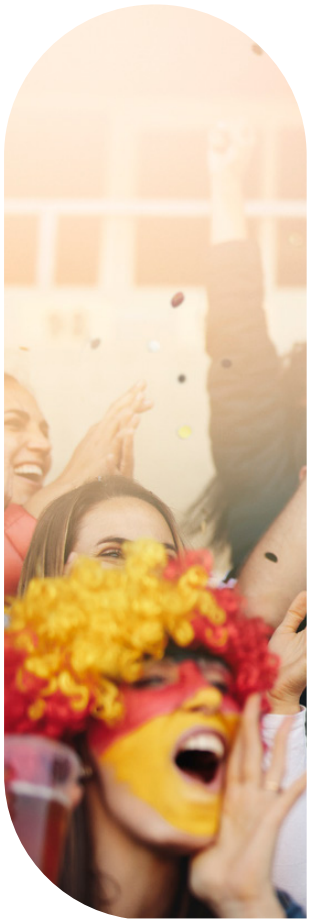
innovorder



Coupe du Monde de Rugby 2023

Comment booster le chiffre d'affaires de votre restaurant ?

www.innovorder.com

Edito.

Qui ne se souvient pas de 2019 ?

L'élimination prématurée de la France, la qualification historique du Japon après 2 victoires face à l'Ecosse et l'Irlande, puis la victoire de l'Afrique du Sud face à l'Angleterre…

Au restaurant, au bar ou chez soi, un bon match de rugby s'accompagne toujours d'un verre et de quoi grignoter (devinez combien de pizzas sont vendues les soirs de matchs).

Et même si depuis la dernière Coupe du Monde de rugby, tout a changé (le Covid a transformé nos habitudes de consommation, l'inflation grignote vos marges, le recrutement est un véritable casse-tête) :

Pas question de passer à côté de cet événement majeur !

Sur place, à emporter ou en livraison, la demande s'annonce déjà massive et le digital représente autant de solutions et d'opportunités à saisir pour satisfaire tout le monde.

Ami restaurateur, supporteur d'un jour ou de toujours, découvrez comment mettre toutes les chances de votre côté pour profiter du plus grand événement sportif de l'année !

01

L'événement inratable de 2023, les stats ont parlé !

L'événement inratable de 2023, les stats ont parlé !

Le plus gros événement sportif de l'année

800 millions
De personnes **intéressées par le rugby** dans le monde
(Source : FFR)

20 millions
De **fans de rugby** en France
(Source : FFR)

51 jours
De **compétition** au total

48 matchs
Dans **9 stades**, à Paris et en province

La livraison à domicile, grande gagnante de cette compétition ?

