

Il peut être déroutant et difficile de déterminer quelles technologies pourraient réellement bénéficier à votre restaurant.

Si vous vivez l'une ou plusieurs des situations suivantes, nous pouvons toutefois vous guider dans la bonne direction.

DÉFI #1

FRAIS ÉLEVÉS

« 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 vente actuel. »

LA SOLUTION

Il vaut la peine de revoir vos options de système de point de ventes afin de trouver des façons de réduire les coûts mensuels.

NOS EXPERTS DISENT...

« 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 surchargée. »

LA SOLUTION

Les technologies qui automatisent certaines des tâches les plus lourdes liées à la gestion du personnel peuvent vous aider à sortir du mode urgence.

NOS EXPERTS DISENT...

« 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!»

LA SOLUTION

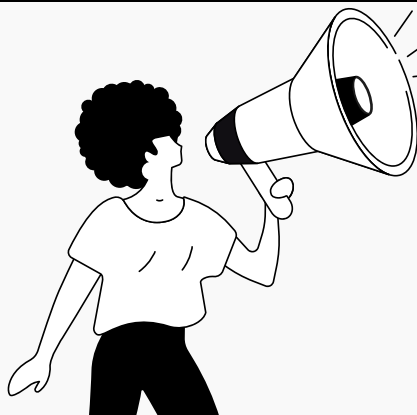
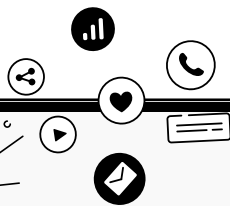
Des outils marketing peuvent vous aider à atteindre différents objectifs selon vos capacités, votre budget et votre niveau d'expertise.

NOS EXPERTS DISENT...

«Les logiciels ne sont qu'une partie de l'équation en marketing. Toutefois, 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.»



LA SOLUTION

Les logiciels de gestion des inventaires alimentaires sont souvent sous-estimés comme outil de réduction des coûts, alors qu'ils offrent un excellent retour sur investissement.

NOS EXPERTS DISENT...

«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. »



Back of House Expert
David Wisdom



Besoin d'aide pour trouver les solutions adaptées à vos défis les plus complexes ?

SCANNEZ ICI

RÉSERVEZ UN APPEL DÉCOUVERTE GRATUIT