

Augmentez vos marges et
réduisez vos coûts avec un

SYSTÈME DE BOISSONS INTELLIGENT

Le coût des matières premières et des fournitures continuant d'augmenter, il est plus important que jamais pour les restaurateurs de suivre et de gérer soigneusement leurs coûts. Avec des taux d'inflation élevés, les restaurateurs sont confrontés au défi de trouver un équilibre entre la nécessité d'augmenter les prix des menus afin de rester rentable, tout en maintenant la satisfaction et la fidélité des clients.

Une façon d'augmenter les marges et de réduire les coûts pour un restaurant est d'examiner de plus près ce qu'un système de boissons intelligent peut vous apporter.

Dans ce guide, nous allons vous montrer comment un système de boissons peut vous aider à :

- **Obtenir un meilleur contrôle des dosages :** Un système de boissons peut vous aider à garantir des doses de taille constante, réduisant ainsi les abus et le gaspillage.
- **Améliorer la gestion des stocks :** comment suivre et gérer les stocks avec plus de précision.
- **Augmenter l'efficacité :** Un système de boissons peut aider à rationaliser le processus de préparation et de service des boissons, ce qui permet d'accélérer le service et d'accroître la satisfaction des clients.
- **Augmenter les ventes et les profits :** En réduisant les déchets et les pertes, en augmentant l'efficacité et en améliorant la satisfaction des clients.
- **Réduire les coûts de main-d'œuvre :** Vous pouvez servir de nombreux clients en même temps à l'aide de pompes à bière, de murs à bière en libre-service et réduire le besoin de main-d'œuvre, en particulier pour des tâches telles que le mélange de cocktails.
- Dans l'ensemble, un système de boissons peut aider un restaurant à **réduire les coûts, à accroître l'efficacité et à améliorer la satisfaction des clients, ce qui se traduit par une augmentation des bénéfices et une entreprise plus prospère.**

*Bonne lecture
Vos amis chez Trivec*



Contenu

- 1.** Doseur électronique de boisson intelligent – pour un contrôle accru et une gestion optimisée
- 2.** Augmentation des bénéfices grâce à l'utilisation d'un système de dosage électronique de boisson
- 3.** Le meilleur uniquement – qualité et cohérence accrues
- 4.** Amélioration de l'expérience client
- 5.** Baisse du coût salarial et réduction du stress chez les collaborateurs
- 6.** Doseurs électroniques de boissons – un investissement à envisager

1.

**Doseur
électronique
de boisson
intelligent – pour
un contrôle accru
et une gestion
optimisée**



1.

Doseur électronique de boisson intelligent — pour un contrôle accru et une gestion optimisée

De prime abord, une boisson trop dosée de quelques centilitres, un café servi en plus par erreur ou encore quelques verres de vin trop généreux peuvent paraître anodins. Mais comme vous le savez, ces détails finissent par s'accumuler. Et malheureusement, même les cafetiers expérimentés ne réalisent pas toujours à quel point ces pertes de revenus grimpent vite.

Jusqu'à ce qu'ils en consultent les chiffres exacts.

Intégration à votre système de point de vente existant

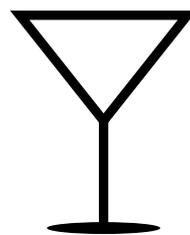
En vous équipant de systèmes intelligents permettant de contrôler le débit de vos boissons, vous déco-uvrirez rapidement l'ampleur des économies à réaliser. Il existe des solutions comme

le mur à bière, les distributeurs de bière pression automatique, le pistolet alcool, les distributeurs de bar professionnel, colonne à vin, le speedrail bar et les machines à café et machines à sodas. Par ailleurs,

les solutions les plus intelligentes peuvent être intégrées à votre système de POS restaurant existant.

L'automatisation et les systèmes intelligents vous permettent d'enregistrer chaque boisson servie, avec un aperçu en temps réel et des comparaisons entre les quantités servies et encaissées. En outre, vous maîtrisez mieux vos gestions de stocks restaurants, ce qui vous aide à vous réapprovisionner avec plus de précision et à tirer profit de nouveaux types de boissons.

