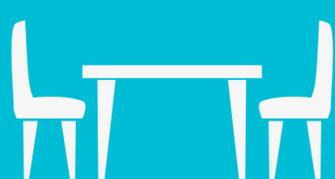


Comment optimiser le taux d'occupation de vos tables ?

Réservations last minute, demandes particulières, imprévus : gérer l'occupation des tables d'un restaurant s'avère périlleux, surtout en visant une optimisation maximum. Voici quelques astuces pour vous en sortir.

Les conséquences de tables inoccupées



✓ Manque à gagner

✓ Espace non mis à profit

✓ Atmosphère en berne

✓ Incompréhension de certains clients

Nos astuces pour optimiser l'occupation des tables

1

UTILISER UN MOTEUR DE RÉSERVATION PAR LA TABLE

- Connaît votre capacité en nombre de places à table disponibles, en temps réel
- Permet à vos clients de choisir une zone du restaurant lors de la réservation
- Propose automatiquement la meilleure combinaison de tables

AUGMENTER LA ROTATION DES TABLES

- Evitez les temps morts à table : distribution des menus, proposition des boissons, temps entre les plats... ne laissez pas vos clients attendre trop longtemps
- Optimisez le temps de vos services : assurez-vous que vos équipes sont en action à tout moment

2

3

ÉLARGIR LES SERVICES ET CRÉNEAUX DE RÉSERVATION

- Proposez d'autres moments de consommation (brunchs, apéros, early bird dinner, service additionnel le soir,...)
- Non seulement vous optimisez l'occupation de votre restaurant, mais vous touchez une clientèle différente

UTILISER LE PRÉPAIEMENT ET L'EMPREINTE BANCAIRE

- Evitez les no-shows en mettant en place l'empreinte bancaire dès la réservation
- Assurez votre chiffre d'affaire avec le prépaiement, l'assurance d'un premier versement en amont de la venue de vos clients

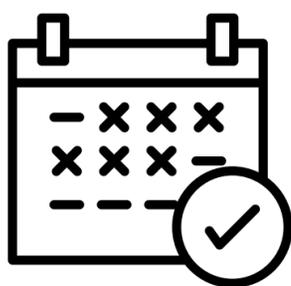
4

5

UTILISER LE PLAN DE SALLE INTERACTIF

- Gagnez du temps pendant le service en préparant la salle en amont
- Générez automatiquement les meilleures combinaisons de table

Comment la technologie peut vous aider ?



Un outil de réservation en ligne vous permet d'optimiser l'occupation de vos tables :

- Vous gérez vos réservations en provenance de multiple canaux, depuis une seule et même plateforme.
- Le moteur de réservation par la table tient compte des places assises par table et vous aide ainsi à remplir votre restaurant à sa capacité maximum.
- Le plan de salle vous permet de visualiser l'ensemble de votre restaurant et d'optimiser l'occupation de l'espace en salles.

Veillez toujours à penser au parcours de vos serveurs et de laisser assez d'espace entre les tables pour ne pas indisposer vos clients.

Grâce à la connexion entre votre logiciel de caisse et votre système de réservation :

- Vous attribuez directement une table à une réservation dès son entrée dans votre système.
- Vous communiquez efficacement avec la cuisine : grâce à une communication par interface interposée entre le personnel en salle et en cuisine, vous optimisez vos temps de services et donc, l'occupation de vos tables.