	Item Sell Price	Item Profit	Total Cost	Total Revenue	Contribution Margin	Profit Category	Popularity Category	Menu Item Class
EGGPLANT FATTEH.BTWR	1143	24.6%	\$ 9.11	\$ 30.38	\$ 21.26	\$ 10,470.96	\$ 34,903.21	\$ 24,432.25	High	High	Star
MANAKEESH MIN.BTWR	548	11.7%	\$ 3.91	\$ 33.04	\$ 29.13	\$ 5,431.78	\$ 18,105.32	\$ 12,674.14	High	High	Star
SUNNY SIDEUP.PEGGS.BTWR	406	8.7%	\$ 10.75	\$ 35.82	\$ 25.07	\$ 4,362.54	\$ 14,541.80	\$ 10,179.26	High	High	Star
VEGETABLE OMELET.BTWR	549	11.8%	\$ 7.83	\$ 26.09	\$ 18.26	\$ 4,297.02	\$ 14,323.41	\$ 10,026.39	Low	High	Ploverhorse
FAVA BEANS.BTWR	442	9.5%	\$ 7.83	\$ 26.09	\$ 18.26	\$ 3,459.53	\$ 11,531.78	\$ 8,072.25	Low	High	Ploverhorse
CHZ MANKOUSHEH.BTWR	301	6.5%	\$ 8.09	\$ 26.96	\$ 18.87	\$ 2,434.49	\$ 8,114.96	\$ 5,680.47	Low	High	Ploverhorse
THYME MANKOUSHEH.BTWR	210	4.5%	\$ 6.78	\$ 22.61	\$ 15.83	\$ 1,424.43	\$ 4,748.10	\$ 3,323.67	Low	High	Ploverhorse
BW MANKOUSHEH.BTWR	147	3.2%	\$ 8.61	\$ 28.70	\$ 20.09	\$ 1,265.67	\$ 4,218.90	\$ 2,953.23	Low	High	Ploverhorse
LABNEH.BTWR	169	3.6%	\$ 7.04	\$ 23.48	\$ 16.44	\$ 1,190.44	\$ 3,968.12	\$ 2,777.68	Low	High	Ploverhorse
VEGETABLES PLATE.BTWR	153	3.3%	\$ 7.52	\$ 25.06	\$ 17.54	\$ 1,150.03	\$ 3,833.44	\$ 2,683.41	Low	High	Ploverhorse
MEAT MANKOUSHEH.BTWR	112	2.4%	\$ 9.91	\$ 33.04	\$ 23.13	\$ 1,110.14	\$ 3,700.48	\$ 2,590.34	High	Low	Puzzle
HUMMUS.CHICKPEAS.BTWR	140	3.0%	\$ 7.83	\$ 26.09	\$ 18.26	\$ 1,095.78	\$ 3,852.80	\$ 2,556.82	Low	High	Ploverhorse
SCRAMBLED EGG.BTWR	73	1.7%	\$ 6.95	\$ 23.19	\$ 16.23	\$ 549.43	\$ 1,831.44	\$ 1,282.01	Low	Low	Dog
EGGS WITH AWARMA.BTWR	46	1.0%	\$ 10.70	\$ 35.85	\$ 24.96	\$ 491.97	\$ 1,639.90	\$ 1,147.93	High	Low	Puzzle
ANDALUS MANKOUSH.BTWR	58	1.2%	\$ 6.78	\$ 22.61	\$ 15.83	\$ 393.41	\$ 1,311.38	\$ 917.97	Low	Low	Dog
PICKLES PLATE.BTWR	45	1.0%	\$ 7.04	\$ 23.48	\$ 16.44	\$ 316.38	\$ 1,056.60	\$ 739.62	Low	Low	Dog
SAJ JEENEH.BTWR	40	0.9%	\$ 7.63	\$ 25.44	\$ 17.81	\$ 305.25	\$ 1,017.51	\$ 712.26	Low	Low	Dog
SAJ ZAA TER.BTWR	25	0.5%	\$ 5.76	\$ 19.20	\$ 13.44	\$ 144.00	\$ 480.00	\$ 336.00	Low	Low	Dog
SAJ MORTADELLE.BTWR	11	0.2%	\$ 8.30	\$ 27.66	\$ 19.36	\$ 91.29	\$ 304.30	\$ 213.01	Low	Low	Dog
SAJ MHAMPA HOT.BTWR	11	0.2%	\$ 5.93	\$ 19.76	\$ 13.83	\$ 65.22	\$ 217.40	\$ 152.18	Low	Low	Dog
SAJ LABNEH.BTWR	11	0.2%	\$ 5.45	\$ 18.18	\$ 12.73	\$ 60.00	\$ 200.00	\$ 140.00	Low	Low	Dog
SAJ NUTELLA.BTWR	6	0.1%	\$ 8.61	\$ 28.70	\$ 20.09	\$ 51.66	\$ 172.20	\$ 120.54	Low	Low	Dog
SAJ HABASH.BTWR	5	0.1%	\$ 7.30	\$ 24.34	\$ 17.04	\$ 36.52	\$ 121.72	\$ 85.20	Low	Low	Dog
CHICKPS LMN OIL.BTWR	2	0.0%	\$ 6.78	\$ 22.61	\$ 15.83	\$ 13.57	\$ 45.22	\$ 31.65	Low	Low	Dog
Total	4665	100.0%				\$ 40,212.12	\$ 134,040.39	\$ 93,828.27			

