



## Communiqué de presse

DOOD, la solution all-in-one de digitalisation du Foodservice, complète son offre avec la réservation en ligne pour les restaurateurs qui souhaitent optimiser leur remplissage de salle dans un contexte inflationniste.

- Un module simple et complet pour centraliser les réservations en ligne, optimiser son remplissage et lutter contre les no shows.
- Google Partner pour réserver depuis Google.
- Couplé à une plateforme d'appel connectée au logiciel.
- DOOD complète ainsi son offre all-in-one pour être le partenaire privilégié de la digitalisation du Foodservice.

### **Lyon, le 10 octobre 2022**

**DOOD a pensé une solution simple et complète pour faciliter la gestion des réservations en ligne. En stand alone ou inclus dans ses offres d'Online Ordering ou d'Onsite Ordering, la réservation en ligne est une nouvelle brique à l'univers DOOD qui se positionne comme une solution all-in-one de digitalisation du Foodservice.**

Seulement 47% des restaurants proposent la réservation, pourtant 50% des consommateurs l'utilisent. Soit par choix, soit par manque de temps pour offrir une expérience idéale.

La réservation en ligne présente pourtant de nombreux avantages pour l'activité de restauration, où il est primordial d'avoir une salle bien remplie, surtout dans un contexte d'inflation et de pénurie de personnel. Bien utilisée, elle peut augmenter jusqu'à 20% le chiffre d'affaires grâce à :

- L'optimisation du taux de remplissage
- L'augmentation de la rotation des tables
- La diminution des no show et leur impact sur le chiffre d'affaires
- L'anticipation des stocks et des plannings d'équipe
- La meilleure connaissance et fidélisation des clients

**Un outil pensé pour les restaurateurs, avec les restaurateurs**

DOOD s'est attaché à développer un outil facile à utiliser au quotidien et qui présente des fonctionnalités au même niveau que les gros acteurs du marché tels que Zenchef, Guestonline et The Fork... à un prix moindre et rentabilisé en 1 service.

- Gestion des réservations sur une interface dédiée avec centralisation quelque soit le canal de demande,
- Prise de réservation via le site internet du restaurant, sa fiche Google et ses réseaux sociaux Facebook et Instagram, TripAdvisor, Yelp,
- Gestion de la salle et visualisation de son remplissage,
- Suivi en temps réel de l'occupation des tables et des no-shows sur tablette et smartphone,
- Paramétrage des cautions et des préparations,
- Listing clients avec historique des réservations, libellés, filtres et détails.

### **En plus : une plateforme d'appels connectée pour gérer les réservations par téléphone**

A cela, s'ajoute un service de permanence téléphonique pour gérer les demandes de réservation par téléphone, notamment lorsque le restaurant est fermé. Des opérateurs basés à Lyon s'occupent de répondre à tous les appels entrants et d'enregistrer les réservations sur le plan de salle sur l'application connectée au compte du restaurateur.

Une combinaison du meilleur de la gestion de la réservation, digitale et téléphonique, pour optimiser pleinement ses réservations et ainsi son remplissage de salle.

Pour cela, DOOD s'est entouré de Résa Ninja, société lyonnaise fondée par Fabrice FIX, serial entrepreneur et restaurateur à Lyon (Les Fromagivores et Zapilicious). Son expérience de restaurateur lui a permis de concevoir une application qui répond aux besoins simplement et efficacement. C'est cette efficacité que DOOD a cherché pour son offre de réservation en marque blanche.

### **Toujours la volonté de proposer une solution all-in-one**

Xavier Marchese confirme la volonté de DOOD de proposer une solution complète :

*« Notre ambition depuis 3 ans est de construire une solution « all-in-one » pour aider nos clients partenaires dans leur appréhension du digital. Réduire les intermédiaires et le nombre d'outils est un enjeu fort dans leur dynamique de digitalisation. Pouvoir proposer une solution complète et connectée aux outils métiers nous paraît alors un incontournable ; la brique « réservation » vient compléter notre offre parfaitement. »*

### **Une offre de lancement réservée aux 100 premiers restaurateurs**

DOOD propose ce nouveau service en module individuel ou en option dans ses packs Online Ordering ou Onsite Ordering : jusqu'à 50% de réduction réservée aux 100 premiers restaurateurs souscrivant. ([lien de l'offre](#))

DOOD

## La réservation en ligne est arrivée !

Offre de lancement 

MOUÏE

**50%**  
de réduction

pour les  
**100 premiers**  
restaurants



### Plus d'informations sur DOOD :

DOOD, entreprise lyonnaise labellisée French Tech, est née en 2018 du souhait de ses 4 fondateurs, Xavier Marchese, Antoine Rabin, Xavier Debasch et Eric Guichard, d'accélérer la digitalisation du Foodservice. Précurseur du click and collect dans la restauration, depuis 4 ans, elle édite une plateforme SaaS « all-in-one » de marketplace en marque blanche : Online Ordering, Onsite Ordering, data et marketing. Elle offre expertise et modularité pour aborder sa digitalisation de manière performante, tout en gardant son indépendance. A destination des grands groupes comme des indépendants, sa solution équipe aujourd'hui +2000 points de vente en France et à l'international.

Site internet : <https://www.dood.com/>

La réservation DOOD : <https://www.dood.com/corporate/reservation-en-ligne/>