



Témoignage client

Ermitage des Ravet

Une visite à l'Ermitage des Ravet, l'une des adresses les plus exclusives de la gastronomie suisse, est un voyage des sens. Le père Bernard et son fils Guy sont au fourneau du restaurant, qui s'est vu décerner une étoile Michelin et 19 points Gault Millau. Depuis 2012, ils utilisent e-guma avec enthousiasme et sont la preuve flagrante que même une petite maison peut vendre de nombreux bons.

L'Ermitage du Ravet est synonyme de gastronomie d'exception dans une ambiance familiale. L'offre va de l'excellente cuisine aux formules gourmets, avec nuitées, c'est pourquoi les bons Ermitage ont toujours été un cadeau très prisé des connaisseurs. Avant l'introduction d'e-guma, les bons étaient écrits à la main et

gérés manuellement, ce qui signifiait un processus complexe et propice aux erreurs. Pionniers parmi les restaurants de Suisse, les Ravet ont tout de suite compris l'opportunité de la numérisation. e-guma a ainsi considérablement simplifié leurs processus et leur permet d'offrir à leurs clients une valeur ajoutée significative grâce à des bons autoimprimables 24h/24. Les Ravet n'ont jamais oublié la période de mise en œuvre du projet : tout s'est passé très vite et, surtout, l'équipe e-guma a été à l'écoute de leurs attentes. Le système a été adapté exactement aux besoins de l'Ermitage et intégré au site Web en trois langues. Le soutien fourni par la hotline au cours de ces dernières années est également l'un des grands points positifs d'e-guma pour les Ravet.



Nos ventes ont très largement augmentées, et tout est devenu beaucoup plus facile à gérer. Nous pouvons analyser nos ventes à tout moment, et tout ceci avec une sécurité maximum.

Guy et Bernard Ravet, Patrons