30.8% Food Cost % Ave Item Profit 20.11

2.9% Menu Popularity Factor

	FOOD	RATIO
DOG	11	45.8%
PLOWHORSE	8	33.3%
STAR	3	12.5%
PUZZLE	2	8.3%
Total	24	

Explanations
 CM: Contribution Margin = revenue - cost
 MM: Menu Mix = The number of times the item is sold compared to other items
 Star: Item that sells above average and has an above average contribution margin. Action: leave the item as it is
 Ploverhorse: Item that sells above average, but has a below average contribution margin. Action: increase price slightly or leave as it is
 Puzzle: Item that sells below average however has a high contribution margin. Action: Change the position on the menu, make the item part of your up-selling targets
 Dog: Item that sells below average and poor sold item and the contribution margin of the item is below average to profit. Action: In general these items should be removed from the menu
 Increasing the price of a ploverhorse should be handled carefully since the demand could drop. Since the item is currently popular a slight price increase can be accepted by the guests, however this should be done with a lot of care
 Reducing the price of a puzzle often does not lead to a higher sales volume. By reducing the price your revenue would decrease and you would still not sell more of the item

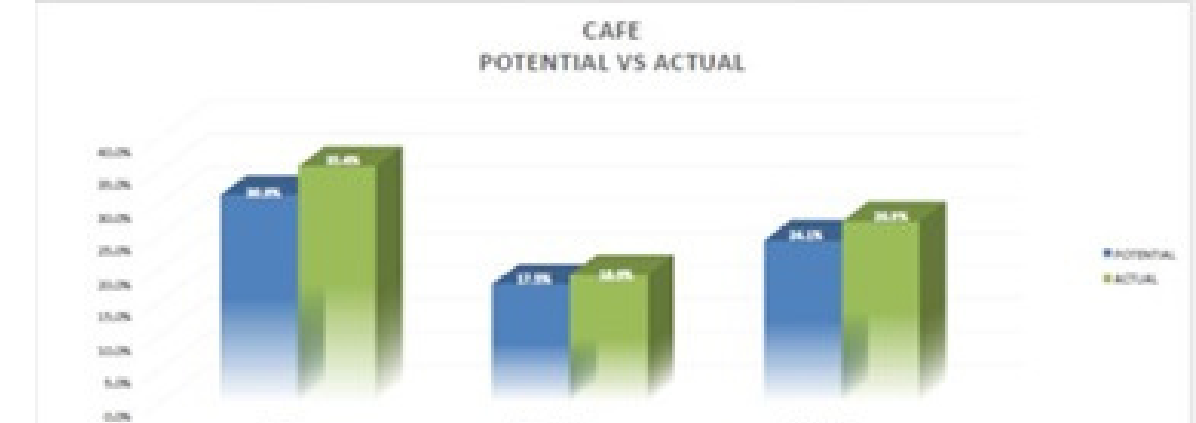
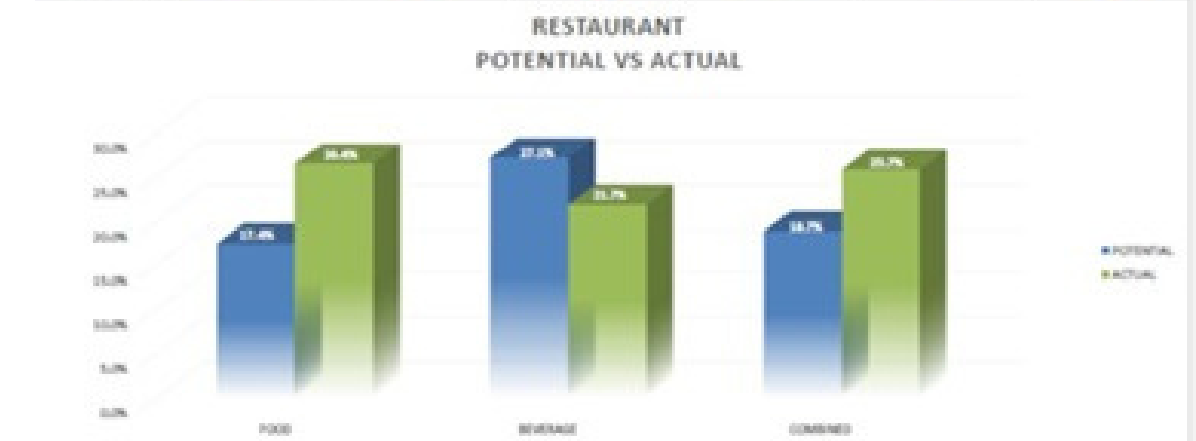


