

LOGICIELS DE CAISSE

# Le centre névralgique du restaurant

**On la trouve en général au bout du comptoir, quand elle n'est pas camouflée pour son manque d'esthétique. La caisse... Les restaurateurs s'en servent à longueur de journée, mais s'intéressent-ils vraiment à elle ?**

Depuis quelques années, cet outil connaît une véritable révolution dictée par la vague digitale. À tel point que son statut de machine inerte est en train de changer. « Avant, la caisse était un outil de transaction essentiellement, souligne Clélia Malinverni, responsable content marketing et communication chez iKentoo, poids lourd de ce virage technologique. Désormais, elle devient un centre névralgique du restaurant. »

En 2019, l'encaissement n'est plus la seule prérogative. De nouveaux logiciels et applications ont fait leur apparition et dynamite encore plus le marché. Ils proposent des interfaces simplifiées, mais en apparence seulement car les possibilités d'utilisation sont à la limite du sur-mesure. Réservations synchronisées, prise de commandes mobiles, multiplication des encaissements, gestion des stocks, du personnel, du chiffre d'affaires... tout le restaurant sur un seul écran.

Les nouvelles obligations fiscales et de sécurité des encaissements, entrées en vigueur en janvier 2018 (lire en encadré) ont sans doute permis d'accélérer la transition vers un parc de machines plus en phase avec les nouveaux besoins des chefs d'entreprise. « Cela a permis d'initier une tendance plus "user friendly". Les évolutions vont dans le sens du professionnel mais pour mieux servir le client final, explique Nicolas Nouchi, directeur des études de l'agence CHD Experts. L'usage des systèmes de caisses fixes avec les clés Dallas va se réduire car les restaurateurs vont aller vers plus de modernité. D'autant que ces nouveaux systèmes font écho à une multitude de solutions digitales (réservation, commandes en ligne...) et, à terme, on peut penser qu'il n'y aura plus qu'une seule interface pour piloter l'ensemble. Ils accèdent également à des outils de pilotage qui peuvent être analysés par tous. C'est une démarche importante pour permettre au chef d'entreprise d'ajuster son activité. »

C'est en effet vers cela que tend l'ensemble des solutions que nous avons analysées, toutes certifiées dans le cadre de la réglementation NF 525. ■

Laura Duret

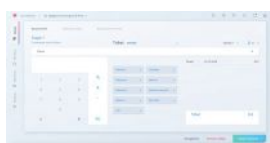


## POPINA, la fluidité avant tout

« Nous proposons la seule caisse qui ne vous oblige pas à acheter de formation, parce que la plupart de nos clients n'en ont même pas besoin. » Popina, filiale du groupe JDC, bien assis sur le secteur de la caisse, prend la tangente vers les nouveaux

usages dans la restauration. Si le fabricant continue de proposer des modèles de caisse tactiles fixes (IQ, Nova I5) avec télécommandes pour la prise de commandes à table, il présente avec cette application une interface simplifiée au minimum et non dépendant d'internet.

> Outils disponibles : gestions des stocks, prises de réservation, module multi-carte et multi-utilisateur, prise de commandes simplifiée, gestion du fichier clients...



## GÉRERMABOITE, la compta pour les nuls

Petit nouveau sur le marché des solutions de caisse, Gerermaboite.com propose une interface hébergée en ligne, sous un format cloud. « On considère que les conditions de sécurité ont été

renforcées par le fait que la plate-forme est en ligne. C'est un cloud, il n'y a donc pas de stockage des données sur une machine qui peut tomber en panne », souligne Claude Bernard, cofondateur. Son ambition : changer la relation entre les TPE et les experts-comptables. Le back-office, qui permet d'administrer l'application, peut être accessible au comptable pour qu'il récupère lui-même les écritures. Le logiciel gère en effet de façon automatique les clôtures de caisse. L'application a été développée pour répondre globalement aux besoins des TPE. Le restaurateur accède ainsi à une plate-forme préparamétrée pour répondre à son activité (ajout des menus, taux de TVA, ajout de serveurs, etc.). Il doit néanmoins prendre en main l'interface en autonomie, à moins de solliciter un accompagnement payant. Des tutoriels vidéos sont disponibles pour l'y aider. L'entreprise propose un tarif de base très attractif, d'autres services en sus.