**Vous enregistrez
chaque boisson
servie**



Si vous optez pour un système qui s'intègre à vos outils de gestion, vous bénéficiez également de rapports personnalisés et d'une gestion simplifiée. En bref, vous vous facilitez la tâche et réalisez des économies. Ces solutions de gestion des boissons évitent en outre que vos collaborateurs distribuent des boissons gratuitement pour impressionner leurs amis.

Prenons l'exemple des doseurs électroniques de boissons de Trivec. Grâce à lui, vous pouvez contrôler les boissons les plus chères de votre offre. En effet, son intégration au système de caisse enregistreuse restaurant vous permet non seulement d'effectuer des comparaisons en temps réel, mais aussi d'identifier les alcools les plus prisés et d'obtenir des rapports instantanés sur le nombre total de boissons servies.





Doseur électronique d'alcool – solution idéale pour la distribution d'alcool

Les différents doseurs électroniques d'alcool de Trivec sont intégrés à son système de caisse restaurant, ce qui permet d'effectuer des comparaisons en temps réel et d'obtenir des rapports sur le nombre de boissons servies, les alcools les plus vendus, etc.

Le **doseur de bar** professionnel fonctionne à l'aide de bouchons verseurs programmables dotés d'anneaux d'activation connectés. Sans anneau, il est impossible de servir la boisson. Le dosage précis vous offre une parfaite maîtrise de vos alcools et garantit une qualité plus constante des cocktails préparés par vos collaborateurs.

Autre solution, le **pistolet alcool de Trivec** est directement connecté aux fûts, ce qui accroît la facilité et la rapidité du service et réduit le gaspillage. Cet outil ultrarapide vous permet de servir six boissons différentes selon deux dosages différents.

Enfin, la **speedrail bar de Trivec** permet de servir des dosages programmés et précis et d'exposer les boissons les plus prisées. Le dosage est activé par une languette qui actionne la valve reliée à des réservoirs en cave. Un speedrail bar augmente la sensation de professionnalisme derrière le bar, tout en éliminant le risque de renverser ou de perdre des bouteilles. Le système permet également de savoir quel barman s'occupe d'un client grâce à l'utilisation d'une carte d'accès personnalisée.

2.

**Augmentation
des bénéfices
grâce à
l'utilisation
d'un système
de dosage
électronique de
boisson**



2

● **Augmentation des bénéfices grâce à l'utilisation d'un système de dosage électronique de boisson**

Revenons aux économies d'argent. Si la maîtrise de vos boissons grâce à des solutions intelligentes et automatiques présente de nombreux avantages, le principal réside à coup sûr dans les profits que vous réaliserez au fil du temps. L'investissement s'avère rentable dès le premier jour d'utilisation.

