



Foodgeek

Expert conseil pour le foodbusiness

Présentation

Service de consultation

foodgeek.ca | 438-946-4060

C'est quoi Foodgeek ?

Nous sommes des experts-conseils spécialisés dans les secteurs de l'agroalimentaire et de la restauration. Forts d'un parcours approfondi en développement de produits, en gestion des opérations et en direction d'équipes, nous accompagnons les entreprises dans l'optimisation de leur offre, de leur processus et de leur rentabilité. Issus du terrain, nos experts interviennent aux niveaux stratégique et opérationnel, autant en transformation alimentaire qu'en restauration, en structurant les formulations, les procédés, les rendements et les modèles financiers pour bâtir des organisations performantes et durables.

Comment fonctionne Foodgeek?

Nous nous intégrons rapidement dans vos réalités, définissons un plan d'action clair et ciblons les leviers ayant un impact mesurable. Pour une résolution efficace de vos problèmes, nous vous mettons en relation avec les meilleurs. Nous intervenons là où l'expertise technique, l'agilité et la créativité deviennent stratégiques pour débloquer votre croissance : standardisation des recettes et sous-recettes, optimisation des matières premières, amélioration des rendements, analyse des ventes et recentrage de l'offre sur les clientèles prioritaires. Il existe souvent un écart entre la théorie d'un concept et sa mise en production. Nous réduisons cette distance. Nous structurons, simplifions et mettons en place des outils concrets. Notre force : passer rapidement du diagnostic à l'action.

Pourquoi Foodgeek?

Parce que nous savons ce qu'est la performance : nous l'avons créée, implantée et pilotée. La performance ne repose pas uniquement sur de bons équipements, mais sur l'alignement entre la R&D, la production, la gestion et la stratégie d'affaires. Nous accélérons votre développement, sécurisons vos processus et maximisons votre efficacité opérationnelle.

Qui est Foodgeek

Nous sommes des *snippers* que vous engagez pour des tâches de pointe. Des professionnels aguerris ayant une solide expérience d'entrepreneuriat dans le foodbusiness. Nous sommes francs, structurés et orientés vers la résolution durable des enjeux. Selon les besoins de votre projet, Foodgeek mobilise différents *JEDI*: experts en R&D, procédés industriels, contrôle qualité, certification, stratégie, performance financière ou gestion opérationnelle.

Simon Drolet Laflamme est un entrepreneur agile, cofondateur du restaurant Hoogan et Beaufort ainsi que de H&B Événements. Il a acquis une expérience variée dans les sphères de l'agroalimentaire et de la restauration: R&D pour des produits d'épicerie et de restaurants, coordination de production alimentaire en usine, direction de restaurants.



Il est titulaire d'une maîtrise en administration des affaires (MBA), d'un baccalauréat en sciences et technologies des aliments et de la formation supérieure en cuisine de l'ITHQ. Il a travaillé dans la restauration haut de gamme en France et en Italie. Il a siégé sur différents conseils d'administration, notamment I Musici de Montréal et Le Central et œuvre comme consultant depuis 2013. Actuellement, il est en cours d'obtention au titre d'administrateur de sociétés certifié (ASC).

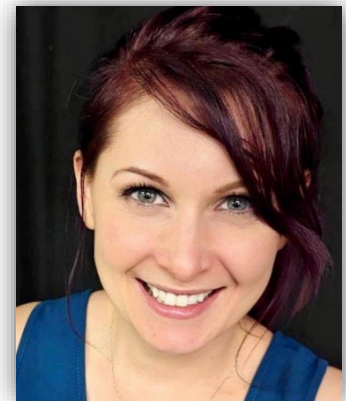
Simon est un mélange assumé de chef R&D expérimenté et de dirigeant orienté vers les résultats. Il incarne la stratégie d'affaires et la stratégie alimentaire, réunies en une tête.

