



# Des informations vidéo éclairantes qui vont transformer votre restaurant

**Vidéosurveillance et intelligence commerciale en tant que service pour vos restaurants**

Réduisez vos pertes dues aux vols, supervisez vos opérations, améliorez votre service client et augmentez vos bénéfices en utilisant Searchlight™ de March Networks® pour obtenir une visibilité complète des opérations dans chacun de vos restaurants. Cette plateforme de prévention des pertes et d'intelligence commerciale est hébergée dans le cloud et gérée par March Networks, ce qui vous évite d'avoir à acheter et à entretenir un serveur. En outre, tous les traitements, la gestion de la santé, les mises à niveau et l'administration du système sont effectués par March Networks et votre intégrateur.

# Prévention des pertes avec à des rapports d'exception liés à des vidéos

Searchlight connecte vos caméras de sécurité à votre système de point de vente (PDV) pour vous laisser examiner toutes les transactions des PDV avec des preuves vidéo. Recevez des alertes sur des activités suspectes et filtrez facilement par employé, par type de transaction ou par montant. Searchlight vous permet d'examiner des reçus avec des vidéos pour voir exactement ce qui s'est passé. Surveillez votre entreprise de n'importe où depuis votre ordinateur, votre smartphone ou votre tablette.



## Gardez vos caméras de sécurité et votre système PDV existants

Vous n'avez pas besoin de remplacer vos caméras de sécurité ou votre système PDV avec Searchlight. Searchlight fonctionne avec plusieurs caméras IP différentes et les principaux systèmes PDV, comme NCR Aloha, Radiant Systems, Gilbarco, et bien d'autres. Des intégrations personnalisées sont également disponibles.

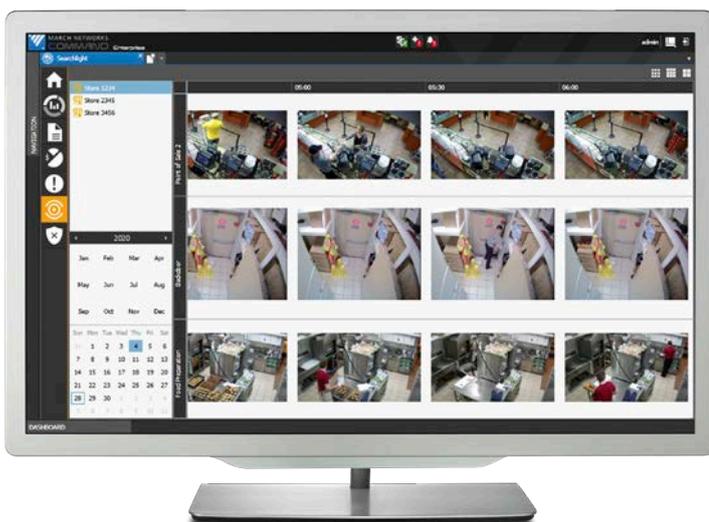
*Examinez les données de Searchlight depuis votre ordinateur, votre smartphone ou votre tablette.*



