

Découvrez comment Plato a aidé les serveurs de l'hôtel Oceania à gagner du temps et de l'énergie en rationalisant le service et en améliorant l'expérience des clients.

Le succès de l'hôtel Oceania dans l'utilisation de Plato pour optimiser son service est un témoignage de son efficacité.

Plato est-il adapté à votre restaurant ?

L'hôtel Oceania est un hôtel spa 4 étoiles situé dans le 15^e arrondissement de Paris. Bien qu'il soit à l'écart de l'agitation, il reste proche du cœur de la ville. Avec une terrasse-jardin unique de 700 m² et 250 chambres, cet hôtel a récemment décidé d'ouvrir ses portes à une nouvelle clientèle. Après une réflexion certaine et des recherches approfondies, l'hôtel a pris la décision d'adopter Plato.



Dans cet article, nous avons échangé avec Lucas, le directeur adjoint de l'hôtel Oceania à Paris, qui a partagé son ressenti et son expérience sur l'impact de Plato lors du service du petit-déjeuner en mode buffet dans une salle de 120 couverts. Des défis rencontrés au cours du processus de mise en œuvre aux avantages constatés depuis son déploiement, Lucas apporte un point de vue unique sur la façon dont le cobiot de service « Plato » soulage le personnel. Que vous travailliez dans le secteur de l'hôtellerie/restauration ou que vous soyez simplement intéressé par les dernières technologies, cet entretien s'adresse à tous ceux qui cherchent à comprendre le monde en constante évolution du service.

Lucas explique que l'hôtel Oceania a ajusté sa stratégie de recrutement pour s'adapter à la situation actuelle. Malgré les défis du secteur, Lucas est optimiste quant à l'avenir du restaurant de l'hôtel Oceania. Il pense qu'en offrant un environnement de travail positif et en utilisant une technologie innovante comme Plato, l'hôtel sera en mesure d'attirer et de fidéliser le personnel nécessaire pour continuer à fournir un service de haute qualité à ses clients.

Le défi

D'après Lucas, le secteur de l'hôtellerie a subi de plein fouet les effets de la pandémie de COVID-19, et le recrutement de



personnel est devenu un enjeu de taille. « Avant la pandémie, le recrutement de personnel pour les restaurants était déjà un défi, mais aujourd'hui il est devenu encore plus difficile », a-t-il déclaré. « De nombreux restaurants ont fermé et ceux qui sont restés ouverts ont du mal à attirer et à retenir le personnel. » La situation s'est aggravée après la pandémie, car de nombreuses personnes ont perdu leur emploi et cherchent désormais des postes plus sûrs.

L'intégration de Plato

Lorsque Lucas a présenté pour la première fois au personnel de l'hôtel Plato, il savait qu'il était important d'aborder le processus de mise en œuvre avec un plan clair et transparent. Il a organisé une réunion avec les serveurs pour leur expliquer comment Plato serait utilisé pour les aider dans leurs tâches, et non pour les remplacer. Il a souligné que l'objectif de l'introduction de Plato était de rationaliser le service et d'accroître l'efficacité, permettant ainsi au personnel de se concentrer sur les clients pour leur offrir la meilleure expérience possible.

Lucas a assuré aux employés que l'hôtel appréciait leurs compétences et leurs contributions et que leur rôle restait crucial pour le succès de l'hôtel. Cette approche a permis d'apaiser les inquiétudes des équipes, qui s'est montré plus enclin à accepter le nouveau système. La communication claire et transparente de Lucas a été la clé de la réussite dans l'intégration de Plato et de son acceptation par le personnel.



Sidiki, Responsable Petit-déjeuner - Oceania Hotel



La solution

À l'hôtel Oceania, nous sommes ravis d'annoncer que nous utilisons désormais Plato lors du service de petit-déjeuner. Les clients peuvent ainsi profiter d'une expérience simplifiée et efficace lorsqu'ils commandent le petit-déjeuner à partir du menu. Plato aide le personnel à distribuer les plats et les boissons mais il soulage grandement les équipes lors du débarrassage. Cet allié idéal permet d'améliorer et d'optimiser le service et redonne de l'énergie au personnel. Je pourrais dire que je vois un soulagement physique chez les serveurs, cela permet également d'offrir une expérience plus personnalisée et plus agréable à nos clients.

Nous avons eu de nombreux convives qui s'intéressent vraiment à Plato et qui adorent l'avoir comme serveur. Cela ajoute un élément unique et mémorable à leur expérience du petit-déjeuner. Nous sommes ravis de ce succès et pensons qu'il continuera à être un atout précieux pour notre entreprise à l'avenir. Plato fait désormais partie de notre équipe.

L'hôtel Oceania étudie les moyens de personnaliser Plato pour mieux répondre aux besoins de ses clients, y compris l'utilisation de QR codes pour faciliter l'accès aux pages de médias sociaux de l'hôtel.

“

Je recommanderais sans hésiter Plato aux restaurants et aux hôtels. En l'utilisant, ils peuvent se concentrer sur leur métier de service et offrir une expérience innovante aux clients, plutôt que de réaliser des tâches fastidieuses et répétitives.

”



Lucas,
directeur
adjoint

Le résultat

Dans l'ensemble, l'hôtel Oceania est ravi du succès rencontré grâce à l'utilisation de Plato dans son restaurant. Non seulement cette technologie a permis de rationaliser leur service et d'accroître leur efficacité opérationnelle, mais elle a également apporté un élément unique à leurs clients. Il ne fait aucun doute que Plato continuera d'être un atout précieux pour leur entreprise dans les années à venir.



**UNITED
ROBOTICS
GROUP**
the **Cobiot** company

United Robotics Group France SARL
43 Rue du Colonel Pierre Avia
75015 Paris, France



UNITED ROBOTICS GROUP



@UNITEDROBOTICSGROUP



@UNITED_ROBOTICS

Web: www.unitedrobotics.group
Email: hello@unitedrobotics.group