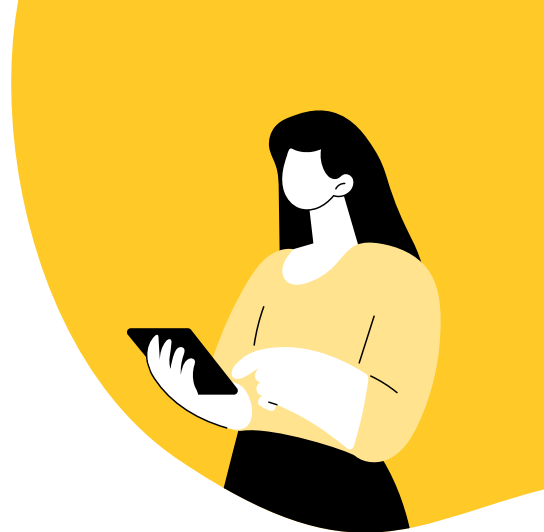


La check-list d'un restaurant rentable

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