> Disponible sur tout support connecté à internet. Abonnement à l'interface et achat du matériel périphérique.

> Outils disponibles : personnalisation des menus, prix HT ou TTC, gestion de chiffre d'affaires par serveurs, tarifs spécifiques, gestion des acomptes et crédits, remises, mise en attente des tickets, liste des tables (pas de plan), clôture automatique de la caisse et intégration comptable, analyse des chiffres d'affaires et des marges par période et par famille de produits, gestion clients...



## IKENTOO, la précision suisse

La start-up genevoise se taille déjà une bonne part du gâteau sur ce marché en renaissance. La force du système : un logiciel fonctionnant sur une tablette Apple, synchronisé avec autant de points de caisse que nécessaire, le tout sur un réseau très stable. Les caisses sont en effet connectées entre elles grâce à un réseau sans fil fermé. Elles sont également dotées d'une technologie de travail hors ligne. Il est donc possible de continuer à tipper et à encaisser, même en cas de panne. En parallèle, l'utilisateur a accès à une plate-forme de gestion en ligne, également connectée au système de caisse. Le support mise sur l'accompagnement pour permettre à chaque restaurateur d'utiliser au mieux le logiciel. « Rares sont les personnes qui utilisent toutes les fonctionnalités, parce qu'on les oriente vers celles qui auront un vrai impact sur le fonctionnement du restaurant au quotidien, en les faisant évoluer si besoin », note le responsable marketing.

> Disponible sur iPad, iPhone, iPod touch. Pas de location de matériel, vente uniquement.

> Outils disponibles : commandes à table, tickets programmables, plans de table, gestion avancée des impressions, encaissements multi-paiements, partage des additions, gestion des débiteurs, gestion fichier et fidélité clients, tickets de caisse dématérialisés, plate-forme de gestion, gestion des stocks, des livraisons, des plannings... grâce à deux applications supplémentaires (iKentoo Live et iKentoo Stock) comprises dans l'abonnement, intégration de modules de partenaires dans iKentoo (réservation, paiement mobile, commande en ligne, etc.)... Pas de logiciel de réservation en propre.



## L'ADDITION, une croissance insolente

Créée en 2012, la start-up française compile des chiffres impressionnants, notamment ses 300 fonctionnalités. Comme de nombreux développeurs, l'entreprise s'est appuyée sur la solution d'Apple pour développer « le côté mobile, mais aussi

parce que l'interface d'Apple est plus intuitive et ergonomique et permet des fonctions, comme le glisser-déposer, très pratiques pour un usage quotidien », souligne Pierre Bondant, chef de projet marketing. L'application utilise son propre réseau, indépendant d'internet, pour transmettre les informations. L'entreprise prévoit d'intégrer la commande en ligne en partenariat avec Deliveroo.

> Disponible sur iPad.

> Outils disponibles : prise de commandes sur iPad mini, annotation des commandes, modification de l'ordre d'envoi en cuisine, différents scénarios d'encaissement (dont un flash en moins de cinq secondes), tickets dématérialisés, afficheur clients, gestion de la base clients et mailing, module de réservation en propre, intégration de modules de réservation externes, gestion des stocks et du personnel, logiciel indépendant pour la gestion comptable...

## La réglementation NF 525

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2018, les commerçants assujettis à la TVA qui enregistrent des transactions financières sur un système de caisse doivent s'équiper de matériel certifié. L'objectif : garantir la sécurité et la traçabilité des données de paiement pour éviter les fraudes. Les chefs d'entreprise doivent donc demander à l'éditeur du logiciel qu'ils utilisent de leur faire parvenir une preuve de certification du matériel utilisé et, à défaut, demander une mise à jour de celui-ci ou s'équiper d'un système conforme à la loi.