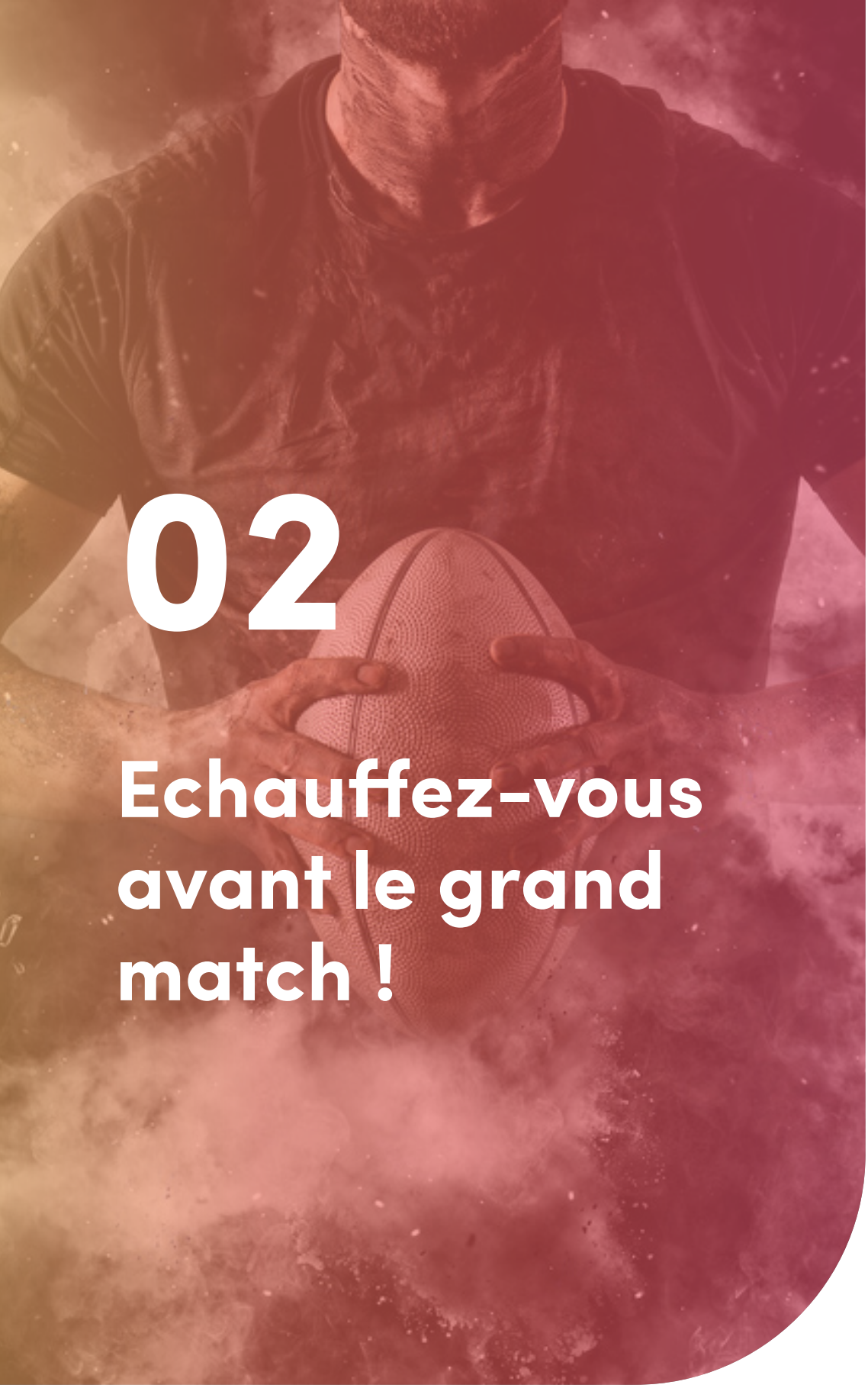
70%
Des supporters ont prévu de regarder les **matchs à domicile**

26%
Des Français se font **livrer** des repas à **domicile** plusieurs fois par mois

48%
Des 18-24 ans **commandent plusieurs fois** par mois

X2
Montant du panier moyen en livraison, observé chez les clients Innovorder

Le saviez-vous ? Vous pensiez que la pizza était le plat le plus commandé en livraison en France ?
Les temps ont changé : le burger est devenu plus populaire !



02

Echauffez-vous avant le grand match !

Echauffez-vous avant le grand match !

La meilleure tactique : l'organisation

01

Fixez-vous des objectifs concrets

Quels sont vos objectifs ?

- Augmenter votre chiffre d'affaires ?
- Servir le plus de clients possible ?
- Faire le buzz sur les réseaux sociaux ?
- Augmenter votre ticket moyen ?
- Faire vivre une expérience inoubliable à vos clients ?

En définissant dès à présent des objectifs clairs et mesurables, vous serez en mesure de mettre en place les bons investissements, sans perdre de temps et d'argent inutilement.

02

Définissez un rétro-planning efficace

Que vous soyez en pleine saison ou de repos en août, ne vous laissez pas surprendre, le 8 septembre arrive à grandes enjambées !

Faites une liste de toutes les tâches à accomplir pour être prêt au 1er coup de sifflet et complétez votre agenda en conséquence.

Plus une minute à perdre : l'organisation est le meilleur chemin pour atteindre vos objectifs !

03

Maîtrisez le planning des matchs sur le bout des doigts

48 matchs du 8 septembre au 28 octobre, dont une majorité les soirs à 21h !

Pour profiter pleinement de l'engouement autour de cet événement qui n'a lieu qu'une fois tous les 4 ans : avez-vous pensé à élargir vos horaires d'ouverture ?

