



#FOODTECH

LAFOURCHETTE BY THEFORK LANCE
LA NOUVELLE VERSION DE SON LOGICIEL DE GESTION A DESTINATION DES RESTAURATEURS



Dans un contexte de croissance prévisionnelle de 2,2% du secteur de la restauration en France, et pour soutenir ses ambitions, LaFourchette lance la nouvelle version de son logiciel de gestion TheFork Manager, principalement conçue pour **améliorer l'expérience utilisateur des restaurateurs**.

LaFourchette, leader de la réservation de restaurants en ligne, compte aujourd'hui 80 000 restaurants partenaires à travers 22 pays, dont 17 000 en France. Les fonctionnalités du logiciel, associées à la vitrine numérique LaFourchette visitée par plus de 30 millions d'utilisateurs par mois, offrent aux restaurateurs une solution unique sur le marché pour développer leur chiffre d'affaires. Véritable levier de croissance, le retour sur investissement d'une collaboration entre un restaurant et LaFourchette est de x17*.

« Avec cette nouvelle version de notre logiciel de gestion de réservations, notre ambition est de servir 110 000 restaurants d'ici 2021 avec un produit à la pointe de la technologie et de dessiner aux côtés des restaurateurs l'avenir de l'industrie de la restauration. » explique Bertrand Jelensperger, co-fondateur de LaFourchette et senior vice-président de TripAdvisor Restaurants.

Une solution de gestion conçue pour accompagner au mieux les restaurateurs

TheFork Manager est à la fois un **outil de gestion des réservations et une plateforme CRM** dont toutes les fonctionnalités ont été conçues pour répondre à un objectif principal : aider les restaurateurs à maximiser leur chiffre d'affaires et leurs marges.

Avec cette nouvelle version, les restaurateurs pourront notamment extraire plus facilement les données clients, concevoir des rapports d'activité plus pertinents ou encore optimiser le placement de tables grâce à un plan de salle repensé.

« Depuis plus de 12 ans, nous sommes tous les jours aux côtés des restaurateurs pour les aider à affronter les challenges auxquels ils font face quotidiennement - commente Damien Rodière, Country Manager France pour LaFourchette. Cette nouvelle version se nourrit de leurs retours : plus de fonctionnalités pour lutter contre les no-shows, qui ont déjà diminué de 31% depuis les premières actions activées en 2015, ou encore un plan de salle totalement repensé. »

Un cahier de réservations digital

Avec TheFork Manager, les restaurateurs peuvent **enregistrer, modifier et annuler leurs réservations**, qu'elles aient été prises en ligne ou par téléphone. En un coup d'œil, ils ont accès à une vision centralisée de l'ensemble des réservations et peuvent ainsi anticiper leurs besoins, notamment en matière d'approvisionnement.

Un plan de salle interactif

Le plan de salle interactif leur permet de modifier en temps réel la disposition des tables afin d'optimiser le remplissage du restaurant.

Un outil de pilotage du business

En centralisant leurs réservations sur TheFork Manager, les restaurateurs peuvent générer des **rapports d'activité** : répartition des réservations par jour, par service (midi ou soir) mais aussi par canal (site web, Facebook, Instagram, LaFourchette, Google, etc.). Une granularité d'informations qui leur permet d'optimiser leur activité afin d'attirer plus de clients, en boostant notamment la communication sur les leviers générant le moins de réservations ou en mettant en place des promotions pour gagner en visibilité sur des périodes où la demande est plus faible.

Un outil de communication clients

Avec TheFork manager, les restaurateurs peuvent construire une **base de données clients** : nom, prénom, email, allergies, préférences alimentaires, etc. Ils ont ainsi la possibilité de concevoir et d'envoyer des campagnes d'emails et de SMS directement via le logiciel afin de fidéliser leur clientèle en proposant une expérience personnalisée.

Une arme contre le no-show

Enfin, TheFork Manager leur donne accès à diverses autres fonctionnalités afin de les aider à lutter contre les no-shows : **confirmation des réservations par email/SMS, indicateur de fiabilité client et empreinte bancaire.**

Une nouvelle version, co-construite avec les restaurateurs, pour améliorer l'expérience utilisateur

