

BACKHOUSE

Il peut être difficile et déroutant de déterminer quelles technologies apporteront une réelle valeur à votre restaurant.

Mais certains indices peuvent aider à tracer la voie pour identifier la solution la mieux adaptée à ses besoins.

DÉFI #1

SYSTÈME DE POINT DE VENTES

« Je me fais assommer par des frais élevés chaque mois et je ne sais pas si ça vaut la peine de rester avec mon système de point de ventes actuel. »

SOLUTION

Suggérer un rapport comparatif de POS et une consultation avec un conseiller Back of House.

« Comparer les options permet de voir ce que d'autres établissements aux offres similaires paient, mais assurez-vous de comparer des pommes avec des pommes. Les frais de traitement des cartes de crédit, les frais logiciels, le matériel et tout autre frais caché doivent être analysés attentivement. Nous sommes là pour vous aider avec ça! »



Expert Back of House
Spencer Michiel

DÉFI #2

PRESSION SUR LES COÛTS DE MAIN-D'ŒUVRE

« J'ai de la difficulté avec l'augmentation des coûts de main-d'œuvre et toute mon équipe est à bout de souffle. »

SOLUTION

Demander une démonstration d'un outil d'automatisation comme un répondeur téléphonique IA ou des outils de listes de préparation automatisées.

« La technologie est conçue pour améliorer l'efficacité humaine et la productivité, alors pourquoi ne pas l'appliquer aux opérations de votre restaurant? »



Expert Back of House
Dan Durkin

DÉFI #3

MARKETING

«J'ai de la difficulté à augmenter l'achalandage dans mon restaurant!»

SOLUTION

Planifier une consultation afin de déterminer où les logiciels seraient — ou ne seraient pas — utiles pour le marketing. Ou nous demander un outil d'évaluation de site web qui peut analyser votre présence en ligne.

«Les logiciels ne sont qu'une partie de l'équation en marketing. Cependant, dans le monde d'aujourd'hui, une présence numérique moderne, la commande en ligne et le marketing numérique direct sont indispensables!»



Expert Back of House
Rachel Morgan

DÉFI #4

GESTION DES INVENTAIRES ALIMENTAIRES

«Le coût des aliments est tellement élevé en ce moment que je ne peux pas me permettre de gaspillage.»

SOLUTION

Commencer par une démonstration du calculateur d'inventaire GFS ou de Gordon Restaurant Pro. Si aucun des deux ne convient, planifier une consultation avec un expert Back of House.

«La bonne solution de gestion des inventaires alimentaires permet non seulement d'économiser du temps et de l'argent, mais aussi de prendre de meilleures décisions d'achat basées sur des données réelles. La possibilité de consulter les données en temps réel permet d'apporter des correctifs rapidement, plutôt que d'analyser uniquement ce qui a déjà impacté les résultats financiers. »



Expert Back of House
David Wisdom



Vous souhaitez aider les opérateurs à trouver une solution mais ne savez pas par où commencer ? C'est là que nous intervenons.

**FAITES UNE MISE EN RELATION AVEC UN EXPERT
BACK OF HOUSE POUR AMORCER LA CONVERSATION.**