

PARC D'ATTRACTION : FLUIDIFIER LE SERVICE ET CAPTER PLUS DE VENTES EN PÉRIODE DE RUSH



Contexte

Situé en Alsace, Cigoland est un parc d'attractions familial qui accueille chaque année plus de 200 000 visiteurs.

Afin d'améliorer l'expérience client sur le restaurant de snacking, le parc a fait appel à Innovorder pour digitaliser la prise de commande et l'organisation en cuisine.

La problématique du client

- Un temps d'attente trop long pour la prise de commande, surtout lors des pics d'affluence.
- Une perte de chiffre d'affaires due à une saturation du point de vente.
- Des erreurs et lenteurs liées à une gestion manuelle par tickets papier.

La recommandation d'Innovorder :

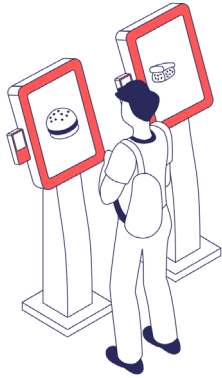
Déléguer la prise de commande à des bornes pour augmenter la fluidité et le chiffre d'affaires et augmenter la productivité en cuisine grâce à des écrans de préparation.



PARCOURS CLIENT

1

Le visiteur passe commande directement sur une borne tactile.



2

Il choisit son mode de paiement : carte bancaire sur la borne ou paiement en espèces à la caisse.



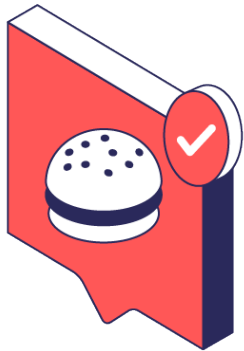
3

La commande est automatiquement envoyée en cuisine sur un écran de production (KDS).



4

Une fois préparée, elle est transmise à un second KDS d'assemblage pour finalisation.



5

Le personnel valide la fin de commande, qui s'affiche alors sur l'écran d'appel client (ODS).



6

Le client est invité à se présenter au comptoir pour récupérer sa commande.

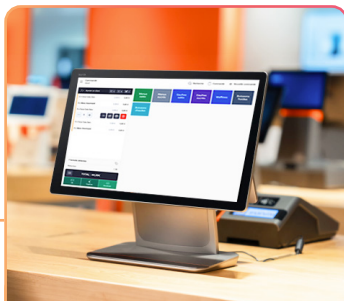


LES SOLUTIONS INNOVORDER DÉPLOYÉES



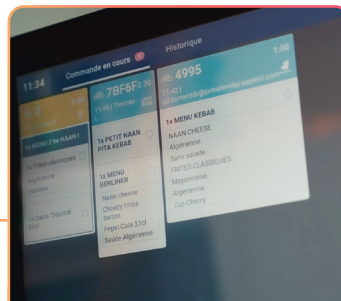
2

Bornes de commande



1

Caisse



2

KDS



1

ODS

RÉSULTATS



Augmentation

du panier moyen et du
chiffre d'affaires.



Réduction

du temps d'attente pour
la prise de commande.



Gain

de productivité en
cuisine grâce à une
meilleure visibilité
des commandes.