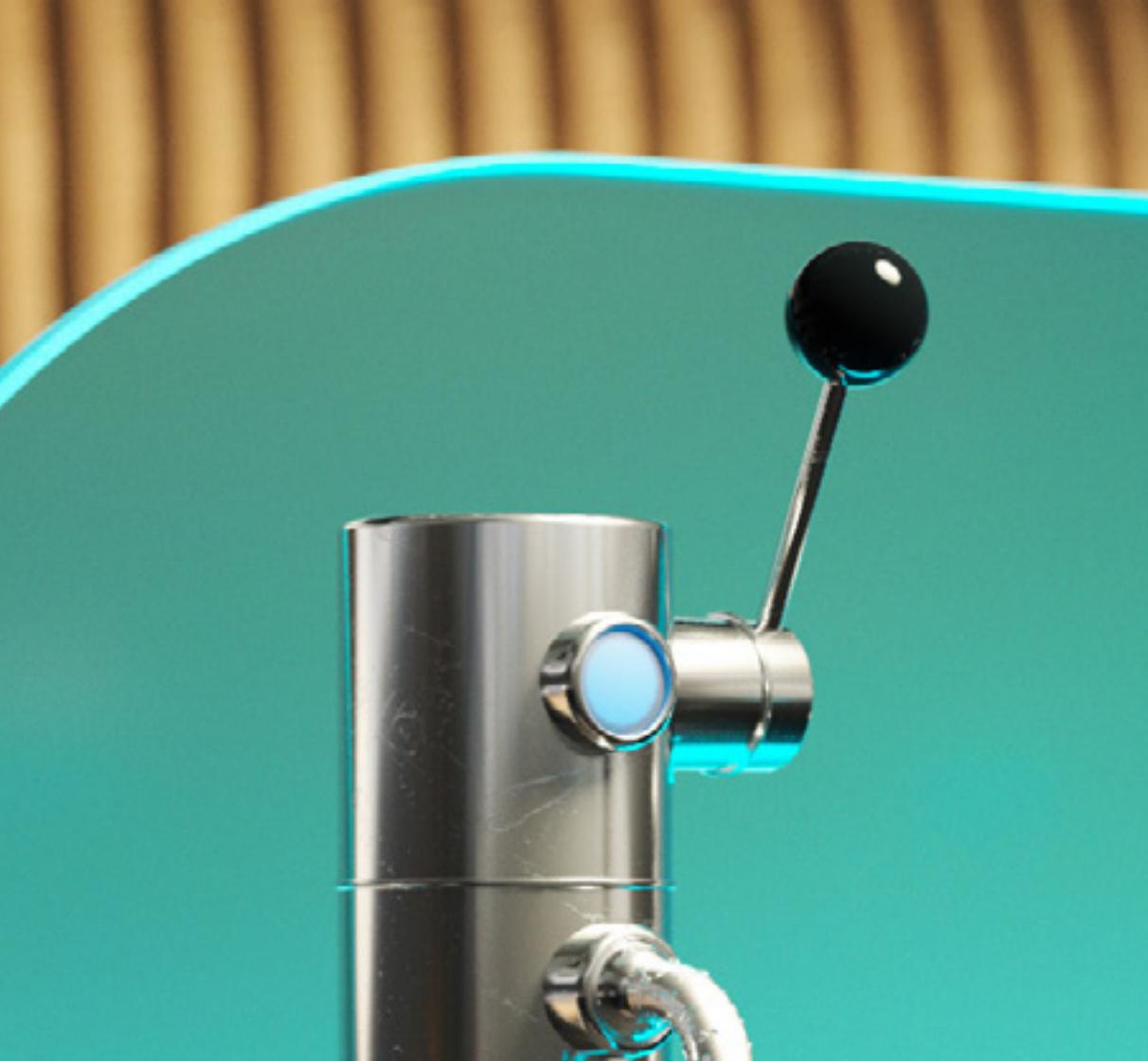
Peu importe le type de boissons, alcoolisées ou non, les doseurs automatiques tels que les valves électroniques et logiciels de distribution vous garantissent des dosages précis, définis par vos soins. Vous éliminez les problèmes de verres trop remplis et réduisez les risques de renversements accidentels ou de verres gratuits. En recevant votre dû pour chaque centilitre versé, vous pouvez économiser des milliers d'euros par an. **Découvrez le montant de vos économies potentielles en utilisant notre calculateur.**

En règle générale, un système automatisé accroît également la rapidité du service, ce qui permet d'augmenter les ventes. Si un distributeur de bière pression automatique ou une pompe à vin automatisée permet de remplir plusieurs verres simultanément, un mur à bière en libre-service laisse aux clients tout le loisir de se servir eux-mêmes, ce qui libère du temps pour le personnel du bar. Il a par ailleurs été prouvé que la facilité du libre-service augmente à la fois les ventes et la fidélité des clients.

Diverses solutions — comme les pompes à vin automatiques et les pistolets alcool — permettent également de se passer de bouteilles et, par la même occasion, d'éliminer les problèmes de renversement ou de détérioration du contenu au fil du temps. Le vin conditionné en caisses-outres ne présente aucun risque d'oxydation.

L'automatisation permet de réaliser des économies de nombreuses façons. Dès lors, il s'avère primordial d'examiner au préalable vos besoins et vos possibilités avant de choisir la formule qui convient le mieux à votre bar ou restaurant.

