

La check-list d'un restaurant rentable



Nom du restaurant :

Optimiser la gestion des réservations

- Activer la réservation en ligne pour gagner du temps en amont de la venue du client.
- Offrir la réservation sur les canaux sociaux comme Facebook, Instagram, Google
- Mettre en place une file d'attente virtuelle
- Déployer une solution de lutte contre le no-show

Rationaliser le menu et optimiser les stocks

- Déterminer le coût du menu
- Éliminer les plats les moins rentables
- Réutiliser les ingrédients mis de côté
- Suivre les stocks en temps réel avec un outil de gestion
- Programmer les commandes récurrentes
- Affiner les stocks avec l'intelligence artificielle

Optimiser les coûts

- Engager des négociations avec minimum 1 fournisseur
- Développer minimum 1 action pour réduire les charges énergétiques
- Instaurer une tarification différenciée en fonction de la demande

Maîtriser les coûts salariaux

- Prévoir au moins 2 formations pour le personnel par an
- Calculer le ratio de productivité et se fixer un objectif

Développer l'attractivité

- Ouvrir au minimum, un compte Instagram et Facebook (Meta)
- Mettre à jour ses informations sur Google
- Publier 3x/semaine sur les réseaux sociaux
- Répondre à tous les avis clients

Utiliser des outils digitaux pour optimiser l'expérience client

- Utiliser un plan de salle interactif pour un accueil personnalisé
- Adopter une caisse électronique pour une coordination instantanée avec la cuisine



Pour maximiser la rentabilité
de votre restaurant, découvrez
notre livre blanc

 COVERMANAGER