

Comment préparer son fast-food pour les JO 2024.

Le guide complet

Comment préparer son fast-food pour les JO 2024.

01.

Les JO 2024 :
une opportunité
unique

p.1

02.

Comment rendre votre
restaurant visible
des spectateurs ?

p.4

03.

Comment gérer
l'augmentation
de la clientèle ?

p.8

04.

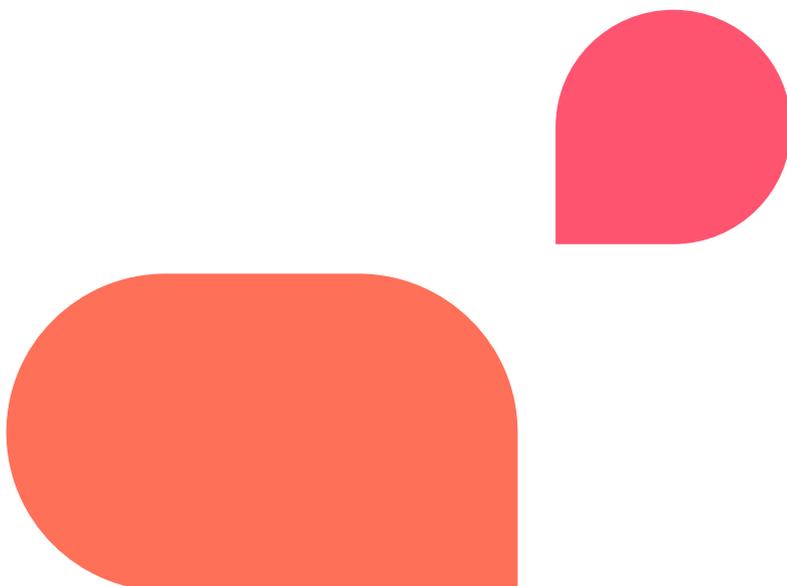
Comment gérer
la pénurie
de personnel ?

p.11

05.

Comment augmenter
votre marge sans
changer vos prix ?

p.14





01.

**Les JO 2024 :
une opportunité
unique**

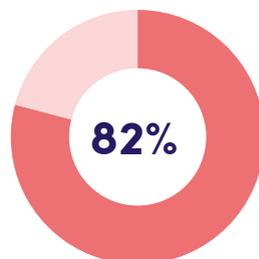
Les JO 2024 : une opportunité unique.

03

Un challenge pour les restaurateurs



**40% des patrons de bars
et de restaurants franciliens
appréhendent les JO** à cause du manque
d'effectifs et l'absentéisme des salariés.
(source : CCI Paris IDF)



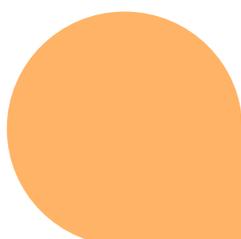
**82% des restaurateurs
font face à des difficultés
de recrutement pour préparer les JO.**
(source : CCI Paris IDF)

