

ACTUALITÉS

La recette d'un comptoir où personne n'attend

Un plat prêt en quelques étapes, qui se conserve pendant des années.

21 septembre 2026, Tobias Engl



Bien recevoir n'a rien de sorcier. Il suffit de quelques ingrédients, d'un peu de soin et d'un appareil qui se charge du travail. Voici la recette de la maison.

Ingrédients

1 Écran au-dessus du comptoir

1 petit appareil derrière

1 Menu du jour, préparé à la minute

etc. Prix et allergènes, toujours à jour

3 Langues, ajoutées selon les besoins

1 pincée La retenue, face aux clignotements

Préparation

1. Accrochez l'écran, branchez l'appareil, et voilà, la base est prête.
2. Connecter au système de caisse. Ainsi, les articles en rupture de stock disparaissent automatiquement.
3. Organiser le menu en fonction des moments de la journée : le petit-déjeuner le matin, un plat chaud à midi, un gâteau l'après-midi.
4. Laisser mijoter à feu doux pendant la nuit, c'est-à-dire baisser l'intensité. Le lendemain matin, tout est prêt.

Pour servir

Calculé localement, hébergé en Europe, sans que les données des clients ne quittent les locaux. Le résultat : une prestation toujours au point. Elle inspire confiance et comble la clientèle fidèle.