

UN PARCOURS FLUIDE INSPIRÉ DE LA RESTAURATION RAPIDE

Contexte

Les restaurants d'entreprise font face à plusieurs défis pendant le service.

Exemple d'un site avec un stand grillade :

- Un temps d'attente trop long pour la prise de commande et un deuxième pour la récupération de sa grillade, frustrant pour les convives.
- Un manque de fluidité dans la prise de commande avec des files d'attente qui s'allongent et des opérateurs qui peinent à suivre le rythme.
- L'ensemble des convives viennent se restaurer en même temps

La problématique du client

Comment réduire le temps d'attente et améliorer l'efficacité du service, tout en simplifiant le processus de commande pour les convives et le personnel en cuisine ?

La recommandation d'Innovorder :

Déléguer la prise de commande à des bornes pour augmenter la fluidité et la satisfaction client.

Déjà déployé chez nos clients :

amadeus

elior 

api 

6 



PARCOURS CONVIVE

1

Le convive sélectionne sa grillade, sa cuisson et sa sauce.



2

Il valide sa commande et reçoit un numéro de commande.



3

En cuisine, la commande apparaît instantanément sur l'écran de production.



4

Dès que la grillade est prête, l'équipe valide la commande.



5

Le numéro de commande s'affiche sur l'écran d'affichage.



6

Le convive peut récupérer sa commande.

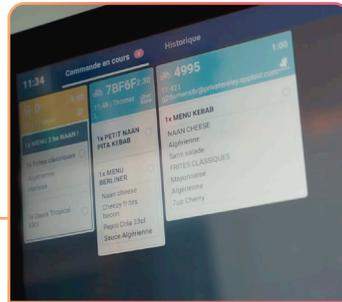


LES SOLUTIONS INNOVORDER DÉPLOYÉES



2

bornes de commande
pour permettre aux convives
de passer leur commande
de grillade en quelques clics.



2

écrans de production
(KDS : Kitchen Display System)
pour afficher instantanément
les commandes en cuisine
avec les options choisies
par le convive (cuisson et sauce).



2

écrans d'affichage client
(ODS : Ordering Display System)
pour informer les convives
en temps réel.

RÉSULTATS



Réduction
du temps d'attente



+ 200
passage/jours
sur 1000 couverts



Augmentation
de la satisfaction
des convives



Fluidité
Un parcours
de commande moderne
et ultra fluide