



TRIVEC AU SIHRA À LYON : DIGITALISER LES RESTAURANTS POUR RÉPONDRE AUX NOUVEAUX USAGES

Bordeaux, le 20 septembre 2021 - Communiqué de presse – TRIVEC, un des premiers fournisseurs européens de solutions d'encaissement et de contrôle de bar avec un ensemble de services digitalisés, présentera ses dernières innovations pour soutenir la relance du secteur. Rendez-vous au SIRHA à Lyon, Hall 7 stand 7B22, du 23 au 27 septembre 2021.

Au programme : la digitalisation des établissements pour répondre aux nouveaux usages. Pour Pierre Grenier, Directeur Général de TRIVEC en France, « C'est devenu une nécessité avec les QR codes utilisés pour les menus digitaux et les systèmes de commande mobile à table ». Mais pas seulement : « Les restaurateurs doivent désormais intégrer les nouveaux usages, comme la vente à emporter et la livraison, et gérer en temps réel des commandes multicanales ». Face à ces évolutions, les restaurateurs doivent s'équiper pour simplifier et optimiser la gestion de leurs établissements. Tour d'horizon des dernières innovations qui seront présentées par TRIVEC à Lyon.

MENU DIGITAL ET PRISE DE COMMANDE À TABLE

- Pour prévenir des risques sanitaires, les restaurateurs ont adopté les QR codes qui renvoient vers un menu digital. La solution TRIVEC BUDDY simplifie l'usage avec un affichage direct sans nécessité de créer un compte. Autre innovation : le menu prend automatiquement la langue du téléphone (pour un touriste espagnol, le menu s'affiche en espagnol). La commande directe, à table ou en Click & Collect, et le paiement sont possibles depuis l'application.
- La prise de commande à table, envoyée directement en cuisine pour éviter les allers-retours, est également plébiscitée par les restaurateurs dont les équipes gagnent 20% de temps. Lancé en mai dernier TRIVEC HANDY s'avère aujourd'hui très utile pour maintenir un service fluide et réactif dans un contexte marqué par le manque de personnel.



EN CUISINE : ÉCRAN DIGITAL ET FLUX NUMÉRISÉ

- Pour traiter rapidement toutes les commandes (à table, livraison et à emporter) et éviter les risques d'erreur, les cuisines s'équipent désormais d'écrans digitalisés. L'écran affiche en temps réel le flux de commandes numérisées, leurs statuts, le temps d'attente et la liste des priorités. Pour moins de stress et plus d'efficacité.





SOLUTIONS ANTI-GASPILLAGE

- **Bien gérer les stocks pour réduire les déchets alimentaires** : directement intégré à la caisse enregistreuse restaurant, le système de gestion des stocks TRIVEC permet de contrôler l'approvisionnement en temps réel et ainsi réduire les déchets alimentaires.
- **Le doseur électronique pour réduire les pertes de boissons** : 20% de la quantité totale de boissons servies est aujourd'hui perdue ! Le doseur de boissons électronique est un outil indispensable pour optimiser la gestion du débit et réduire le gaspillage.



A propos de TRIVEC

TRIVEC est l'un des principaux fournisseurs de solutions d'encaissement et de contrôle de bar sur le marché européen des restaurants, hôtels et bars. Nos solutions simplifient et optimisent les paiements et facilitent la logistique d'entreprise. Les offres de produits de TRIVEC comprennent des systèmes de point de vente, des terminaux à cartes, des appareils portables et des systèmes de boissons, avec des modules complémentaires flexibles pour intégrer les réservations, la facturation, le personnel, l'approvisionnement et les stocks.

TRIVEC a été fondée en 1993 et compte plus de 8 000 clients dans toute l'Europe et des bureaux en Suède, en Norvège, en Belgique et en France où le siège est implanté à Bordeaux.