

**Les leviers pour améliorer le résultat
d'exploitation de votre restaurant,
de votre commerce.**



DIONYSOLS
— BY GESRESTAURATION —



DIONYSOLS

— BY GESRESTAURATION —



Les leviers pour améliorer le résultat d'exploitation de votre restaurant



DIONYSOLS

— BY GESRESTAURATION —

Joël RAYNAUD

Président

☎ 06 09 34 06 43

✉ contact@dionysols.com

🌐 www.dionysols.com

GESTPE SOLUTIONS SAS

131 rue du Vercors - 38500 Coublevie

Avec Dionysols,
pilotez sereinement votre commerce !



DIONYSOLS

— BY GESRESTAURATION —



Scannez le QR Code
pour m'ajouter à vos contacts



Présentation Rivalis Day – 2022-13-05





DIONYSOLS

— BY GESRESTAURATION —



Les leviers pour améliorer le résultat d'exploitation de votre restaurant

Il existe 5 leviers Quels sont-ils?



Présentation Rivalis Day – 2022-13-05





Les leviers pour améliorer le résultat d'exploitation de votre restaurant

1- L'ouverture

Vous avez décidé d'ouvrir votre établissement x jours par semaine, y semaines par an, de faire z services par jour, vous venez sans le savoir d'utiliser un de ces leviers, le moins souple de tous car derrière cette décision, il y a du personnel, de l'organisation, une législation du travail qu'il va falloir respecter...



DIONYSOLS
— BY GESRESTAURATION —



Les leviers pour améliorer le résultat d'exploitation de votre restaurant

Comment piloter l'ouverture?

Avec **Dionysols**, vous décidez en quelques clics du poids de chaque jours, nous nous chargeons de planifier toutes vos charges suivant la périodicité que vous aurez défini.



Présentation Rivalis Day – 2022-13-05





DIONYSOLS

BY GESRESTAURATION



Les leviers pour améliorer le résultat d'exploitation de votre restaurant

2- La marge brute

L'optimisation de votre taux de marge peut générer des dizaines de k€ de résultat supplémentaire.

Sur <https://www.dionysols.com/> nous mettons à votre disposition un calculateur gratuit pour tester votre potentiel.



**GESTPE
SOLUTIONS**
SAS

Présentation Rivalis Day – 2022-13-05





DIONYSOLS
— BY GESRESTAURATION —



Les leviers pour améliorer le résultat d'exploitation de votre restaurant

Comment piloter la marge brute?

Avec **DionySols**, en quelques clic, vous réalisez toutes vos recettes, vous quantifiez ainsi la marge et le prix de revient de toutes vos recettes, leurs grammages respectifs. Vous avez la possibilité d'imbriquer jusqu'à 4 niveaux de recettes.



Présentation Rivalis Day – 2022-13-05



Les leviers pour améliorer le résultat d'exploitation de votre restaurant

Comment piloter la marge brute?

Pour simplifier votre utilisation, nous mettons à votre disposition une base de donnée de 2500 ingrédients communautaires pour réaliser et calculer toutes vos recettes dès les premières minutes de votre expérience **Dionysols** .



DIONYSOLS
— BY GESRESTAURATION —



Les leviers pour améliorer le résultat d'exploitation de votre restaurant

Comment piloter la marge brute?

Avec **DionySols**, en quelques clic, vous éditez la liste de vos courses pour une période donnée, la liste de vos ordres de fabrication pour produire vos recettes de mise en place. Nous déterminons pour vous la liste des 20% d'ingrédients qui représentent 80% de vos coûts d'achat.



Présentation Rivalis Day – 2022-13-05



Les leviers pour améliorer le résultat d'exploitation de votre restaurant

Comment piloter la marge brute?

Avec **Dionysols**, dès septembre 2022 au plus tard, vous pourrez aussi identifier avec le même document édité précédemment la liste de vos plats « Vache à lait », « Vedette », « Dilemme », « Poids morts » et décider ainsi des plats que vous souhaitez conserver pour le meilleur ratio de marge possible pour votre restaurant.



