

Module de Gestion Commerciale

Nous avons fait 3 constats :

1. Il y a un potentiel de + de 500 prestations en France que nous recevons via internet tous les ans et pour lesquelles nous ne sommes pas sûr que les food trucks de l'association remportent les marchés.
2. Les devis fait par les food trucks sont très inégaux en « qualité »
3. Les prix proposés par les food trucks à une même demande varie du simple au triple

Tout ceci peut « discréditer » l'image de l'association

Comme expliqué lors de précédentes réunions et e-mail, nous allons maintenant gérer les demandes des particuliers et des entreprises via le nouvel outil de gestion commercial.

Le principe ?

1. Un particulier fait une demande.
2. Un gestionnaire commercial (un bénévole du groupe planning) prend en main la demande
3. Si les infos sont incomplètes le gestionnaire rappelle le client, complète les infos et détermine un, maximum 2, prix pour la prestation.
4. Vous, food truck, vous positionnez sur le prix qui vous convient avec une offre (menu)
5. Le client sélectionne directement le food truck qu'il souhaite
6. Vous mettez votre pouce-vert pour confirmer votre disponibilité et envoyez votre devis définitif au client.

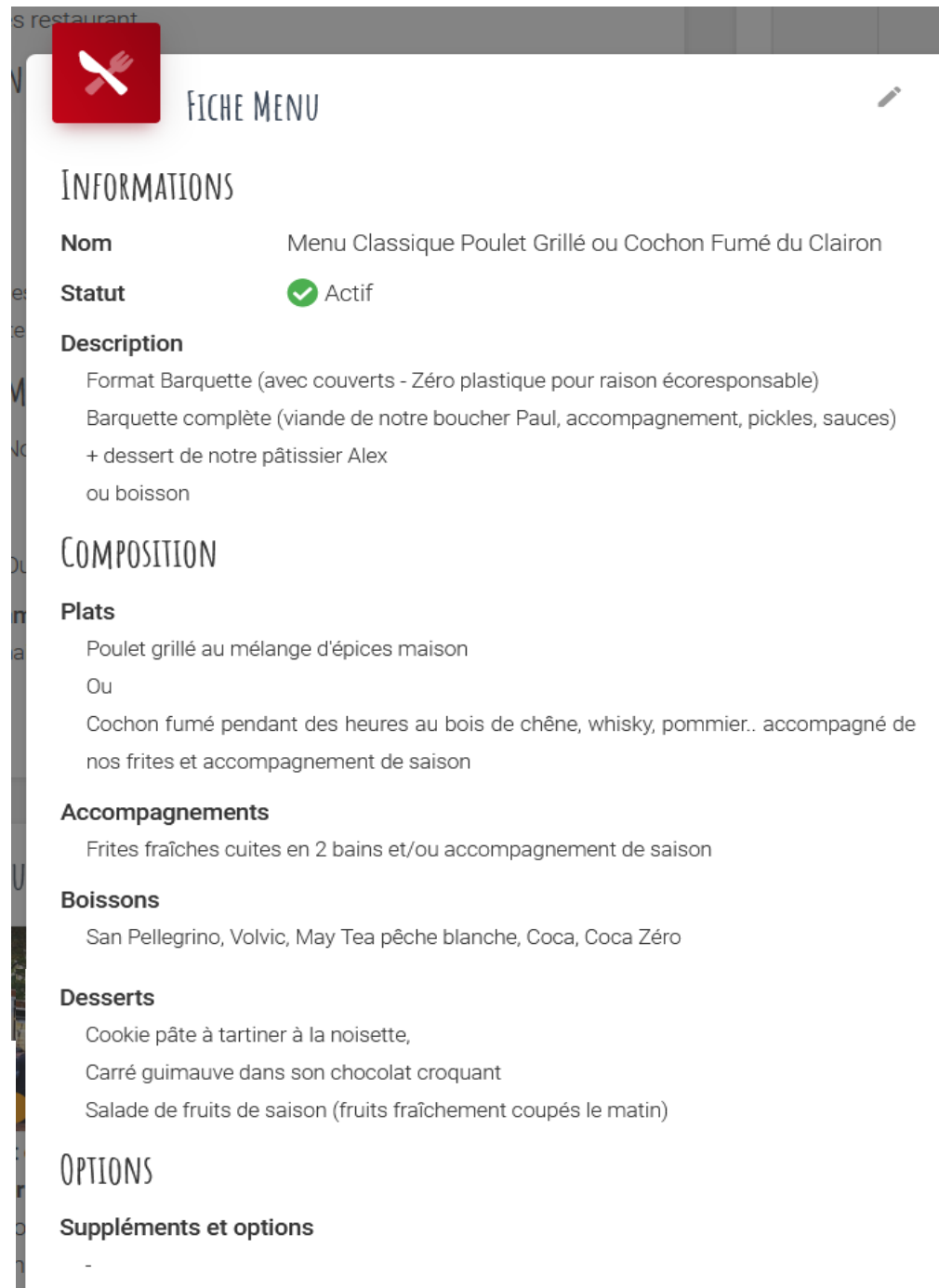
La gestion commerciale sera lancée d'ici 15 jours. Il y a UN pré-requis : vous devez créer les menus types que vous allez utiliser pour répondre aux demandes des clients. Voici comment le faire en 3 étapes.