Nos collaborateurs



Colombe Saint Pierre est une consultante senior bilingue forte de plus de 25 ans d'expérience dans l'industrie agroalimentaire. Spécialiste reconnue en assurance qualité et certification (HACCP, GFSI, RSAC), elle a occupé des postes de direction chez des leaders tels que Barry-Callebaut et Aliments Ultima, et a enrichi son parcours de 12 années d'enseignement à l'ITAQ.

Mélanie Girard est une technologue en sciences alimentaires, Mélanie cumule 15 ans d'expérience en procédés, qualité et optimisation d'usine. Consultante depuis 11 ans et professeure à l'ITAQ, elle excelle en implantation HACCP, conformité et procédés thermiques. Sa rigueur, sa vision structurée et son expertise technique en procédé thermique et en processus de conformité et de certification font d'elle une référence incontournable.



Frédéric Chabot cumule plus de 25 ans d'expérience en R&D pour l'industrie agroalimentaire et de la restauration. Il a occupé les postes de directeur et de vice-président R&D pour des acteurs majeurs comme le groupe St-Hubert et Pacini en plus de collaborer à l'émission L'épicerie. Chef cuisinier et designer industriel de formation, il maîtrise à la fois la technique, la conception et les procédés. Stratège en production alimentaire et expert en procédés industriels liés aux besoins de la restauration, il excelle dans sa capacité à proposer des solutions innovantes et performantes.

Déroulement d'un mandat

Nous aimons les mandats efficaces aux effets pérennes. Pour y parvenir, nous devons nous rapprocher de votre organisation et en comprendre le code source. Lors d'une première discussion, vous nous partagez qui vous êtes, qui sont vos piliers et vos compétiteurs. Nous comprenons alors votre positionnement, vos limites, vos forces et comment intervenir avec vous pour en maximiser les effets.

Nous privilégions les rencontres en face-à-face: une conversation dirigée. Nous travaillons de front sur plusieurs aspects, nous aimons nous attaquer rapidement au mandat. Nous vous orientons vers les meilleures actions à mener, même si le budget et le temps sont limités. Parfois, la solution idéale à long terme se révèle complexe, difficile d'accès et coûteuse. La connaître vous permettra de prendre des décisions plus éclairées. Nous laissons derrière nous des fondations solides. Vous repartez avec des outils durables, des contacts fiables et une compréhension claire de vos priorités.

Notre feedback, fondé sur une vaste expérience, vous apportera une valeur ajoutée. Nous nous attaquons à des enjeux complexes et difficiles à affronter. Les défis abordés sont rarement simples et où s'entremêlent des problématiques multifactorielles impliquant des aspects matériels, financiers et humains. C'est précisément dans cette complexité que nous excellons — en transformant les contraintes en pistes d'évolution concrètes.

Pour nous, l'accueil fait partie du métier. Nous aimons vous aider, mais surtout vous connaître. Nous avons à cœur votre réussite et prenons plaisir à suivre votre parcours, vos défis, vos victoires. Les mandats se terminent souvent comme ils ont commencé : dans la collaboration et la confiance. Vous avez d'autres questions après la fin du mandat? Envoyez-nous un courriel, vous faites maintenant partie de la famille!

Nos services

Nos interventions sont sur mesure, adaptées à votre vision, à votre réalité opérationnelle et à vos objectifs de croissance. Voici un aperçu de nos principaux champs d'intervention :

Développement de produits & R&D culinaire

- Formulation, prototypage et optimisation
 - Alignement R&D et standardisation de nouvelles recettes
-

Optimisation des opérations

- Impartition de R&D performante
 - Développement de produit alimentaire
 - Recherche théorique et standardisation de nouvelles recettes
-

Qualité, sécurité & conformité

- Diagnostic qualité et audit opérationnel
 - Documentation procédurale (SOP, recettes maîtres, contrôles qualité)
 - Standardisation du processus de production
 - Soutien en gestion des allergènes, ingrédients et étiquetage
-

Stratégie culinaire & innovation

- Analyse des tendances marché et opportunités produits
 - Stratégie et identité culinaire
-

Optimisation des opérations

- Accompagnement dans le choix de l'équipement de production
- Sélection d'ingrédients, additifs et solutions fonctionnelles
- Aide à la mise en place de nouveaux équipements ou nouvelles lignes
- Standardisation de l'approvisionnement pour améliorer la rentabilité

Portfolio de projets

1. Hydro-Québec

Simon Drolet Laflamme travaille actuellement sur un mandat d'optimisation et de centralisation des activités de restauration auprès d'Hydro-Québec pour optimiser les nombreux sites de restauration du Grand Nord québécois. Ce mandat a lieu avec le centre d'expertise de l'ITHQ.