Il est rentable dès le premier jour d'utilisation



Distributeur de bière pression automatique – augmentez vos revenus tout en réduisant le gaspillage

Équipé d'un **distributeur de bière** pression automatique Trivec, vos revenus augmentent et le gaspillage se réduit. De plus, vous recevez votre dû pour chaque centilitre versé. Vous pouvez également offrir un service plus rapide à vos clients en versant simultanément plusieurs bières — avec un joli col de mousse. Même les barmans les moins expérimentés parviennent à servir une bière parfaite. Et grâce aux détecteurs de mousse, les tireuses s'arrêtent automatiquement lorsqu'un fût est vide. Le distributeur de bière pression automatique est équipé d'une valve électronique et relié à un logiciel de dosage intégré à notre système de caisse restaurant, ce qui permet de comparer en temps réel les boissons servies et encaissées. Les données sont protégées, et les rapports peuvent être personnalisés.

3.

**Le meilleur
uniquement
– qualité et
cohérence
accrues**



3. Le meilleur uniquement – qualité et cohérence accrues

Si vous visez une qualité constante et élevée, un système de gestion de boissons intelligent est une solution à envisager. Prenons l'exemple de vos cocktails. **Un doseur électronique de boisson vous garantira une régularité qu'aucun barman ne peut égaler.** Chaque mélange sera identique et conforme à vos spécifications.

Peu importe le type de boisson, la technologie de valve électronique qui équipe la plupart des systèmes intelligents assurera une qualité et une durabilité accrues, car le risque d'oxydation est réduit. Cet avantage se manifeste surtout avec le vin. Les bouteilles utilisées pour les commandes au verre impliquent tout naturellement un peu de gaspillage. A contrario, un système de distribution à base de caisses-outres n'engendre pas de risque d'oxydation ou d'altération du vin.

Cohérence et qualité garanties

De même, les distributeurs de bière pression automatiques et murs à bière équipés de vannes électroniques protègent mieux la bière et maintiennent son niveau de qualité. En outre, un distributeur de bière pression automatique assure un col de mousse parfait pour chaque verre servi.

Certes, un barman ou un barista professionnel pourrait rire de telles promesses, et en toute honnêteté, les machines ne pourront peut-être jamais remplacer les meilleurs d'entre eux. Mais elles peuvent vous garantir cohérence et qualité, peu importe la tâche que vous choisirez de leur confier.





Pompes à vin professionnelles

La pompe à vin professionnelle de Trivec assure une quantité et une qualité constantes au fil du temps. Reliée à des fûts ou à des caisses-outres, elle vous dispense de manipuler des bouteilles. Elle empêche l'oxydation et l'altération et vous offre une maîtrise parfaite de vos stocks. Le système permet également de gagner en rapidité. Les pompes à vin offrent plusieurs sorties simultanées avec chacune trois dosages de vin, réfrigéré si nécessaire. Comme le logiciel de distribution est intégré à la caisse restaurant, vous pouvez accéder à une comparaison en temps réel des boissons servies et encaissées.

A photograph of a man and a woman at a bar. The man, with a beard and wearing a yellow t-shirt, is smiling and looking towards the woman. The woman, wearing a grey hat and a yellow top, is also smiling and looking at the man. They are both holding glasses of beer. The background is blurred, showing other people and bar elements.

4.

**Amélioration
de l'expérience
client**

4.

Amélioration de l'expérience client

Outre l'augmentation indirecte de vos revenus, la satisfaction des clients constitue un autre avantage des dosages électroniques de boissons. Il vous paraît peut-être évident à présent que la rapidité et la constance du service sont des éléments clés des systèmes automatisés.

Pompe à vin capable de gérer plusieurs sorties simultanées, pistolet à alcool rapide relié à des fûts d'alcool ou distributeur de bière pression automatique équipé de multiples tireuses remplissant plusieurs verres à la fois : ces diverses solutions vous permettent de réduire le temps d'attente de vos clients. Finies les moues dépitées de l'autre côté du bar !