Etape 1 : Allez dans la section Menus qui se trouve dans votre profil dans la section : Mes informations / Points de restauration / Menus, puis cliquez sur le bouton ajouter

The screenshot shows the user profile page for 'STREET FOOD EN MOUVEMENT'. The left sidebar contains navigation options: 'Tableau De Bord', 'Mes Informations' (circled in red), 'Plannings', 'Festivals', and 'Demandes'. The main header area includes a navigation bar with tabs: 'SOCIÉTÉ', 'POINTS DE RESTAURATION' (circled in red), 'LISTE DES FACTURES', 'PARTICIPATIONS PLANNING', 'REPAS SUSPENDUS', 'DOCUMENTS PARTENAIRES', and 'COMPTE PRÉPAYÉ 0,00'. Below the navigation bar, the profile information is displayed, including 'Nb Followers (au 08/12/2021) 283'. The 'CAISSE' section shows 'Possède une caisse' as 'Non' and 'Modes de paiement' as 'Amex, Cartes bancaires, Cartes restaurant, Chèques, Espèces, Titres restaurant'. The 'POUR LES FESTIVALS ET PLANNINGS' section is also visible. On the right, the 'MENUS' section features a table with columns for 'Statut', 'Nom menu', 'Description courte', and 'Docs'. A green '+ AJOUTER' button is circled in red in the bottom right corner of the 'MENUS' section.

Etape 2 : Compléter les infos pour un menu type que vous risquez de proposer.

Par exemple un Menu plat + accompagnement (ce qui est souvent demandé par les particuliers) / un Menu plat + accompagnement + boisson + dessert (ce qui est souvent demandé par les entreprises)



s restaurant

FICHE MENU

INFORMATIONS

Nom Menu Classique Poulet Grillé ou Cochon Fumé du Clairon

Statut Actif

Description

Format Barquette (avec couverts - Zéro plastique pour raison écoresponsable)
Barquette complète (viande de notre boucher Paul, accompagnement, pickles, sauces)
+ dessert de notre pâtissier Alex
ou boisson

COMPOSITION

Plats

Poulet grillé au mélange d'épices maison
Ou
Cochon fumé pendant des heures au bois de chêne, whisky, pommier.. accompagné de nos frites et accompagnement de saison

Accompagnements

Frites fraîches cuites en 2 bains et/ou accompagnement de saison

Boissons

San Pellegrino, Volvic, May Tea pêche blanche, Coca, Coca Zéro

Desserts



Cookie pâte à tartiner à la noisette,
Carré guimauve dans son chocolat croquant
Salade de fruits de saison (fruits fraîchement coupés le matin)

OPTIONS

Suppléments et options

-

Etape 3 : Cliquez sur l'œil bleu, puis ajouter les documents que vous souhaitez (photos, plaquette de présentation de votre food truck...)

✓ Actif	Menu Classique Poulet Grillé ou Cochon Fumé du Clairon	Format Barquette (avec couverts - Zéro plastique pour raison écoresponsable) Barquette complète (viande de notre boucher Paul, accompagnement, pickles, sauces) + dessert de notre pâtissier Alex ou boisson	2	 
------------	---	--	---	---

Desserts

- Cookie pâte à tartiner à la noisette,
- Carré guimauve dans son chocolat croquant
- Salade de fruits de saison (fruits fraîchement coupés le matin)

OPTIONS

Suppléments et options

DOCUMENTS JOINTS



Poulet grillé aux épices (mélange maison) frites fraîches cuites en 2 bains, salade de saison.jpg



Juteux éfiloché de cochon aux douces épices cuit 12h fumé au Chêne.jpg



+ AJOUTER UN DOCUMENT