2. Russet House

Russet House produit des frites de pommes de terre douces sur trois sites aux É-U, au Canada et en Égypte principalement en marque privée. Dans le cadre du lancement de sa nouvelle ligne de production, elle cherche à développer de nouveaux produits et a besoin d'externaliser sa R&D pour stimuler son processus de développement et ses ventes. Foodgeek a procédé à un large brainstorm en vue d'identifier des pistes prometteuses de développement pour ses différents marchés. Elle a ensuite développé les premiers prototypes en vue de la phase de mise en production sur les lignes de l'entreprise.



3. Usine de production Pain dans les voiles

L'usine qui produit 25K à 40K pièces de viennoiserie/semaine nous a mandaté pour réduire la variabilité des processus de production et structurer un système de contrôle qualité robuste afin de préparer l'entreprise à une croissance soutenue. Notre intervention a couvert l'audit des procédés (tourage, surgélation, façonnage), la standardisation des séquences de production, la mise en place de barèmes de contrôle qualité mesurables et la formalisation des points critiques. Le mandat incluait également un plan de réduction des pertes, la structuration de la chaîne du froid jusqu'en boutique et un programme de transfert de savoir. L'objectif : transformer un savoir-faire artisanal en un système performant, maîtrisé, mesurable et scalable, sans compromis sur la qualité du produit signature.

**LE PAIN
DANS LES VOILES**
BOULANGERIE ARTISANALE

4. Centre d'expertise de l'ITHQ

Foodgeek collabore avec le centre d'expertise de l'ITHQ depuis 2023 en soutenant d'importants clients institutionnels, gouvernementaux et corporatifs. Que ce soit pour des mandats touchant la stratégie d'offre alimentaire, le déploiement des concepts et des menus, l'optimisation des opérations ou la mise en place de solutions technologiques, Foodgeek propose ses services pour différents clients du centre d'expertise issus des secteurs du tourisme, de l'hébergement et de la restauration.



5. McGraw seafood

McGraw Seafood est une entreprise de première transformation de fruits de mer appartenant à la Première Nation Elsipogtog, opérant une usine sous inspection fédérale au Nouveau-Brunswick. Dans un contexte économique exigeant, l'entreprise souhaitait diversifier son offre en développant une gamme cohérente de produits de 3e transformation (service alimentaire et détail) à base de homard, crabe et sébaste. Foodgeek a réalisé l'étude de marché, ciblé les opportunités les plus prometteuses, puis développé les prototypes R&D et les formulations. L'accompagnement a inclut la standardisation, l'optimisation et l'appui à l'élaboration du procédé industriel en vue de la mise en production.



6. Hoogan et beaufort, restaurant et traiteur



Le restaurant est probablement la meilleure preuve de notre vaste expérience. Ce lieu chaleureux au concept fort a su se tailler une place parmi les meilleurs restaurants en ville en développant une carte des vins hors du commun et une cuisine évoluée et adaptée à son marché. Les activités traiteur sont devenues une opération de haut niveau convainquant des clients majeurs comme la SAQ (500 pers.), la société de recherche sur le cancer (1200 pers.), la Paulée de Mtl. Ces deux entreprises sont devenues des fleurons de la gastronomie montréalaise grâce au travail acharné de ses fondateurs : Simon Drolet Laffamme et Marc-André Jetté.

**Pour toute information,
contactez-nous :**



elaine@foodgeek.ca



438 946-4060



foodgeek.ca

Foodgeek

Expert conseil pour le **food**business