Au-Delà Des Chiffres

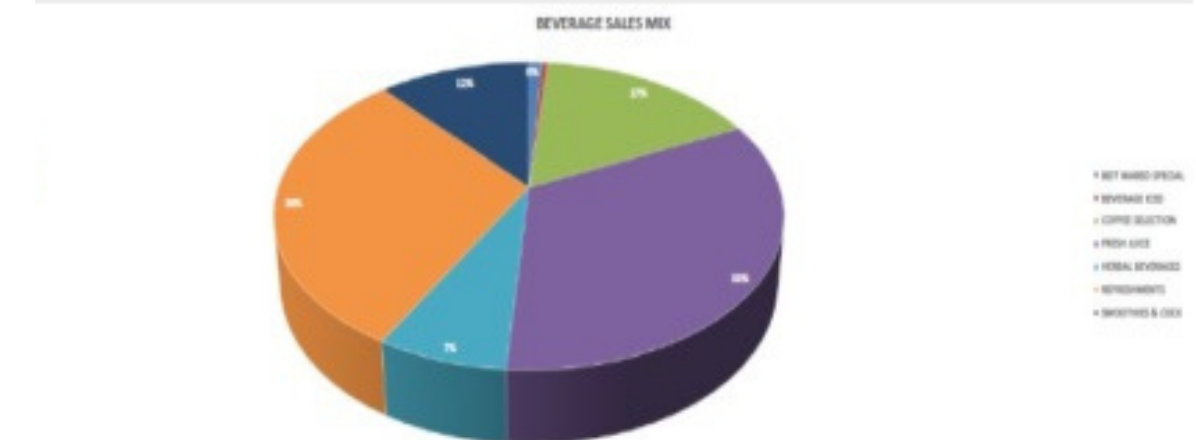
DATE	GROSS REVENUE	NET FOOD COGS	NET BEV COGS	DISCOUNT	VOID	STAFF MEAL	WASTE
Sep-21	SAR 1,852,753.48	23.62%	14.48%	0.87%	1.06%	0.40%	0.31%
Oct-21	SAR 2,182,660.43	19.28%	10.01%	0.82%	0.85%	0.11%	0.20%
Nov-21	SAR 2,312,327.28	24.45%	15.63%	0.51%	0.73%	0.16%	0.30%
Dec-21	SAR 2,556,495.65	26.69%	21.25%	0.36%	0.61%	0.25%	0.27%



	FOOD		BEVERAGE		COMBINED	
	POTENTIAL	ACTUAL	POTENTIAL	ACTUAL	POTENTIAL	ACTUAL
RESTAURANT	17.4%	26.4%	27.1%	21.7%	18.7%	25.7%
CAFE	30.9%	26.4%	17.8%	18.9%	24.1%	26.9%
TOTAL	17.8%	26.7%	25.4%	21.2%	19.0%	25.8%



DEPARTMENT	DIVISION	TOTAL SALES	TOTAL SALES MIX	TOTAL COST	TOTAL COST %
BEVERAGE	BEV WARD SPECIAL	SAR 3,984.09	1.0%	SAR 883.72	30.5%
	BEVERAGE ICED	SAR 1,480.87	0.4%	SAR 302.87	20.4%
	COFFEE SELECTION	SAR 26,281.74	16.6%	SAR 6,842.83	12.2%
	FRESH JUICE	SAR 112,873.04	33.2%	SAR 38,380.06	34.0%
	HERBAL BEVERAGES	SAR 21,718.24	7.0%	SAR 423.40	1.9%
	REFRESHMENTS	SAR 181,887.83	38.0%	SAR 27,794.50	15.3%
SMOOTHIES & COCK	SAR 39,181.74	11.0%	SAR 17,581.14	45.0%	
AL BEVERAGE		SAR 339,599.57		SAR 91,968.52	27.1%





Partenaires

Voici notre réseau de partenaires de confiance qui collaborent avec nous pour fournir des solutions exceptionnelles et assurer une réussite mutuelle.





Royal Kleos

Let Numbers Speak


HEUREUX DE VOUS SERVIR



 +1 (639) 382-1703

 info@royalkleos.ca

 www.royalkleos.ca

 706-8325 Boul De_L'Acadie
Montréal, QC, H3N 2W5, CA

