

Entreprise de restauration : exemples de KPI

Domaines	KPI	Pourquoi c'est utile
Activité	Nombre de couverts par jour Ticket moyen	Suivre la fréquentation et les tendances
Rentabilité	Coût matière première ratio coût matière / CA	Contrôler les dépenses ingrédient
Organisation	Add a subtitle Temps moyen de service Rotation des tables	Optimiser l'expérience client et le rendement
Relation client	Note moyenne sur Google ou avis en ligne	Identifier les leviers d'amélioration
RH	Taux d'absentéisme ou turnover	Suivre le climat social et anticiper les tensions

Il s'agit d'exemples à ajuster selon votre contexte, mais en croisant vos tickets moyens et les retours clients, vous pouvez affiner vos menus et votre carte des vins pour mieux répondre aux attentes... et optimiser votre rentabilité.

