

# Les menus Qr code : une solution simple et pratique pour les restaurants qui manquent de personnel

Le marché de la restauration fait face à un changement des habitudes de consommation :

- 72 % des consommateurs préfèrent utiliser un menu QR code plutôt qu'un menu physique (Zonal et CGA).
- 53 % déclarent être plus susceptibles de revenir dans un restaurant proposant un code QR (Zonal et CGA).

Face à ces problématiques, la marque [Toobi](#) a pour ambition de proposer son offre "Commande à table" pour aider les restaurants confrontés à la pénurie de serveurs.

Avec leur offre, Toobi propose ainsi une solution pratique et efficace pour les clients qui peuvent commander directement à partir de leur smartphone via des menus Qr code.



---

## La pénurie de serveur dans le secteur de la restauration

- Il manque 110 000 serveurs chez les restaurants ;
- Cela représente une pénurie de 20 %.

Le secteur de la restauration est confronté à une pénurie de serveurs depuis plusieurs années, qui s'est intensifiée à la suite de la pandémie de COVID-19.

Les restaurants ont du mal à trouver et à conserver des employés qualifiés pour les postes de serveurs, ce qui entraîne des retards dans le service, des temps d'attente plus longs pour les clients, une baisse de la satisfaction de la clientèle et des coûts plus élevés pour les restaurants qui doivent augmenter les salaires pour attirer des candidats.

Les restaurants doivent chercher des solutions alternatives pour faire face à cette crise et maintenir leur rentabilité tout en offrant une expérience client satisfaisante.

*Etudes réalisées par le Cabinet GIRA CONSEIL en 2021*

## **La commande à table de Toobi**

Toobi a gagné 200 000 utilisateurs en une année, alors qu'elle n'en avait que 135 000 il y a un an.

La solution Commande à table a un taux de croissance annuel de 30%.

L'offre "COMMANDE A TABLE" comprend des menus Qr code qui permettent aux clients de visualiser le menu du restaurant, de prendre commande et de payer en toute sécurité, en scannant simplement un code Qr sur la table.

Cela permet aux restaurants d'améliorer l'efficacité de leur service en réduisant les temps d'attente, en améliorant la productivité de leur personnel et en offrant une expérience client moderne, simple et rapide.

## **Zoom sur un utilisateur du système Toobi : la Brasserie du Parc Sainte Marie à Nancy**

La Brasserie du Parc Sainte Marie à Nancy est très souvent bondée.

Malheureusement, elle a fait face à un problème de taille : la pénurie de serveurs.

Ce problème a engendré plusieurs autres soucis : la brasserie ne possédait pas assez de tables et devait donc refuser des clients.

Pour améliorer son service et diminuer la charge de travail de ses employés, la brasserie a fait appel à Toobi.

Sa fameuse solution "Commande à Table" a rendu la prise de commandes plus simple et plus rapide, et de ce fait le service plus efficace.

Chaque client a ainsi pu consulter le menu, commander et payer son addition en scannant un simple Qr code.

Avec ce système, les serveurs ont été davantage disponibles pour les demandes plus personnalisées de leurs clients, ce qui a satisfait bon nombre d'entre eux.

Enfin, cette rapidité des commandes a permis l'accueil et a évité le refus de certains clients.

## **A propos de Toobi**

Fondé en 2019 à Nancy, Toobi propose des solutions digitales pour les restaurants (commande à table, click&collect, livraison, borne de commande).

Toobi crée des logiciels complets, riches en fonctionnalités et développés en fonction des besoins des clients.

L'entreprise propose une proximité et un suivi rigoureux avec la formation du personnel et une maintenance 24h/24.

Elle est en solide partenariat avec POKKY, un logiciel de caisse et créateur de la prise de commande portable, depuis 30 ans.

La marque est 100 % made in France.

