

#### **GUIDE PRATIQUE**

# Des solutions de gestion d'événements dans les restaurants déployées dans le Cloud

#### Créer des événements plus rentables de façon efficace

La gestion des événements est essentielle pour le secteur de la restauration, en préparant la possibilité de créer des événements hors du commun tels que des anniversaires, des pots de départ à la retraite, des séminaires, des mariages ou toute autre occasion spéciale. En raison de l'apparition de la distanciation sociale et des considérations de santé publique qui influencent la façon dont les restaurants gèrent les événements. Les dirigeants du marché de l'hôtellerie/restauration ont désormais besoin de visibilité, de précision et d'efficacité accrues pour pouvoir répondre aux exigences actuelles et anticiper les besoins futurs afin de garantir la meilleure expérience client possible.

Des solutions de vente et de restauration robustes déployées dans le Cloud permettent aux restaurants d'unifier leur gestion des processus, en tenant compte de directives plus strictes pour les événements en présentiel dans l'ensemble des établissements. Grâce à cet avantage, les grands restaurants gagnent en visibilité, en transparence et en concentration. Ce qui est nécessaire pour maintenir leur conformité dans l'accomplissement de leur mission ultime : créer des espaces confortables et accueillants pour les clients à tout moment et en toutes conditions. Comment les solutions logicielles avancées de vente et de restauration aident-elles les restaurants à atteindre cet objectif ? Comment vont-ils continuer à le faire à l'avenir ? Lisez la suite pour en savoir plus.

# Ce que la gestion des événements déployée dans le Cloud peut améliorer

- Mises à jour simultanées et instantanées des logiciels en plusieurs endroits
- Des processus de bout en bout normalisés dans tous les lieux
- Suivi des tendances à l'échelle de la marque
- Haute disponibilité et maintenance gérée via le SaaS

# Établir une nouvelle vision de la gestion des événements dans les restaurants

Aujourd'hui, les leaders du secteur de la restauration répondent à de nouvelles exigences en matière de distanciation sociale et de limites de capacité sur leurs sites avec des modes de pensée audacieux, des stratégies innovantes et une technologie nouvelle génération qui leur permet d'être plus agiles. Dans la pratique, ils repensent donc également la manière dont les processus de gestion des événements sont déployés de manière efficace et standardisée, à l'échelle de l'entreprise. Ils recherchent des processus plus holistiques qui intègrent une plus grande flexibilité et adaptabilité bénéfiques pour tous les sites et qui poussent l'entreprise au-delà du statu quo dépassé.

Le logiciel de gestion des événements déployé dans le Cloud multi-tenant apporte de la manœuvrabilité au fur et à mesure de l'évolution des exigences d'hébergement des événements dans la restauration. Soutenues par l'infrastructure Cloud, les solutions logicielles intégrées au point de vente et aux autres domaines essentiels d'une entreprise de restauration contribuent à faciliter les processus en réduisant la friction et en apportant une plus grande précision qui se traduit par des environnements confortables pour tous les clients et salariés inclus.

# Obtenir plus de clarté et de contrôle à partir d'un point de vue plus général

Des solutions avancées de gestion des événements qui consolident les fonctionnalités et les données connexes dans le Cloud fournissent une vue de bout en bout de chaque événement sur chaque site. Au niveau opérationnel, cela facilite grandement l'application de paramètres appropriés en réponse aux restrictions de capacité. Les solutions offrent également un point de vue plus avantageux permettant aux équipes d'avoir un meilleur accès à l'ensemble du cycle de vie des événements entraînant automatiquement la tâche suivante. Cette perspective plus claire minimise les erreurs et les étapes manquées et contribue à constamment offrir des expériences exemplaires aux clients.

# Infor® Sales & Catering pour la gestion des événements dans les restaurants

- Mise à disposition d'une gamme variée de services de soutien aux événements - coûts de restauration, planification de la main-d'œuvre et gestion des équipements
- Précision et efficacité de bout en bout pour de multiples événements, de la réservation à la facturation
- Processus automatisés personnalisables pour accélérer les tâches et réduire les erreurs
- Réservation en ligne et fonctions de libre-service pour les clients
- Intégrations transparentes avec les systèmes de points de vente et les services financiers
- Prévision des ventes à l'échelle locale, analyse du rythme d'une année sur l'autre
- Fonctionnalités avancées de CRM historique, communications, informations sur les membres

La clarté qui en résulte soulage également la pression sur le personnel local qui effectue le travail de précision consistant à garantir un rapport capacité/participant conforme aux directives. Il aide également les membres du personnel à obtenir un suivi des communications avec les planificateurs d'événements permettant d'obtenir encore plus de clarté en amont de l'événement. Cela permet notamment aux restaurants de se concentrer sur ce qu'ils font le mieux lorsque les participants arrivent : accueillir les clients dans un environnement confortable et relaxant

# Obtenir des informations clés pour améliorer la stratégie

Avec une plus grande capacité à examiner les tendances, à créer des rapports et à partager des informations, la gestion avancée des événements représente un levier important pour la résilience, car le paysage du secteur de la restauration poursuit sa transformation. Ces solutions permettent l'analyse de données vitales, la performance des revenus et une plus grande précision, dont un suivi facile quel que soit l'endroit où se trouvent les membres de l'équipe : à la maison, en déplacement ou sur place.

En même temps, une solution de gestion des événements déployée dans le Cloud aide les dirigeants à examiner les réussites, à découvrir les limites et à identifier les opportunités, à utiliser plus efficacement les espaces pour maximiser la rentabilité

#### Bâtir de la confiance

Servir des invités à des titres multiples signifie construire vers un objectif commun - la confiance. Lorsque les restaurants accueillent un événement spécial et font du confort et du bien-être de chaque client la priorité numéro un, en particulier à la lumière des récents changements dans le paysage social et économique, ce dévouement au service fournit une base solide pour des relations durables qui se traduisent par une valeur plus élevée à long terme.

Des solutions de gestion des événements déployées dans le Cloud pour les restaurants et soutenues par des partenaires technologiques innovants constituent un moyen essentiel de garantir la possibilité de rester résilients durant les périodes alternées de transition et d'ordre.

### Relever les défis de la gestion de la restauration événementielle dans les années 2020 et au-delà

À mesure que cette nouvelle ère s'ouvre, les solutions de gestion des événements déployées dans le Cloud pour les restaurants permettent aux entreprises d'atteindre une précision opérationnelle accrue, une plus grande clarté et moins d'incertitude lorsqu'il s'agit de créer une expérience supérieure pour les clients et les salariés. Cela implique de rester conforme aux exigences et conditions changeantes en matière de capacité et de distanciation sociale. Ce faisant, les restaurants seront mieux positionnés pour s'assurer que chaque événement qu'ils accueillent les aide à offrir des expériences inoubliables aux clients, maintenant et dans les années à venir.

Quels autres facteurs les dirigeants de l'hôtellerie doivent-ils prendre en compte pour renforcer leur résilience dans les années 2020 et au-delà? **Téléchargez** dès maintenant votre Livre Blanc pour préparer l'avenir.

EN SAVOIR PLUS











opyright© 2022 Infor. Tous droits réservés. Le mot « Infor » et le logo associé sont des marques commerciales et/ou marques déposées d'Infor ou de l'un de ses affiliés ou filiales. Toutes les autres marques commerciales citées dans le présent document sont la propriété de leurs détenteurs respectifs. www.infor.fr.