



[LIVRE BLANC TASTYCLOUD] "Ouvrir un bar qui cartonne !"

La création des débits de boissons progresse en France avec des lieux et des concepts marqués de plus en plus par une forte identité.

Avec plus de 48 000 établissements, dont 4 500 en activité de nuit, quels sont les points essentiels pour faire de son rêve un succès ?

Pour réussir ce projet, **TastyCloud** et ses partenaires apportent une expertise sur **5 clés fondamentales à suivre** :

- Le choix de l'emplacement avec **Feezless**
- La gestion du personnel avec **Cookorico**
- La gestion du Food & Beverage avec **ON**
- Les temps forts du bar avec **EPC**
- L'expérience client avec **TastyCloud**
- La fidélisation avec **Yolity**

Le Livre Blanc "Ouvrir un bar qui cartonne !" est gratuit et à la disposition de chaque futur exploitant.

[Téléchargez-le](#)



D'autres contenus sont disponibles pour les professionnels de bar sur notre blog : [Comment capturer la clientèle de bureau ? Pourquoi gérer au quotidien la carte d'un bar à champagne ?](#)