Comme nous l'avons indiqué plus haut, la constance et la qualité sont d'autres facteurs qui contribuent à accroître la satisfaction des clients. **Un client qui est certain de se voir servir une bière, un verre de vin ou un cocktail parfait à chaque fois est plus enclin à devenir un habitué.**

L'implication des clients constitue un autre facteur de fidélisation avéré. Une manière de plonger vos clients dans l'expérience consiste à les placer directement face au choix de leur boisson, depuis la sélection jusqu'à la satisfaction de la première gorgée.

Un établissement qui exploite la technologie du libre-service (par exemple, mur à bière avec tablette tactile et système de cartes prépayées) réduit les files d'attente au bar et augmente par ailleurs le niveau de participation du client. Des études ont démontré que si vous obtenez l'implication de vos clients, ceux-ci reviendront plus volontiers. De plus, comme ils ne doivent plus faire la queue au bar, la solution s'avère vraiment bénéfique à tous les égards.



La technologie libre-service réduira les files d'attente et augmentera l'implication



Pourquoi installer un mur à bière (ou de boissons) ?

Le mur à **bière en libre-service** de Trivec invite vos clients à se servir leur propre bière pression, vin ou autre boisson. Le système de libre-service de Trivec avec écran tactile permet à vos clients équipés d'une carte prépayée de se servir la boisson de leur choix à partir de distributeurs muraux. Le lecteur de carte intégré à l'écran tactile lit le solde du client et le débite en fonction de sa consommation. Intégré à la caisse enregistreuse restaurant de Trivec, le module permet de comparer en temps réel les boissons servies et encaissées et facilite ainsi le suivi du stock.



5.

**Baisse du coût
salarial et
réduction du
stress chez les
collaborateurs**

5

Baisse du coût salarial et réduction du stress chez les collaborateurs

Grâce à l'automatisation, vous ne manquez pas la moindre rentrée d'argent. De plus, vous réalisez des économies sur les coûts salariaux et contribuez à réduire le stress de votre personnel de bar. Avec un système automatisé, vos collaborateurs peuvent servir plusieurs boissons en même temps, vous n'avez plus besoin de personne pour surveiller les quantités et vous pouvez même confier directement la tâche au client (dans le cas du libre-service).

En revanche, les clients ne sont pas prêts à entrer dans un établissement sans personnel de service. D'ailleurs, ils ne le seront peut-être jamais. Vos collaborateurs sont essentiels à la satisfaction des clients et à la qualité du service. Cependant, les systèmes d'automatisation des boissons y contribuent également, puisque votre personnel gagne du temps et peut se concentrer sur le service. Lors d'une soirée très animée, vous n'avez certainement pas besoin d'un barman stressé. Par contre, vous voulez assurer des ventes élevées.

Un doseur électronique de boisson à sorties multiples permet de libérer du personnel, de réduire le temps d'attente et de réaliser des économies.

Votre établissement accroît ainsi la qualité et la constance de son service. Par ailleurs, un service plus facile et plus rapide représente un avantage à la fois pour vous, pour vos collaborateurs et pour vos clients.

Relié à votre système de caisse restaurant, l'outil permet d'obtenir différents rapports de votre choix en un tournemain, et votre équipe de gestion aura également moins de tâches pratiques à effectuer en fin de journée.





6.

**Doseurs
électroniques de
boissons — un
investissement
à envisager**

6. Doseurs électroniques de boissons – un investissement à envisager

Que vous dirigiez une discothèque animée, un bar local ou un restaurant, l'automatisation des boissons représente un investissement qui mérite d'être envisagé. **Comme nous l'expliquons dans ce texte, l'automatisation offre une maîtrise et une surveillance accrues, réduit le gaspillage et les pertes de revenus, vous fait gagner du temps, à vous comme à vos collaborateurs, et permet de maintenir une qualité constante et élevée. Tout cela en améliorant la satisfaction des clients.**



Nous serions ravis d'en discuter avec vous !

Les offres flexibles de Trivec vous permettent de trouver plus facilement la solution idéale pour vous et votre entreprise. Nous espérons pouvoir vous en dire plus et montrer les nombreux avantages que vous réservent nos produits et services.

Vous pouvez nous joindre aux coordonnées suivantes :

commercial@trivec.fr

+33 (0)5 57 77 03 10

Organiser une démo

Merci beaucoup!