3,2 milliards d'euros

De retombées économiques
attendues

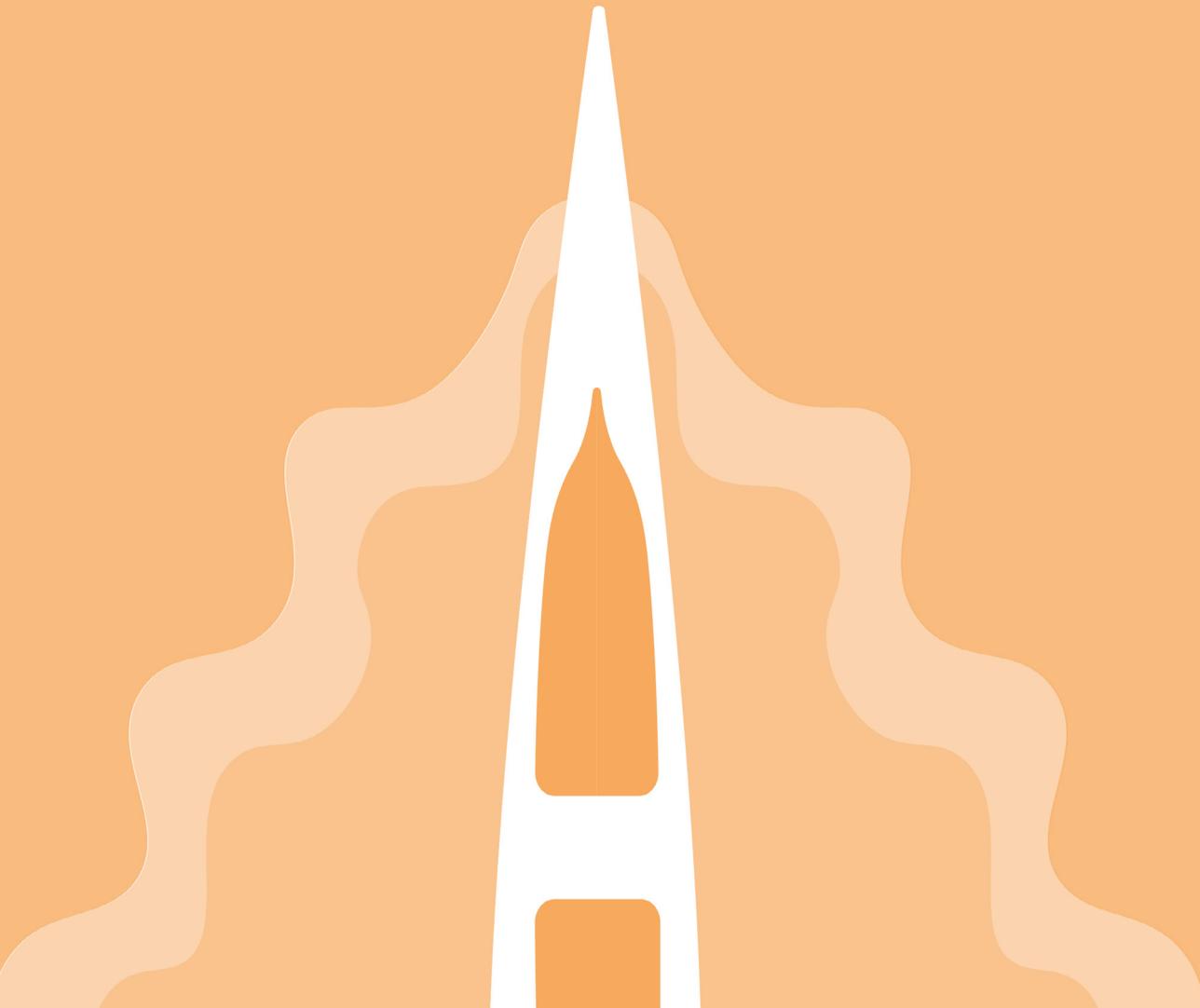
460 000 emplois

Non pourvus pour les JO 2024,
notamment en hôtellerie
et en restauration



02.

**Comment rendre
votre restaurant visible
des spectateurs ?**



Comment rendre votre restaurant visible des spectateurs ?

05

Un challenge pour les restaurateurs

Étape 1 : Être présent sur Google Maps

 **Conseil :** soignez votre page

- Mettez des photos de votre restaurant et de vos plats
- Ajoutez votre menu et vos horaires d'ouverture
- Renseignez tous les liens vers votre service de commande en ligne et de réservation en ligne (Zenchef, The Fork, TripAdvisor, etc)

Étape 2 : Être présent sur les plateformes (Uber Eats, Deliveroo, Just Eat)

Pour toucher tous les touristes étrangers, misez sur toutes les plateformes car chaque nationalité utilise une plateforme différente :

Allemagne



Just Eat

Etats-Unis



Uber Eats

Angleterre



Uber Eats Deliveroo Just Eat

Espagne



Just Eat Uber Eats

France



Uber Eats Deliveroo

Italie



Just Eat Deliveroo

Comment rendre votre restaurant visible des spectateurs ?

