



Compte à rebours jusqu'à la Saint-Valentin: conseils pour rester sur la bonne voie

Au vu des deux dernières années, il est possible que certains restaurants se sentent un peu rouillés sur la façon de tirer le meilleur parti de la Saint-Valentin. Qu'il s'agisse de votre premier service de la Saint-Valentin depuis longtemps ou que vous souhaitiez faire un tabac cette année, nous avons des conseils pour vous aider à trouver des idées, à raffiner votre stratégie et à rester sur la bonne voie pour une fête réussie.

Plus d'un mois avant la fête

- Demandez à votre personnel s'ils ont de la rétroaction sur les années passées
- Ajustez votre livre pour pouvoir accueillir plus de groupes de deux
- Créez une expérience comme un menu fixe ou un jumelage de vins pour générer des revenus à l'avance et minimiser le nombre de réservations non honorées
- Offrez votre menu spécial toute la fin de semaine – cette année, la Saint-Valentin tombe un lundi
- Décidez si vous offrirez votre menu spécial à emporter et planifiez un emballage en lien avec la fête
- Testez tous vos nouveaux plats
- Faites un battage publicitaire de vos offres de la Saint-Valentin sur tous vos canaux
- Rejoignez des convives de qualité des Saint-Valentin passées et invitez-les à revenir



Un mois avant

- Partagez le menu sur les médias sociaux et encouragez les clients à réserver des tables avant qu'elles ne soient toutes prises
- Envisagez d'exiger un dépôt de garantie par carte de crédit pour réduire le nombre de réservations non honorées
- Faites-le savoir aux gens si vous avez des possibilités de repas en places extérieures chauffées
- Mettez à jour votre site Web et vos profils en ligne pour mettre en vedette votre menu de la Saint-Valentin
- Faites équipe avec des entreprises locales (fleuristes, vignobles) pour créer de l'enthousiasme et une soirée spéciale

Deux semaines avant

- Créez une liste de lecture musicale correspondant à l'ambiance que vous souhaitez créer
- Concevez le décor avec des fleurs aux couleurs vives, des cœurs ou d'autres touches conviviales d'Instagram
- Soyez prêt(e) pour les demandes en mariage
- Instaurez une liste d'attente pour les réservations.
- Faites passer le mot si votre menu spécial peut être commandé pour manger sur place et/ou à emporter

Une semaine avant

- Gardez un œil sur votre livre pour y voir des occasions d'ajouter des groupes supplémentaires
- Confirmez les réservations par messagerie directe et par courriel
- Rappelez aux clients tout ce que vous faites pour assurer la sécurité de tout le monde, notamment le contrôle des cartes de vaccination ou du passeport vaccinal et l'obligation de porter un masque

- Assurez-vous que votre équipe est à jour sur le menu et le plan
- Formez l'équipe sur les commandes à emporter et les livraisons

Le jour même

- Imprimez de nouveaux menus ou générez des codes QR
- Vérifiez bien les demandes spéciales (articles prépayés, propositions) pour qu'elles puissent être réalisées
- Assoyez-vous à une table pour mieux comprendre le point de vue du client.
- Donnez le ton : mettez en place des vibrations positives et énergisez votre personnel en vue d'une soirée occupée
- Montrez de la reconnaissance aux VIP en leur offrant un petit cadeau de la cuisine, si possible
- Parlez aux convives et demandez-leur si c'est la première fois qu'ils mangent chez vous

Après la Saint-Valentin

- Évaluez comment les choses se sont déroulées (couverts, revenus, temps de rotation moyen)
- Demandez à votre équipe comment la soirée s'est passée pour eux
- Notez ce qui a bien fonctionné et ce que vous pouvez améliorer pour l'année prochaine
- Impliquez-vous auprès des clients en répondant aux commentaires et en envoyant des courriels de suivi

Commencez avec OpenTable
restaurant.opentable.ca

