

COMMENT BOOSTER LA FRÉQUENTATION DE VOTRE ÉTABLISSEMENT ?

TOUTES LES TECHNIQUES POUR ÊTRE EFFICACE !

Tout ce qu'il faut savoir pour augmenter la fréquentation et améliorer la rotation des tables.

COMPRENDRE VOTRE TAUX DE FRÉQUENTATION

COMMENT CALCULER LE TAUX DE FRÉQUENTATION ?

TAUX DE FRÉQUENTATION =

$$\left[\frac{\text{nombre de couverts servis}}{\text{capacité du restaurant}} \right] \times 100$$

C'est le pourcentage de remplissage de votre restaurant.

POURQUOI EST-IL IMPORTANT DE CALCULER ET SURVEILLER VOTRE TAUX DE FRÉQUENTATION ?



POUR CONNAÎTRE
votre activité réelle
par service, par jour,
par mois



POUR ANTICIPER
tout déclin
et corriger le tir
à temps



POUR GÉRER
au quotidien votre restaurant
(planning du personnel, achats,
gestion des stocks...)



POUR VOUS ASSURER
de la pérennité
de votre établissement

LES PRINCIPAUX FACTEURS QUI IMPACTENT VOTRE FRÉQUENTATION



AGIR SUR L'ATTRACTIVITÉ DE VOTRE RESTAURANT

9 ASTUCES POUR BOOSTER VOTRE FRÉQUENTATION



UNE CARTE ADAPTÉE



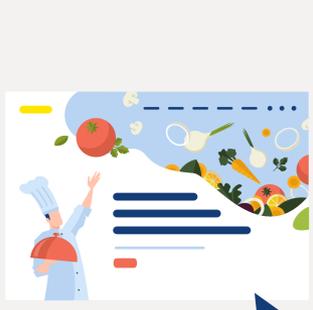
DES ANIMATIONS RÉGULIÈRES



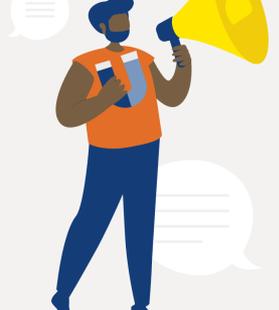
UNE EXPÉRIENCE EN SALLE PARFAITE



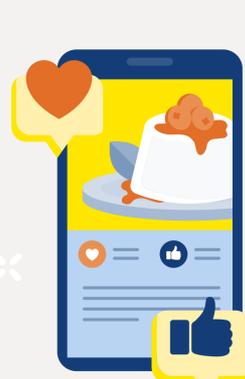
DES OFFRES SPÉCIALES



UN SITE INTERNET DE QUALITÉ



UN RESTAURANT BIEN VISIBLE



UNE PRÉSENCE FORTE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



UNE STRATÉGIE DE FIDÉLISATION



DES PARTENAIRES LOCAUX

OPTIMISER LA ROTATION DE VOS TABLES

COMMENT CALCULER LE TAUX DE ROTATION DE VOS TABLES ?

TAUX DE ROTATION =

$$\frac{\text{nombre de clients reçus pendant le service}}{\text{capacité du restaurant}}$$

Une bonne rotation des tables vous permet de multiplier votre chiffre d'affaires sans augmenter la capacité d'accueil.

SAVOIR DÉTERMINER UN OBJECTIF RÉALISTE EST ESSENTIEL

CONNAÎTRE
LES ATTENTES
à votre concept
de restauration

Trouver
L'ÉQUILIBRE
entre rentabilité
et expérience client



Connaître
LA DURÉE
MOYENNE
des repas

Vérifier le
NIVEAU
D'EFFICACITÉ
du service

NOS CONSEILS POUR OPTIMISER LA ROTATION DE VOS TABLES



RÉDUISEZ
votre carte
pour faciliter le
travail en cuisine



OPTIMISEZ
le flux
de circulation
de votre salle



ORGANISEZ
le planning
de vos équipes
en fonction
de la fréquentation.



Faites appel aux
**NOUVELLES
TECHNOLOGIES**
pour gagner
du temps



AMÉLIOREZ
la productivité
en cuisine



SENSIBILISEZ
votre personnel

METRO

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER