



30

Conseils pour attirer plus de clients dans votre restaurant

Un guide pratique à imprimer pour vérifier si votre établissement
applique toutes les bonnes pratiques.



(PDF gratuit)

Réalisé par

Up
Review

1. Choisir un emplacement avec du passage
2. Proposer un concept unique et clair
3. Obtenir plus d'avis avec un jeu concours
4. Former et encadrer le personnel
5. Donner une tenue identique au personnel
6. Compléter la fiche Google Business
7. Être actif sur les réseaux sociaux
8. Vérifier que vos infos sont identiques partout
9. Inscrire le resto sur les annuaires
10. Être présent sur les sites touristiques
11. Demander des avis à chaque client
12. Répondre à tous les avis reçus
13. Publier de belles photos de plats et de la salle
14. Créer un compte Instagram vivant
15. Garder une page Facebook active

16. Encourager les clients à poster des photos
17. Travailler avec des influenceurs food
18. Organiser des jeux concours
19. Lancer des campagnes/pubs ciblées en ligne
20. Avoir un site internet adapté au mobile
21. Mettre le site à jour régulièrement
22. Proposer la réservation en ligne
23. Ajouter un bouton "venir au restaurant"
24. Créer une page dédiée pour chaque restaurants
25. Changer la carte avec des plats de saison
26. Proposer des offres limitées dans le temps
27. Mettre en place des réductions régulières
28. Offrir un programme fidélité
29. Collaborer avec les entreprises locales
30. Surprendre avec des petites attentions