DIONYSOLS
— BY GESRESTAURATION —



Les leviers pour améliorer le résultat d'exploitation de votre restaurant

3- Le panier moyen

Vous faites + de 10 000 repas par an ?

Et si votre panier moyen progressait d'1€50 Brut, près de 10 000€ de résultat supplémentaire pour votre entreprise !



Présentation Rivalis Day – 2022-13-05





DIONYSOLS
— BY GESRESTAURATION —



Les leviers pour améliorer le résultat d'exploitation de votre restaurant

Comment piloter le panier moyen?

Avec **DionySols**, dès septembre 2022 au plus tard, vous pourrez mesurer très simplement ce panier moyen, son évolution dans le temps suivant les actions que vous aurez décidées de mettre en place pour l'améliorer.



Présentation Rivalis Day – 2022-13-05





DIONYSOLS

— BY GESRESTAURATION —



Les leviers pour améliorer le résultat d'exploitation de votre restaurant

Comment piloter le panier moyen?

Le panier moyen dépend de nombreux paramètres comme le grammage de vos plats mais aussi de la capacité de vos serveurs à vendre plus... Par nos calculs, nos conseils, nous sommes en capacité avec **DionySols** *Expert* de vous accompagner dans cette démarche.



GESTPE

SOLUTIONS

SAS

Présentation Rivalis Day – 2022-13-05





Les leviers pour améliorer le résultat d'exploitation de votre restaurant

4- Le taux de remplissage

Vous avez X places dans votre restaurant, quel est votre taux de remplissage moyen ? Le connaissez vous précisément ? Et si ce taux progressait de 5%, quel serait votre résultat ?



DIONYSOLS
— BY GESRESTAURATION —



Les leviers pour améliorer le résultat d'exploitation de votre restaurant

Comment piloter le T% de remplissage?

Avec **DionySols**, dès septembre 2022 au plus tard, vous pourrez mesurer mensuellement et très simplement ce taux, suivre son évolution dans le temps suivant les actions que vous aurez décidées de mettre en place pour l'améliorer.



Présentation Rivalis Day – 2022-13-05



Les leviers pour améliorer le résultat d'exploitation de votre restaurant

Comment piloter le T% de remplissage?

Avec mysolutions**WEB** + **DionySols** vous pourrez disposer dès septembre 2022 au plus tard d'un module de réservation en présentiel et en ligne compatible avec vos sites internet respectifs pour inciter vos clients à venir vous revoir, à vous laisser un avis sur votre site, vos réseaux sociaux... (mails + SMS), vous constituer ainsi une base de donnée de votre clientèle en toute légalité.



DIONYSOLS
— BY GESRESTAURATION —



Les leviers pour améliorer le résultat d'exploitation de votre restaurant

5- Le chiffre d'affaires additionnel

Quelle est votre capacité à générer du chiffre d'affaires additionnel sans toucher à la rentabilité de votre business principal?

Vos frais fixes étant déjà payés, savez-vous que tout chiffre d'affaires additionnel génèrera un excédent de résultat directement lié à la marge brute de ces ventes supplémentaires?



Présentation Rivalis Day – 2022-13-05





DIONYSOLS
— BY GESRESTAURATION —



Les leviers pour améliorer le résultat d'exploitation de votre restaurant

Comment piloter le CA additionnel?

Avec **DionySols**, dès septembre 2022 au plus tard, vous pourrez mesurer très simplement les % de CA additionnels, leurs évolutions dans le temps suivant les actions que vous aurez décidées de mettre en place pour le/les améliorer.



**GESTPE
SOLUTIONS**
SAS

Présentation Rivalis Day – 2022-13-05





DIONYSOLS

— BY GESRESTAURATION —



Les leviers pour améliorer le résultat d'exploitation de votre restaurant

Comment piloter le CA additionnel?

Avec mysolutionsWEB + DionySols vous disposez déjà d'un module de vente en ligne installé en moins de 4 heures y compris terminal de paiement. Ce module est compatible avec vos sites internet respectifs pour créer du nouveau chiffre d'affaires.



