

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.

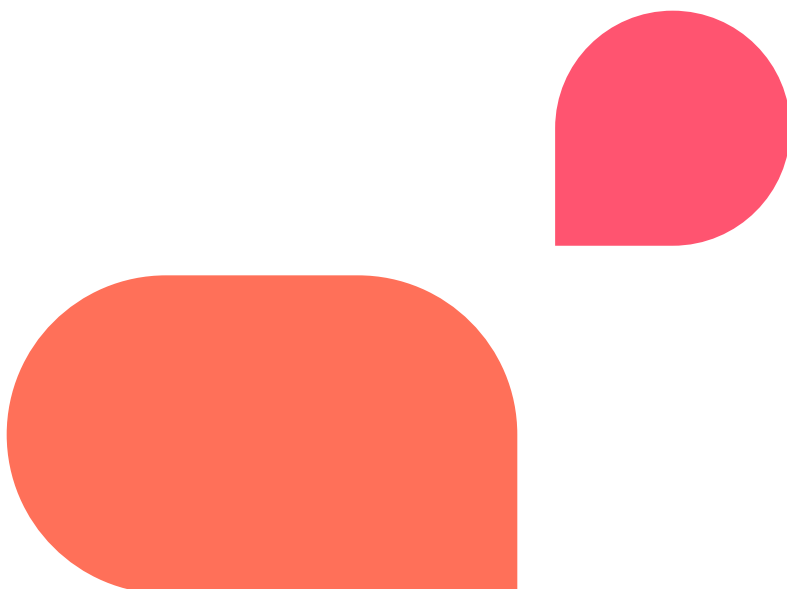
Comment gérer
la pénurie
de personnel ?

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.

02

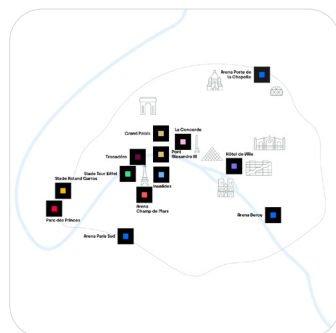
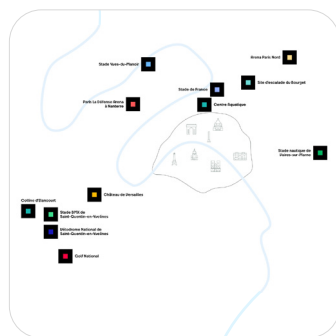
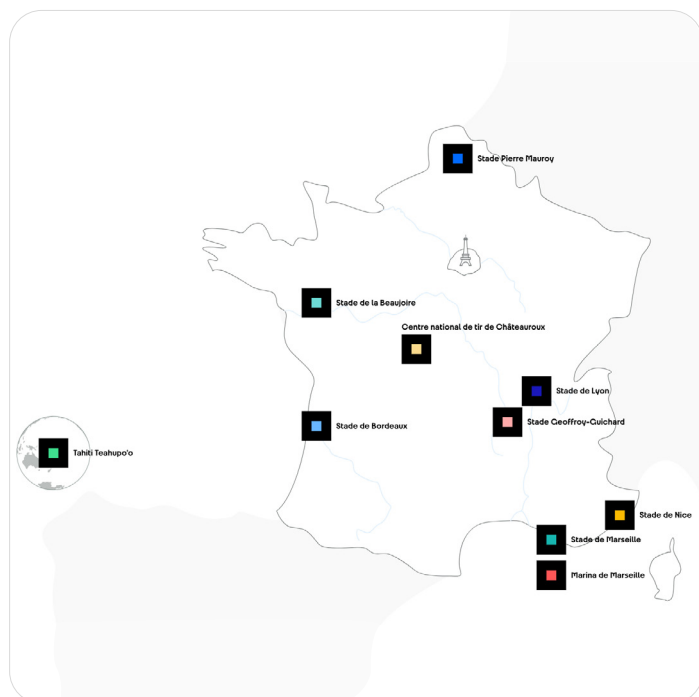
Un évènement immanquable

18 jours de compétition (du 26 juillet au 11 août)

10 500 athlètes

206 délégations

41 sites olympiques

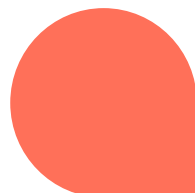


400 000

Spectateurs pour la
cérémonie d'ouverture

15 millions

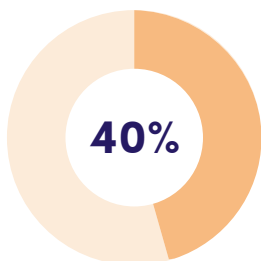
De spectateurs attendus
au total



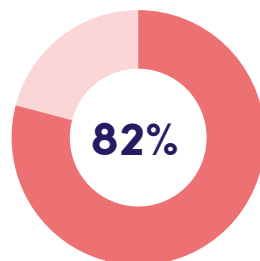
Les JO 2024 : une opportunité unique.