06

Étape 3 : Être présent sur les réseaux sociaux

Pour toucher tous les touristes étrangers, misez sur toutes les plateformes car chaque nationalité utilise une plateforme différente :

 **Conseil :** concentrez vos efforts sur TikTok pour toucher les jeunes.

- 64% de la génération Z considère TikTok comme un moteur de recherche.
- 39% des sondés utilisent TikTok pour avoir des critiques de produits et services (dont les restaurants).

(Source : BDM)

Focus : Comment s'adapter aux touristes étrangers

- 01. Passez votre menu au moins en anglais**
(Conseil : pour l'occasion créez un menu digital accessible via QR code pour ne pas imprimer 50 nouvelles cartes)
- 02. Mettez sur les plateformes de commande en ligne qui sont multilingues.**
C'est l'idéal pour toucher les touristes étrangers déjà utilisateurs.
- 03. Recrutez du staff bilingue ou si vous ne trouvez pas, installez une borne multilingue.**

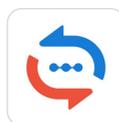
Voici 3 sites de traduction gratuits :



[DeepL](#)



[Google
traduction](#)



[Reverso](#)

“

Je fais 15000€/mois
de chiffre d'affaires en
moyenne simplement avec
la livraison.

”

Damien, franchisé BCHEF



03.

Comment gérer
l'augmentation
de la clientèle ?

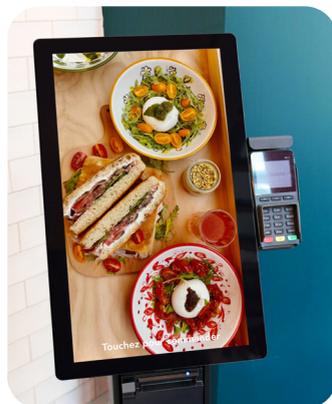
Comment gérer l'augmentation de la clientèle ?

09

Étape 1 : Fluidifier la prise de commande

Proposez un maximum de solutions de prise de commande pour capter toutes les commandes et supprimer les files d'attente :

- Des bornes de commande,
- La commande à table via QR code,
- Et le click & collect.



Étape 2 : Faciliter le paiement

Encouragez le paiement instantané sans contact car + rapide et + fluide (Google Pay, Apple Pay, CB et carte ticket resto sans contact).

Choisissez des solutions d'encaissement qui acceptent toutes les cartes (borne de commande, QR code, click & collect, etc)

Étape 3 : Augmenter la productivité

Mettez en place des écrans de production en cuisine pour augmenter votre productivité de 37% grâce à :

- La centralisation, la priorisation et la hiérarchisation des commandes,
- Et une interface claire et ergonomique.

Étape 4 : Améliorer la communication avec les clients & livreurs

Organisez votre restaurant :

- Dédiez un point de retrait/collect,
- Installez des écrans clients pour qu'ils suivent la préparation de leur commande en toute transparence.



“

Avec les bornes, mes équipes n'ont plus besoin de manipuler les espèces. C'est un gain de temps.

”

Albert, fondateur d'Alfi



04.

**Comment gérer
la pénurie
de personnel ?**

Comment gérer la pénurie de personnel ?

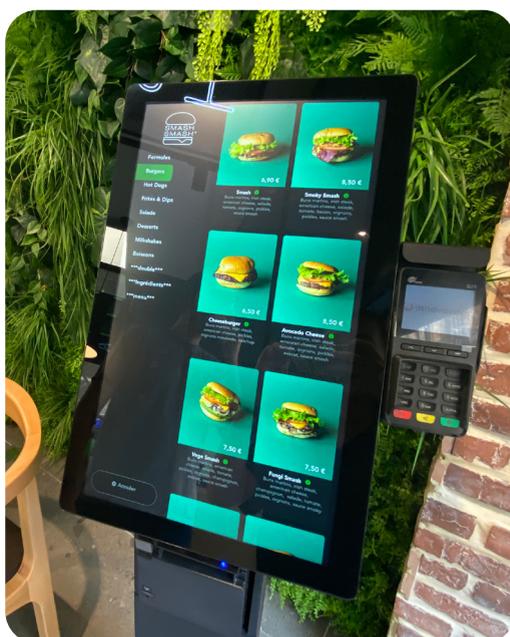
12

Solution 1 : Déléguer la prise de commande à vos clients pour libérer un équipier

