

Cahier des charges du restaurant.

Nous sommes partis sur un restaurant type luxe avec voiturier et commande à distance ce qui pourrait être une révolution en dehors des Fast-Food.

Nous nous sommes concentrés sur la partie client et la fidélité de celui-ci. En effet on instaure un système de compteur. Ce compteur est basé sur le cout de chaque commande, et non sur le nombre de commande. Ainsi au bout de 200€ de commande effectué, le client à droit à une remise de 50€.

Il y a aussi le systeme de voiturier, une fois que le client arrive, un employé lui gare sa voiture en echange d'un numéro pour reprendre sa voiture à la fin du repas. l'enregistrement du client peut-être effectué à ce moment là.

D'autre part, le systeme de commande à distance est très simple puisque le systeme de point de fidélité fonctionne de la meme façon que lors d'un repas normal.

En ce qui concerne la meilleure vente de produit, il suffit de creer un tableau avec un compteur pour chaque plat puis de regarder le tableau pour voir les best sellers.

Grace à ce systeme, le restaurant peut ajuster ses prix afin de faire les meilleurs profits possibles.

Afin de mieux se faire connaitre, d'attirer plus de client, la partie communication est importante et pour cela le restaurant peut organiser des soirée et/ou de la cuisine à thème ce qui peut être sympa.

