

**RÉTENTION DU PERSONNEL**

## Aider les exploitants à protéger l'environnement de travail des employés et à améliorer la fidélisation de 15 % à 20 % sans augmenter les salaires

Les exploitants qui réussissent à long terme, indépendamment de l'inflation, des pénuries de main-d'œuvre ou d'autres défis, doivent comprendre comment les données et les informations peuvent améliorer leur activité. Cependant, peu d'exploitants ont le temps de passer au crible toutes ces informations.

**Nous utilisons une méthode holistique d'analyse des données qui permet d'identifier immédiatement les occasions et d'apporter des solutions à vos problèmes.**

**1**

### Clarté conceptuelle

**Chaque activité commerciale est différente**

Pour comprendre votre activité, nous prenons en compte tous les éléments, du modèle de service à la stratégie de tarification, en passant par la structure salariale et le plan de croissance.

**2**

### Mesure de la productivité

**Nous utilisons une stratégie exclusive**

Nous mesurons la productivité générale de vos activités. Nous vous apprenons ensuite comment l'améliorer et comment économiser des milliers de dollars chaque année.

**3**

### Cloisonnement des données

**Vous obtiendrez des réponses en quelques minutes**

Nous vous montrerons exactement où vous pouvez apporter des améliorations dans votre restaurant.



**Les entreprises de restauration de taille moyenne constatent généralement des améliorations de 5 % à 15 %.**