## Des informations opérationnelles éclairantes

### Contrôlez les performances en magasin et au drive-in

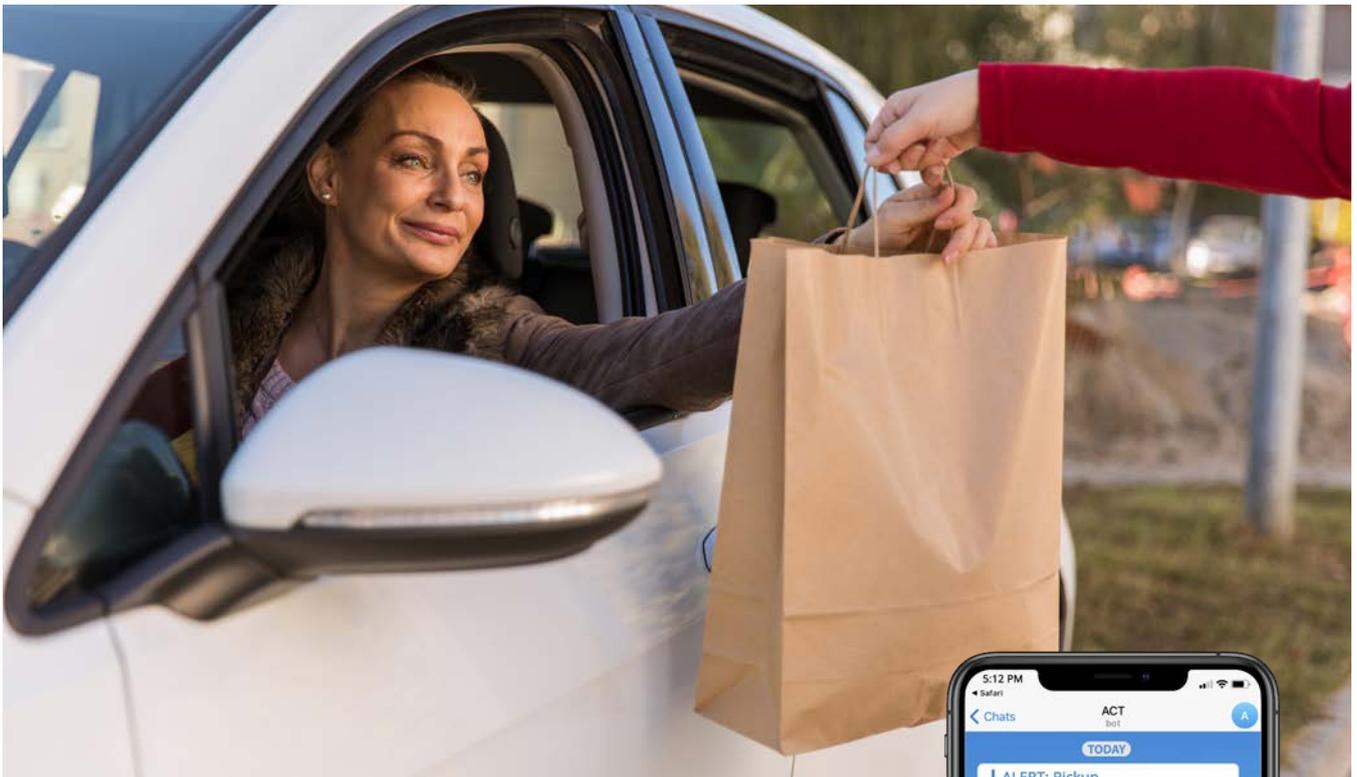
Les précieuses informations opérationnelles de Searchlight vous permettent d'être toujours au courant de ce qui se passe dans vos restaurants. Contrôlez vos restaurants en recevant régulièrement des images vidéo à différents moments de la journée afin de pouvoir discerner des problèmes, tels que la propreté du restaurant, le nombre de clients qui mangent sur place et la tenue des employés. Examinez des photos prises par des caméras spécifiques toutes les 30 minutes ou toutes les quatre heures.



Utilisez Searchlight pour surveiller les transactions et vous assurer que le bon menu apparaît au bon moment de la journée.

### Utilisez les données de Searchlight pour :

- **Réduire vos coûts alimentaires.** Découvrez des problèmes de gaspillage alimentaire et de surconsommation, et surveillez les livraisons de vos fournisseurs.
- **Améliorer la rapidité du service.** Surveillez la longueur des files d'attente. Identifiez rapidement les bouchons et quand prendre des démarches pour réduire les files d'attente.
- **Contrôler le niveau d'occupation.** Restez en conformité avec les réglementations sanitaires locales et utilisez les données pour fixer le planning de travail de vos employés avec plus de précision.
- **Assurer la conformité des employés.** Veillez à ce que vos employés respectent tous les protocoles de santé et de sécurité.
- **Obtenir des informations sur les performances du drive-in.** Surveillez les temps de service, y compris le temps que chaque client passe devant le menu et la fenêtre du drive-in.



## Recevez des alertes sur des événements importants

Searchlight peut vous envoyer automatiquement des notifications personnalisées par email ou par message texte sur des événements qui sont importants pour vous. Searchlight peut également être combiné avec les caméras de sécurité de March Networks alimentées par l'intelligence artificielle (IA) pour vous avertir de l'arrivée de clients pour le ramassage en bordure de trottoir afin que vous puissiez leur livrer leur commande. Vous pouvez aussi saisir des données analytiques sur les livraisons en bordure de trottoir, comme le nombre de livraisons à différentes heures de la journée et à différents jours afin d'analyser les tendances et améliorer la rapidité du service. Toutes les données sont associées à des preuves vidéo afin que vous puissiez voir ce qui s'est passé.



## Configurez le système pour envoyer des alertes lorsque :

- Les clients arrivent pour le ramassage en bordure de trottoir
- Les temps d'attente au drive-in dépassent votre seuil de tolérance
- Quelqu'un entre dans votre restaurant après les heures d'ouverture
- La température d'un congélateur ou d'un réfrigérateur est inférieure à la température idéale

Recevez des alertes sur les clients qui arrivent pour le ramassage en bordure de trottoir.

Visitez le site <https://searchlight.marchnetworks.com/> ou contactez votre représentant March Networks pour savoir comment Searchlight peut aider votre restaurant à améliorer ses opérations et à augmenter ses bénéfices.