Proposez aux supporters de venir dès 18h et de fêter la troisième mi-temps autour d'un verre ou d'un repas !

Echauffez-vous avant le grand match !

Faites le tour de votre terrain de jeu

01

Vérifiez votre équipement et vos stocks

Assurez-vous que tout votre équipement fonctionne parfaitement, est à jour, et que vous ne manquez de rien : **caisse enregistreuse**, terminaux de paiement, site Internet, stock, etc.

Il n'y a rien de pire que de se rendre compte le jour J que votre caisse nécessite une mise à jour, que votre TPE n'a plus de papier, que le vieux frigo que vous n'avez pas pris la peine de remplacer cet été vient de vous lâcher...

02

Misez sur une décoration qui claque

Indispensable pour que vos clients, vos équipes et vous-même viviez cet événement à 100% !

Aux couleurs de la France ou de l'équipe que vous choisissez de supporter, les sites de déco regorgent d'idées pour faire de votre établissement le plus attirant du quartier.

Soyez créatifs, démarquez-vous de la concurrence et peut-être ferez-vous le buzz sur les réseaux sociaux.

03

Télé ou rétroprojecteur ?

Étudiez attentivement la configuration de votre établissement car ces 2 solutions présentent des contraintes spécifiques.

Si les télés grand écran sont de plus en plus abordables, un rétroprojecteur sur un écran déroulant fixé au plafond représente un encombrement minime.

04

Pas d'impasse sur la sono

"Life is Life", "L'Hymne de l'Aviron Bayonnais", "Flower of Scotland"...

Autant de hits qui résonneront dans les stades et dans votre établissement. Si ce n'est pas encore fait, c'est le moment d'investir dans une sono et de créer la playlist idéale !

Echauffez-vous avant le grand match !

Créez la surprise

01

Idées menus

Innovez dans les assiettes avec des menus et des plats à thème.

Exemple : renommer vos plats en fonction des joueurs de l'équipe de France, des noms de stades ou des nations en compétition en adaptant les recettes !

02

Créez des animations

Attirez et fidélisez vos clients avec des offres spéciales : là encore, soyez inventifs pour surprendre !

Pourquoi ne pas organiser des pronostics avant chaque match et régaler le ou les vainqueurs à la fin du match ? Ou offrir des goodies pour toute commande supérieure à un montant spécifique ?

03

Sélectionnez une équipe de piliers

Comme évoqué, la Coupe du Monde est l'événement 2023 à ne surtout pas manquer !

Misez sur le collectif et assurez-vous que chacun joue à son poste pour pouvoir traiter toutes les commandes les soirs de forte affluence.

Plaquez ce problème dès que possible pour ne pas prendre une cravate dès le coup d'envoi...

Echauffez-vous avant le grand match !

Communiquez !

Sur la porte d'entrée, des toilettes, au comptoir, sur votre vitrine, indiquez par une belle affiche et des flyers que cette année, la Coupe du Monde se vit chez vous, mais qu'ils peuvent aussi se faire livrer à domicile ou prendre à emporter (si vous êtes équipé) !

Boostez aussi votre communication en vous appuyant sur les réseaux sociaux et sur votre site Internet. Vérifiez que toutes vos pages sont bien à jour et que vos menus et offres spéciales y sont bien visibles.

Pendant l'événement, animez régulièrement vos réseaux en postant photos ou vidéos.

Et si vous avez déjà mis en place un programme de fidélité, envoyez un mail à vos abonnés !

En bref, ne manquez pas de communiquer sur :

- Vos horaires d'ouverture si vous les avez élargi,
- Les matchs diffusés dans votre établissement,
- La possibilité de réserver une table,
- Les opérations mises en place spécialement (menus, concours, offres, etc.),
- Sur vos derniers aménagements (grand écran, espace dédié, etc.),
- Votre espace de commande en ligne ou votre présence sur les plateformes de livraison si vous en faites.

03

Comment augmenter votre CA pendant la Coupe du Monde

Comment augmenter votre CA pendant la CDM

Si vous étiez déjà restaurateur lors de la Coupe du Monde 2019, alors vous connaissez déjà les challenges qui vous attendent.

De la prise de commande au règlement en passant par le recrutement de personnel, faites confiance au digital pour gérer l'affluence et garantir vos revenus.