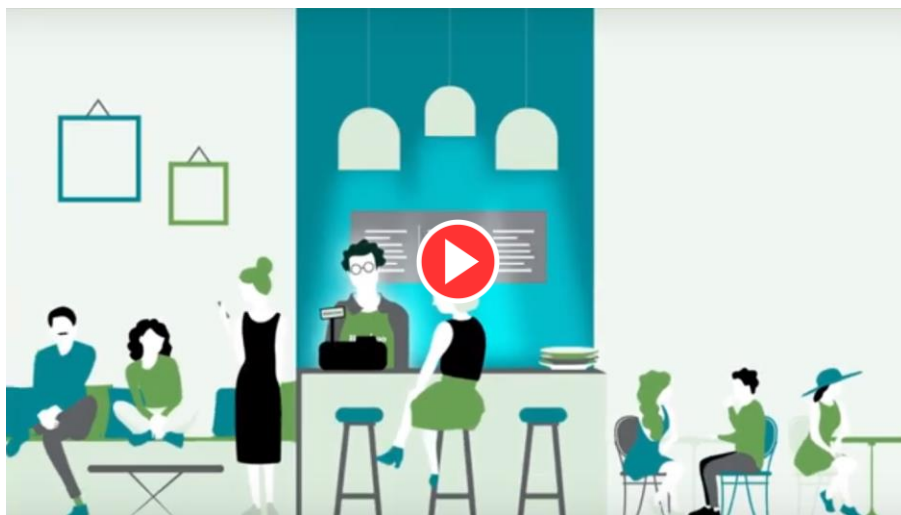
Pionnier sur le marché de la réservation de restaurants en ligne, LaFourchette ne cesse d'innover afin d'offrir aux restaurateurs et aux consommateurs une proposition de valeur toujours plus forte.

Conçu en interne par les équipes Lab & Product de LaFourchette, avec une technologie souple et agile, l'outil a été pensé pour permettre une adaptation rapide aux besoins des restaurateurs. En construisant sa nouvelle solution de cloud SaaS avec la technologie de pointe NodeJs, SPA et React Js, LaFourchette a pour objectif d'offrir à ses partenaires le logiciel le plus performant du marché grâce à une plateforme plus sécurisée, des performances optimisées et une interface utilisateur repensée pour offrir une expérience plus fluide et intuitive à la fois sur mobile et sur desktop.

Pour proposer la solution la plus efficace aux restaurateurs, cette nouvelle version a été co-construite avec des restaurants partenaires de LaFourchette afin d'identifier au mieux les axes d'amélioration et de bien saisir l'ensemble des enjeux liés à l'expérience utilisateur.

« Nous sommes très heureux de travailler avec LaFourchette ! Sûrement parce que nous sommes « partenaires beta testeur », c'est-à-dire que nous sommes un des premiers restaurants à tester TheFork Manager 3 en France, la toute nouvelle version de leur outil de gestion. L'équipe est super réactive puisque le but est de remonter des bugs et des propositions d'amélioration pendant la phase test. Nous avons une relation privilégiée, c'est une équipe motivée qui bosse vite, toujours pour leurs clients. » Victor Malivert - Signature Montmartre à Paris

Découvrez TheFork Manager 3 en vidéo



**Etude Strategy& 2019, membre du réseau PwC - Economic Impact study of LaFourchette & Trip Advisor in the Restaurant Market*

LaFourchette, une société de TripAdvisor, est le leader de la réservation de restaurants en ligne. LaFourchette connecte les restaurants à leurs convives avec un réseau de plus de 80000 restaurants dans le monde et 29 millions de visites par mois.

Grâce à LaFourchette (site et application), ainsi que TripAdvisor, les utilisateurs peuvent facilement sélectionner un restaurant en fonction de critères de préférence (tels que la localisation, le type de cuisine, le type de restaurant et le prix moyen), consulter les avis des utilisateurs, vérifier la disponibilité en temps réel et instantanément réserver en ligne. Du côté des restaurants, LaFourchette leur fournit une solution logicielle, LaFourchette Manager, qui permet aux restaurateurs d'optimiser la gestion de leurs réservations, de rationaliser les opérations et, finalement, d'améliorer le service et les revenus, selon les principes du Yield Management, jouant ainsi sur la variabilité des prix, pratique utilisée avec succès dans les industries du voyage et de l'hôtellerie.

La plate-forme opère sous la marque «LaFourchette» en France et en Suisse, «ElTenedor» en Espagne, «TheFork» en Italie, aux Pays-Bas, Belgique, Portugal, Suède, Danemark, Australie, Argentine, Brésil, Chili, Colombie, Mexique, Pérou et Uruguay. Elle opère également en anglais sous la marque «TheFork.com». En 2019, LaFourchette acquiert Bookatable et s'étend sur 5 nouveaux marchés : le Royaume-Uni, l'Allemagne, l'Autriche, la Finlande et la Norvège.

CONTACTS PRESSE

BUREAU DE PRESSE PASCALE VENOT

Romane Groleau

01 53 53 44 63 - 06 64 31 28 41

romane@pascalevenot.fr