

Dans une entreprise, les employés tiennent un rôle très important, étant donné que la bonne marche de l'organisation dépend d'eux. Dans un secteur très dynamique comme la restauration, il est essentiel d'utiliser de bonnes stratégies sociales afin d'optimiser le rendement du personnel et avoir une meilleure compétitivité.

L'importance du personnel dans la restauration

La restauration est considérée comme une activité de service, même si la notion de transformation de produits y est présente. En réalité, c'est le service de transformation d'ingrédients en plat qui est vendu, que ce soit pour une recette de tiramisu ou une recette de risotto, et ce avec la présentation et l'accueil. Ainsi, ce service est fourni par tout le personnel du restaurant de différents échelons, incluant les cuisiniers, les serveurs, les agents d'entretien, les portiers et les réceptionnistes. Les employés tiennent donc une place très importante dans la qualité de service d'un restaurant. La notoriété d'un établissement dépend de la performance et du rendement de ces personnes. Il faut donc les motiver, les inciter à avoir une conscience professionnelle et les inculquer la culture d'entreprise. Pour cela, l'application de quelques stratégies sociales dans la restauration peut être nécessaire. Elles peuvent être réalisées par les patrons du restaurant eux-mêmes ou par des cabinets spécialisés dans ce domaine.

Les particularités du travail dans un restaurant

Il faut noter que le fait de travailler dans un restaurant est assorti de quelques particularités. L'hygiène est très importante et il faut que tout le processus de préparation des plats jusqu'à la table des clients se déroule avec une propreté impeccable. La plupart des employés sont donc concernés, notamment les responsables des achats, ceux qui doivent les stocker, les cuisiniers, les responsables des couverts et les serveurs. Par ailleurs, les restaurants ont des horaires décalés et les employés doivent les suivre. Certes, ils peuvent commencer assez tard, mais la fin de la journée peut aussi être très tard. Les employés qui sont en contact direct avec les clients doivent avoir une bonne présentation et avoir de l'aisance dans la communication. Le fait de travailler dans un restaurant peut donc avoir quelques contraintes, ce qui nécessite une excellente motivation des employés pour avoir de bons rendements.

Les stratégies à appliquer

Pour motiver les collaborateurs, les stratégies sociales dans la restauration doivent suivre des lignes qui correspondent à leurs attentes. Les horaires décalés peuvent engendrer des frais supplémentaires en déplacement ou altérer la sécurité. La mise en place d'un service de transport du personnel peut être bénéfique pour tous, car les employés pourront se concentrer sur leur travail, sans se soucier des moyens de locomotion pour rentrer. Il ne faut pas non plus minimiser la politique salariale, étant donné que les rémunérations constituent les principales

sources de motivation des salariés. Le niveau des salaires doit être en conformité avec la classe du restaurant et les tarifs appliqués, pour éviter les frustrations comme le fait Brioche Dorée spécialisée dans les [sandwichs](#) et les [salades](#) à emporter. Toutefois, il doit aussi tenir compte des obligations de rentabilité et de performance du restaurant. Au niveau des pourboires, ils doivent être bien gérés selon les situations, s'ils sont pris directement par les serveurs ou s'ils rentrent d'abord dans la caisse pour être redistribués ensuite. Afin de les aider et d'augmenter leur pouvoir d'achat, pensez aux [chèques cadeaux ce](#) qui fera à coup sûr plaisir aux salariés.

Pour drainer plus de clientèle le midi, il est judicieux de devenir affilié à des entreprises qui commercialisent des [ticket repas](#) comme Chèque Déjeuner, Ticket Restaurant ou Sodexo. Destinés aux salariés, ces titres restaurant offre un budget plus conséquent aux salariés qui peuvent profiter d'un repas au restaurant au moment de leur pause. Certaines de ces entreprises proposent également un outil de géolocalisation qui permet aux salariés de repérer les restaurant acceptant les titres restaurant dans leur secteur ([restaurant à Lyon](#) , Paris etc). Accépter ces moyens de paiement est une bonne stratégie pour booster son chiffre d'affaires du service du midi.