

Analyse de l'existant

Problèmes rencontrés

L'état actuel de "**La Manufacture**", un restaurant indépendant employant **15 personnes**, révèle plusieurs lacunes dans sa **gestion des commandes** et sa communication interne. Actuellement, le restaurant ne dispose pas d'un **système numérique intégré pour la prise et la gestion des commandes**, ce qui entraîne des **erreurs fréquentes**, notamment en **période de forte affluence**. Ces erreurs concernent souvent les modifications des commandes (comme les demandes spécifiques des clients) ou les plats indisponibles, en raison d'une **mauvaise gestion des stocks**.

De plus, l'absence d'un **système structuré de priorisation des commandes** en cuisine entraîne des **retards** dans la préparation des plats, ce qui peut nuire à la **satisfaction des clients**. Les gestionnaires de "**La Manufacture**" manquent également d'outils pour **suivre les performances en temps réel**, analyser les ventes ou ajuster efficacement les menus et les ressources humaines en fonction des données collectées.

Ces problèmes ont été confirmés par des **retours d'expérience** des employés du restaurant. Les serveurs, bien qu'habituellement à gérer manuellement les commandes, souhaitent un **outil numérique plus rapide et précis**. Ils signalent que la gestion papier actuelle augmente le risque d'erreurs et ralentit la transmission des informations à la cuisine. Les cuisiniers, de leur côté, aimeraient disposer d'un **outil qui leur permette de visualiser clairement les commandes en cours**, les **priorités**, et les **stocks disponibles en temps réel**. Enfin, les gestionnaires expriment le besoin d'un système centralisé pour réduire les erreurs humaines et optimiser les performances opérationnelles du restaurant.

Contraintes identifiées

Sur le plan technique, l'application devra être **compatible** avec **différents appareils** (tablettes, smartphones et écrans). De plus, l'application devra intégrer une **interface intuitive** pour les utilisateurs peu habitués à la technologie.

Opportunités et pistes d'amélioration

Malgré les contraintes, le développement d'une application pour "**La Manufacture**" représente une opportunité significative d'améliorer ses opérations et de répondre aux attentes croissantes de ses clients. L'analyse de la concurrence montre que des solutions comme **Toast** ou **Lightspeed** ont déjà établi des standards dans le domaine de la gestion des commandes, mais ces outils sont souvent **trop complexes** ou **onéreux** pour des restaurants de taille modeste.

Le projet peut se différencier en offrant une **application simple et intuitive**, spécifiquement adaptée à la structure de "La Manufacture".

Parmi les pistes d'amélioration envisageables figurent :

- **Suggestions de boissons et vins** pour accompagner les plats, afin d'augmenter les ventes et améliorer l'expérience client.
- **Recherche rapide des plats** pour faciliter la prise de commande, surtout en période de forte affluence.
- **Récapitulatif des commandes** simplifié pour l'encaissement, afin de fluidifier le service et réduire les erreurs.

En proposant une solution simple et intuitive, l'application permettra de transformer les opérations internes tout en améliorant l'expérience globale des clients.

Conclusion

Cette analyse met en lumière les défis actuels rencontrés par "**La Manufacture**" et les opportunités qu'une solution numérique pourrait offrir. Une **application bien conçue**, combinant **simplicité**, **rapidité** et **efficacité**, pourrait significativement améliorer la gestion des commandes, réduire les erreurs et les temps d'attente, tout en renforçant la satisfaction des clients. En se concentrant sur les besoins spécifiques de ses utilisateurs, serveurs, cuisiniers et gestionnaires. Ce projet a le potentiel de devenir une innovation clé pour le restaurant et d'apporter une véritable valeur ajoutée à ses opérations.