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)



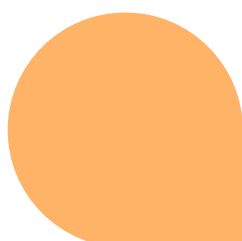
**82% des restaurateurs
font face à des difficultés
de recrutement pour préparer les JO.**
(source : CCI Paris IDF)

3,2 milliards d'euros

De retombées économiques
attendues

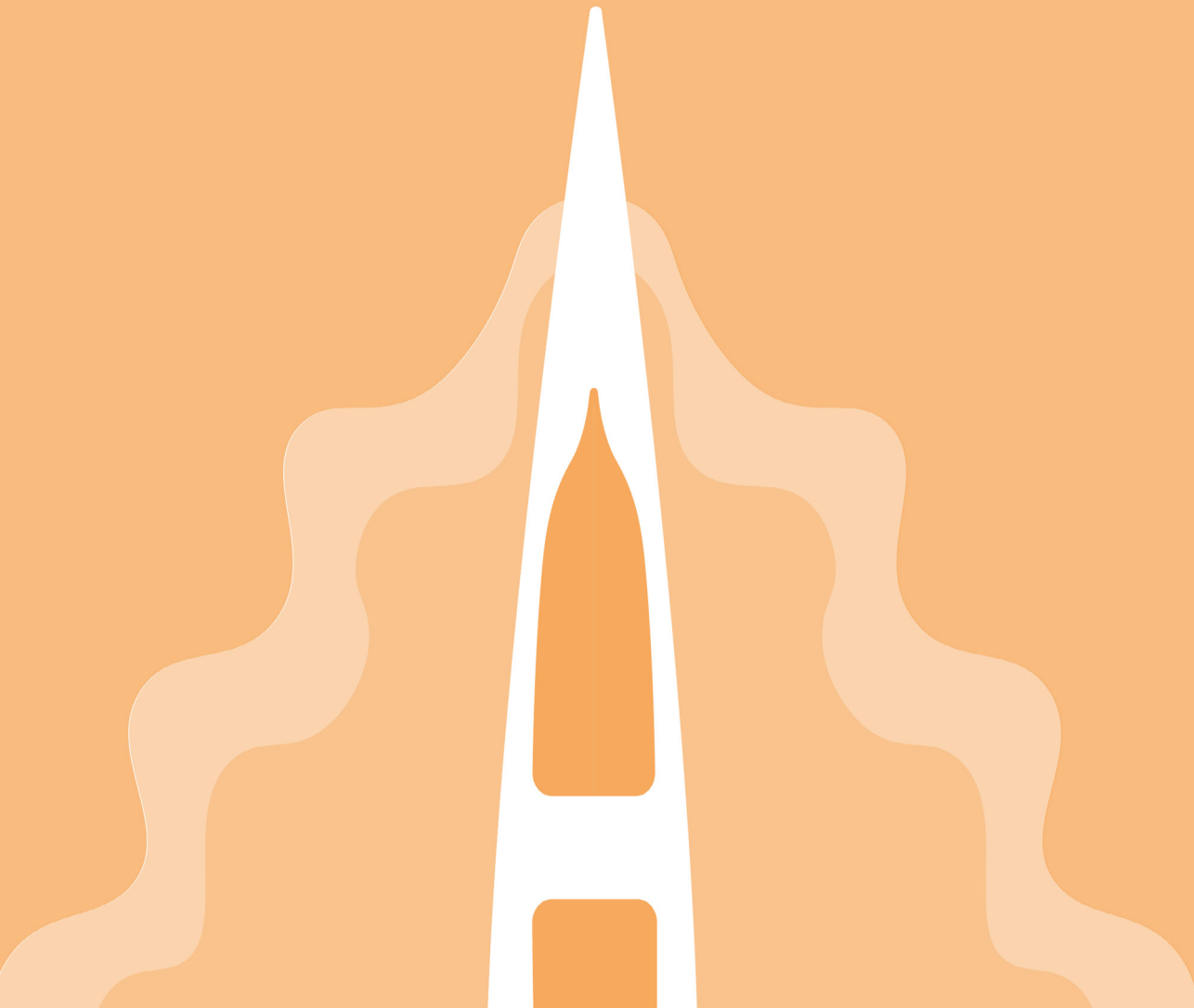
460 000 emplois

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. Misez 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.**

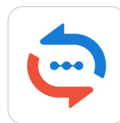
Voici 3 sites de traduction gratuits :



[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.

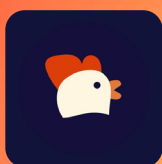


“

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 doublés pour lutter contre la hausse des prix !

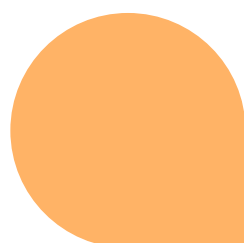
Mais alors, comment augmenter votre chiffre d'affaires sans avoir changer vos prix (et sans faire fuir vos habitués) ?

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