Captez vos clients là où ils sont

01

Dans la rue

Notre conseil pour générer le plus de ventes possibles ? Faciliter la prise de commande !

Voici 3 astuces pour capter vos clients avant même qu'ils n'entrent dans votre établissement :

Astuce n°1

Installez un kakémono sur lequel figure un QR code :

- Vos clients scannent le QR code qui renvoie vers la page de commande en ligne à l'effigie de votre restaurant
- Puis ils passent commande sur place ou à emporter directement depuis leur smartphone et règlent immédiatement

Bon à savoir : un kakémono coûte **moins de 100€** chez un spécialiste !

Comment augmenter votre CA pendant la CDM

Astuce n°2

Installez une borne de commande en extérieur

Offrez à vos clients la possibilité de **commander directement depuis la rue :** plus besoin de rentrer dans le restaurant et d'encombrer la salle.

C'est ce qu'a fait Yeu Ly, le gérant de Nampla, et résultat :

"Ma borne capte plus de 17% des commandes. Ainsi, mon équipe se focalise sur la préparation des commandes et le service."

Astuce n°3

Installez un bras articulé avec une tablette de commande.

Facile à déployer, la tablette, comme la borne, propose une manière rapide et pratique de commande à emporter pour vos clients.

Comment augmenter votre CA pendant la CDM

02

Dans votre établissement

Imprimez des QR code sur vos tables, et permettez à vos clients de passer leur commande et de régler en ligne directement à table.

Ainsi ils pourront commander et re-commander sans louper une seule seconde des matchs.

Mieux qu'à la maison en fait ?

Vos serveurs, qui s'affranchissent de la prise de commande et l'encais-sement, n'ont plus qu'à assurer le service !

03

Chez eux

Depuis les confinements successifs, la livraison à domicile s'est fortement ancrée dans les habitudes.

En effet, d'après des études menées par Kantar et Harris :
- les français ont un budget mensuel atteignant 83 € en moyenne,
- et 56% des français déclarent ne plus pouvoir se passer de la livraison de repas à domicile.

"Je réalise 30% de mon chiffre d'affaires avec la commande en ligne."

Peggy Garnier • Franchisée BCHEF à Perpignan et cliente Innovorder

Notre conseil : Recruter vos propres livreurs pour ne pas dépendre des plateformes en période de rush.
En plus, vous échapperez à leurs commissions sans être hors jeu !

Comment augmenter votre CA pendant la CDM 2022

Ne manquez plus aucune commande

01

Fluidifiez votre activité en cuisine

Avec la majorité des matchs à 21h, attendez-vous à un rush phénoménal en cuisine dès la sortie des bureaux !

Votre meilleur allié pour sortir tous les plats dans les temps et sans erreur : un écran de production !

Avec un écran de production, toutes vos commandes, qu'importe le canal, arrivent directement dans votre cuisine, réparties par poste de préparation et par ordre de priorité.

Fini les va-et-vient incessants depuis la salle, les tickets illisibles, les bons de commande perdus, les cafouillages et les oublis !

"Avant il y avait toute la gestuelle autour du ticket : le prendre, le lire, le déplacer, etc.

Aujourd'hui, quand tu veux faire beaucoup beaucoup de commandes, c'est plus pratique !"

Fazial Jogiat • Fondateur de Chicken Village et client Innovorder

02

Fini les resto baskets

A défaut de courir sur le terrain, certains clients profitent malheureusement de l'affluence pour quitter le restaurant avant la fin du match sans passer par la caisse...

En installant des QR code sur vos tables, mettez un terme à ce problème une bonne fois pour toute : vos clients passent leur commande et règlent en ligne directement à table.

Prenez rendez-vous avec un expert et recevez des conseils personnalisés.

En tant que restaurateur, la Coupe du Monde de Rugby représente une **opportunité** exceptionnelle pour stimuler votre **activité** et renforcer votre **réputation**.

Comme des milliers de restaurateurs, tirez le meilleur parti de cet **événement mondial** et laissez une impression durable sur vos clients en vous appuyant sur le digital.

Contactez-nous au :

01.86.95.49.83

innovorder.com

innovorder