



LA CHECK-LIST ULTIME POUR DES FÊTES RÉUSSIES DANS VOTRE RESTAURANT !

Des solutions pratiques et tendances pour briller pendant les fêtes grâce à [Restomax](#)



SOMMAIRE

- ✓ **INTRODUCTION** : Les fêtes, entre marathon et magie
- ✓ **PRÉPARATION STRATÉGIQUE** : Planifiez votre succès
- ✓ **OPTIMISATION DES SERVICES** : Chaque seconde compte !
- ✓ **TENDANCES FESTIVES** : Surprenez et séduisez vos clients !
- ✓ **OUTILS INDISPENSABLES** : Le digital, votre meilleur allié des fêtes pour un service fluide
- ✓ **LE MOT DE LA FIN**



LE POUVOIR DES FÊTES

Entre tables pleines à craquer, commandes à gogo et ambiance festive, les fêtes de fin d'année sont une période unique.

Une opportunité en or pour faire briller votre restaurant, fidéliser vos clients et, bien sûr, augmenter votre chiffre d'affaires.

Mais on ne va pas se mentir : cette période est aussi un vrai marathon. Organisation millimétrée, gestion des équipes, satisfaction client, anticipation des imprévus... C'est intense, et parfois même stressant.

Chez [Restomax](#), on connaît ces défis par cœur. Et surtout, on sait que, bien préparé et avec les bons outils, vous pouvez non seulement transformer ce rush en succès, mais aussi y prendre du plaisir !

Avec ce [guide](#), on vous partage les clés pour gérer vos fêtes comme un pro : astuces organisationnelles, tendances à ne pas manquer, et solutions pratiques pour vous simplifier la vie.

Et qui sait ? Avec un peu d'aide de notre part, vous pourriez même trouver un moment pour profiter vous aussi de cette période magique. Après tout, les fêtes, c'est fait pour briller, non ?

PRÉPARATION STRATÉGIQUE

Planifiez comme un chef pour éviter le chaos en cuisine.

PLANIFIEZ POUR GAGNER :

- ✓ Créez un menu festif qui donne envie (pensez options végétariennes et sans allergènes).
- ✓ Gérez vos stocks en avance : personne ne veut entendre "plus de foie gras !" à Noël.
- ✓ Proposez des offres spéciales, comme des menus pour groupes ou des cocktails offerts.

IMAGINEZ VOTRE MENU FESTIF :

- ✓ Proposez des plats qui mettent les papilles en fête (et qui respectent vos stocks).
- ✓ Ajoutez une option veggie, sans gluten ou sans allergènes. Oui, ça compte !
- ✓ Préparez quelques cocktails signature, parce qu'un bon spritz, ça fait toujours plaisir.

 ***Avec notre outil Backoffice, vous ajustez vos prix en temps réel, suivez vos stocks à la loupe et analysez ce qui cartonne sur votre menu. Planifier devient un jeu d'enfant.***





OPTIMISATION DES SERVICES

Dans le rush, chaque seconde compte.

FLUIDIFIEZ VOUS VOS COMMANDES :

- ✓ Formez vos équipes pour être rapides et efficaces.
- ✓ Utilisez des outils numériques pour éviter les files interminables.

 *Avec Pocket Restomax, vos serveurs prennent les commandes en quelques clics et encaisser devient un plaisir. Même en plein rush, tout roule comme sur des roulettes.*

GÉREZ VOS RÉSERVATIONS INTELLIGEMMENT :

- ✓ Évitez les erreurs avec un système de réservation en ligne.
- ✓ Prévenez les no-shows avec un rappel automatique.

 *Restomax Book vous permet de gérer les réservations comme un chef d'orchestre. Moins de surprises, plus de clients heureux.*



TENDANCES FESTIVES

Faites vibrer vos clients avec des idées qui sortent du lot

COCKTAILS SIGNATURE ET AMBIANCE IMMERSIVE :

- ✓ Un cocktail maison aux épices de Noël ? Succès garanti.
- ✓ Mettez de la musique live ou créez une playlist festive.

EXPÉRIENCE HYBRIDE :

- ✓ Proposez du Click & Collect pour les clients qui veulent rester au chaud.
- ✓ Emballez vos plats comme des cadeaux pour ajouter une touche festive.

💡 Avec notre solution Click & Collect, vos clients commandent en ligne et viennent récupérer leur festin sans stress. Et vous ? Vous encaissez sans effort.



LES OUTILS INDISPENSABLES

Le digital, votre meilleur allié des fêtes pour un service fluide

ÉCRANS EN CUISINE :

- ✓ Centralisez les commandes pour éviter les oublis.
- ✓ Gagnez du temps et restez zen, même dans le feu de l'action.

BORNE DE COMMANDE :

- ✓ Réduisez la pression sur vos serveurs.
- ✓ Accélérez les commandes et laissez vos clients explorer le menu à leur rythme.

 ***Nos bornes de commande et écrans en cuisine transforment votre restaurant en machine bien huilée. Moins de stress, plus de sourire.***



VOTRE RÉUSSITE, NOTRE MISSION

Les fêtes, c'est du sport. Et on sait de quoi on parle : coups de feu en cuisine, clients impatients, réservations à gérer, menus à ajuster... Mais chez [Restomax](#), on a une conviction : avec une bonne organisation et les bons outils, tout devient possible.

Nous sommes votre partenaire au quotidien, bien plus qu'un simple service. Nos équipes, passionnées par le monde de la restauration, sont là pour vous épauler, vous conseiller et vous fournir des solutions adaptées à vos besoins réels.

Avec [Restomax Book](#), vous gagnez du temps, réduisez les no-shows et remplissez vos tables sans effort. Et ce n'est pas tout : grâce à nos autres solutions (prises de commande mobiles, bornes, gestion des flux en cuisine...), vous êtes équipés pour faire face aux défis des fêtes et en tirer le meilleur. Alors, prêts à briller cette saison ?

Que ce soit dans vos moments de rush ou pour anticiper les imprévus, on est là, avec vous, à chaque étape. Ensemble, faisons de ces fêtes un vrai succès.

