

CREWPLAN

La plaquette des restaurateurs

**Gagnez du temps sur vos plannings.
Fluidifiez le quotidien de vos équipes.
Concentrez-vous sur vos clients.**

Une organisation plus simple, chaque semaine

Pour brasseries, restaurants, bistrots et groupes multi-etablissements.

Vos enjeux au quotidien

Et comment CrewPlan vous aide

Avant

- Plannings faits dans l'urgence
- Changements de dernière minute
- Manque de visibilité sur les équipes
- Communication diffusée sur plusieurs canaux
- Temps administratif trop élevé

Avec CrewPlan

- Planning clair et partage rapidement
- Équipe informée en temps réel
- Suivi simple des présences
- Documents RH centralisés
- Plus de temps pour l'opérationnel

Ce que vous gagnez concrètement

Jusqu a 6h

gagnees par semaine sur la
planification

Moins de stress

lors des remplacements et
imprévus

Une equipe alignee

sur les horaires et les
consignes

Une gestion plus sereine

pour gerant et manager

Une solution pensee pour le rythme de la restauration:

service du midi, coupure, soir et week-end.

Passez a une organisation plus fluide

Simple a prendre en main.
Utile des la premiere semaine.

Demandez votre demonstration

crewplan.fr