**GESTPE
SOLUTIONS**
SAS

Présentation Rivalis Day – 2022-13-05



Les leviers pour améliorer le résultat d'exploitation de votre restaurant

Comment piloter le CA additionnel?

Avec notre solution de **Clic & Collect**, vous administrez toutes vos ventes depuis **Dionysols**, vous suivez ce CA additionnel par client, vous choisissez très simplement quels produits vous souhaitez vendre, quels jours et à quels horaires... Vous pouvez modifier les commandes passées et vous disposez de quatre conditions de paiement individualisables pour chaque client.



DIONYSOLS
— BY GESRESTAURATION —



Les leviers pour améliorer le résultat d'exploitation de votre restaurant

Piloter ces 5 leviers avec **Dionysols**

Avec l'univers de **Dionysols** et de **mysolutionsWEB**, nous avons la capacité de vous accompagner dans cette démarche pro-active d'optimisation des résultats de votre activité.



Présentation Rivalis Day – 2022-13-05





DIONYSOLS
— BY GESRESTAURATION —



Les leviers pour améliorer le résultat d'exploitation de votre restaurant

Répondre à vos questions...

Vous souhaitez assister à l'un de nos Webinar de présentation?

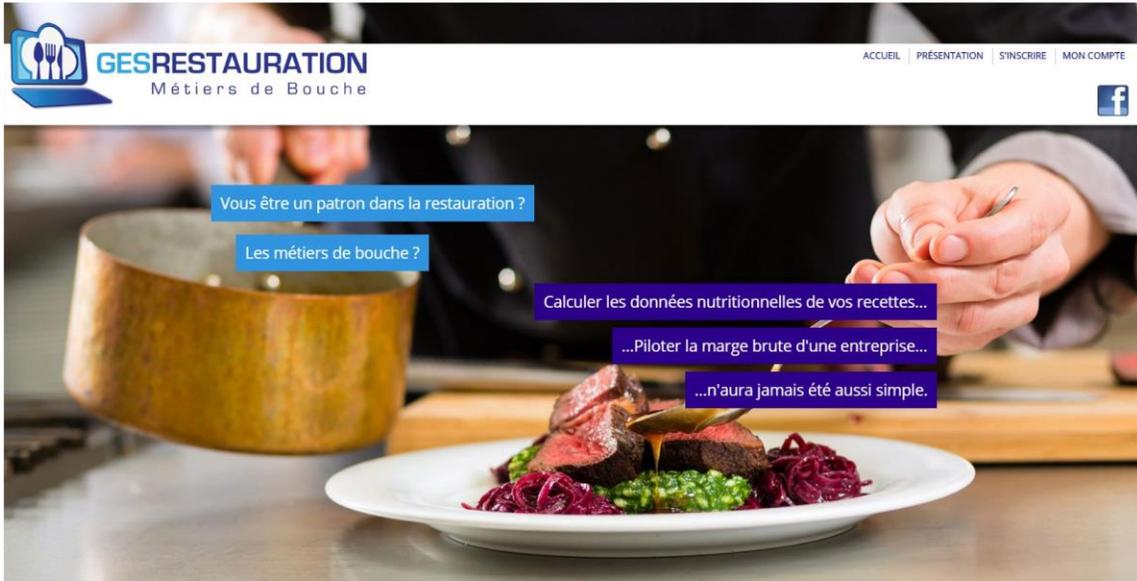
[Prenez un RDV en suivant ce lien...](#) Pour vous Servir

Cette présentation sera disponible dès demain sur le blog de notre site internet <https://www.dionysols.com>



Présentation Rivalis Day – 2022-13-05





DIONYSOLS
— BY GESRESTAURATION —



GESRESTAURATION
Métiers de Bouche



GESTPE
SOLUTIONS
SAS



DIONYSOLS = P.A.R.I.S



GESTPE SOLUTION

RESTA

Métier



Piloter la marge brute de votre entreprise

...n'aura jamais été aussi simple.



Présentation Rivalis Day - 2022-13-05