- Avec une borne de commande et la commande à table via QR code : vos clients sont 100% autonomes sur la consultation du menu, la prise de commande et le paiement.
- Grâce à la commande en ligne : ne perdez plus de temps à prendre les commandes au téléphone.

Solution 2 : Optimiser vos process

- Avec des écrans de production cuisine, recevez vos commandes instantanément depuis la salle ou la commande en ligne et évitez ainsi des aller-retours incessants avec votre équipe.
- Et pour augmenter votre efficacité opérationnelle avec le même nombre d'employés, optez pour une solution tout-en-un ! Si toutes vos solutions sont parfaitement synchronisées, vous gagnez automatiquement en productivité et efficacité.



“

Je suis capable de servir
300 clients par heure grâce
à des bornes, des écrans
de production, et une caisse.

”

Faizal, fondateur
de Chicken Village



**Comment augmenter
votre marge sans
changer vos prix ?**

05.



Comment augmenter votre marge sans changer vos prix ?

15

Vous pensiez profiter des JO pour gonfler vos prix ? Attention aux contrôles qui vont être doublé pour lutter contre la hausse des prix !

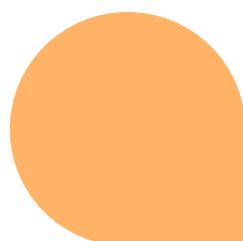
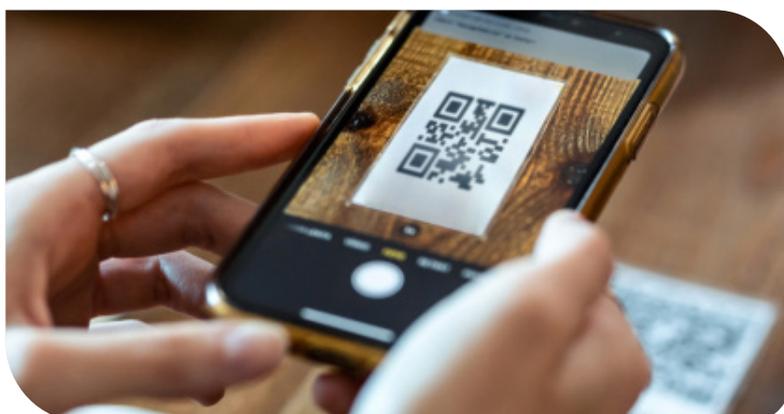
Mais alors, comment augmenter votre chiffre d'affaires sans avoir changer vos prix (et sans faire fuir vos habitués) ?

Voici 2 leviers pour faire craquer les clients à coup sûr :

- Des photos ultra gourmandes,
- Des suggestions de suppléments automatiques.

Les outils :

- Une borne de commande pour augmenter votre panier moyen de 28%,
- La commande à table via QR code pour augmenter votre panier moyen de 19%,
- Et la commande en ligne pour augmenter votre panier moyen de 43% .



“

La commande à table
via QR code me permet
d'augmenter mes ventes
car mes clients peuvent
recommander plus facilement.

”

Hugo,
fondateur de la Ménagerie du Roi



Vous voulez être accompagné par un expert pour préparer sereinement les Jeux Olympiques 2024 dans votre fast-food ?

Prenez rendez-vous avec un spécialiste Innovorder de la restauration rapide

Contactez-nous au :

 01.86.95.49.83

 www.innovorder.com

