

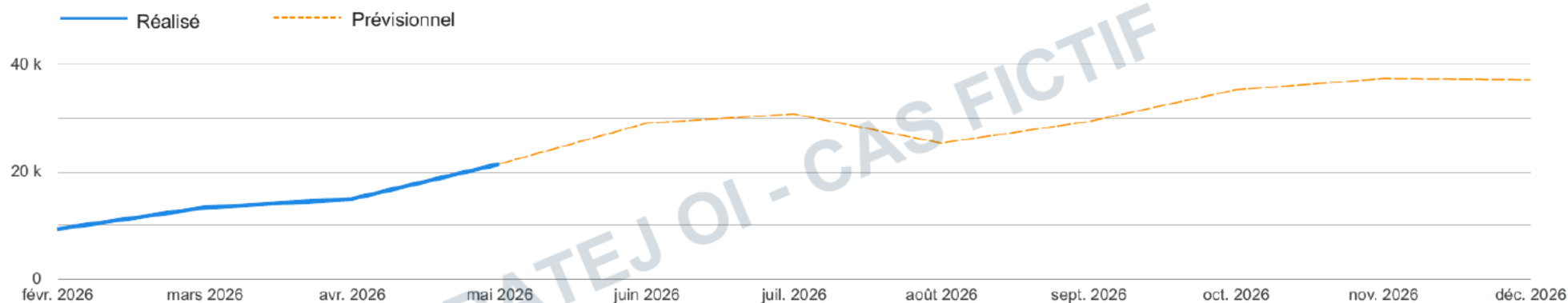
Anticiper les tensions de trésorerie

Exemple de présentation. Données fictives ; périmètre et seuils adaptés à chaque mission.

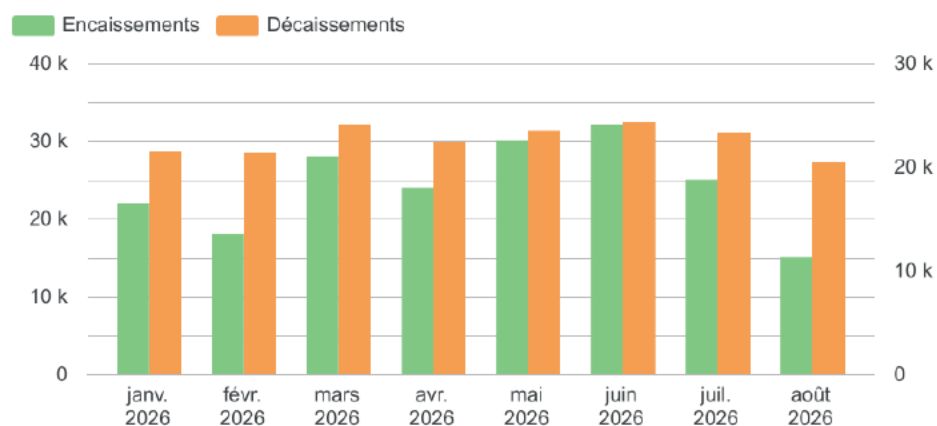
Encaissé réel à date
122 000 €

Décaissé réel à date
112 700 €

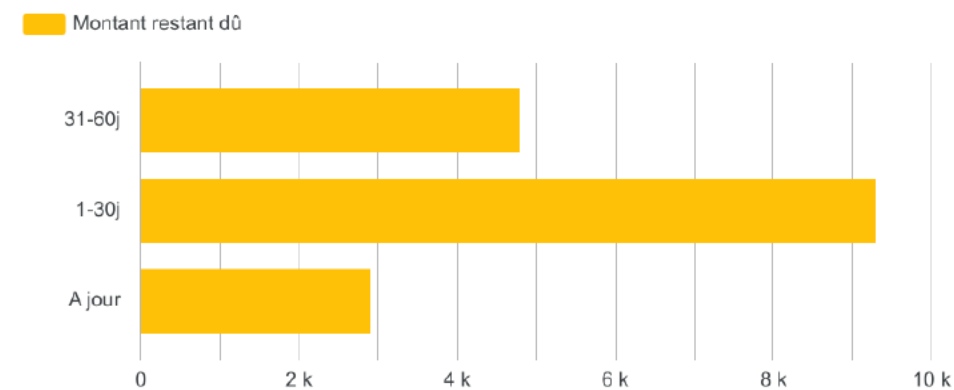
Retard moyen (jours)
22



Encaissements / Décaissements — focus court terme

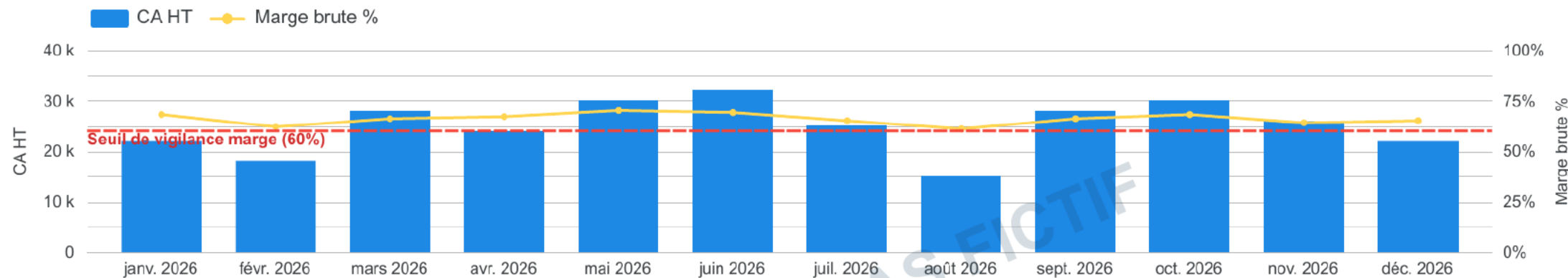


Créances échues par ancienneté



Comparer la rentabilité des activités

Exemple de présentation. Données fictives ; périmètre et seuils adaptés à chaque mission.



Un niveau de lecture propre à votre activité

Rentabilité par pôle

	Pôle	Saisonnalité	Statut	CA estimé annuel (€)	Marge brute (€)	Marge brute % ▲	Food/Bev Cost %
1.	Événementiel/Traiteur	Variable	Actif	45 000	27 900	62 %	38 %
2.	Terrasse	Avr-Oct	Saisonnier	40 000	26 000	65 %	35 %
3.	Restaurant	Toute l'année	Actif	110 000	74 250	67,5 %	32,5 %
4.	Bar	Toute l'année	Actif	60 000	42 000	70 %	30 %
5.	Hôtel	Toute l'année	Actif	45 000	38 250	85 %	15 %

Restaurant, bar, hôtel ou événementiel : les pôles sont adaptés à votre établissement.

Sélection de vues recadrées ; noms neutralisés. Modèles de calcul et fichiers de travail non inclus.