

# PARIS : Comment réinventer la restauration ?

La crise sanitaire et le confinement ont fait beaucoup de mal à différents secteurs dont celui de la restauration.



Si la majorité des restaurants, bars et brasseries ont pu ré-ouvrir progressivement, les espaces extérieurs d'abord, intérieurs ensuite, la profession est très inquiète. Perte de chiffres d'affaires, chômage partiel... les conséquences sont importantes pour le secteur.

Depuis la réouverture, chacun s'organise comme il peut: réaménagement des espaces, port du masque pour les salariés, menu digitalisé ou nettoyé, livraisons ou plats à emporter... La baisse de la capacité d'accueil et le chômage partiel des employés impactent fatalement l'activité. Pour Laurent Villa, qui a créé l'application RXclub (appli permettant au

restaurateur de gérer son activité de bout en bout et en temps réel) en s'inspirant de ses expériences dans le tourisme et la restauration, il va falloir réinventer le métier et digitaliser ce qui peut l'être sans perdre ce qui fait le charme du secteur: l'humain.

Comment se réorganiser? Qu'est-ce qui peut être facilement digitalisé ou pas? Où est la valeur ajoutée du restaurateur et de ses équipes?