



GLORY

# Gestion des espèces dans la restauration

RESTAURATION INDIVIDUELLE /  
CHAÎNES DE RESTAURANTS /  
RESTAURATION COMMERCIALE

PRÉSENTATION DE LA SOLUTION (CH-FR)

# RÉSUMÉ

« Automatiser l'intégralité ou une partie du traitement du numéraire permet de réduire à un minimum les opérations manuelles fastidieuses. Le gain de temps considérable qui en résulte n'est que l'un des avantages de cette automatisation. »

Dernièrement, la restauration en Suisse - comme l'ensemble de la branche de l'hôtellerie et de la restauration - s'est nettement reprise. Depuis 2022, la branche a connu des hausses de chiffre d'affaires parfois considérables.<sup>1</sup> Les crises de ces dernières années ont cependant laissé des traces. L'explosion des prix de l'énergie et des matières premières, ainsi que des problèmes structurels, tels que la pénurie de personnel, mettent de nombreuses entreprises de restauration à rude épreuve et les placent devant un choix cornélien : travailler à perte ou augmenter fortement leurs prix, au risque de perdre leur clientèle habituelle.

Même s'ils partagent de nombreuses similitudes, tous les restaurants ne sont pas logés à la même enseigne. La restauration individuelle traditionnelle est généralement beaucoup plus exposée à l'évolution conjoncturelle, tandis que la

restauration collective et les chaînes doivent faire face à d'autres défis, notamment le besoin accru d'hygiène. La restauration commerciale et la restauration intégrée, par exemple dans les hôtels ou les établissements touristiques, évoluent, quant à elles, dans des conditions-cadres particulières.

Toutes ces entreprises ont cependant un point commun entre elles : la nécessité d'optimiser leurs processus internes, afin de gagner en efficacité et d'être parées pour les défis actuels et futurs. La gestion des espèces est un important levier en matière d'optimisation des processus. Automatiser l'intégralité ou une partie du traitement du numéraire permet de réduire à un minimum les opérations manuelles fastidieuses. Le gain de temps considérable qui en résulte n'est que l'un des avantages de cette automatisation. En outre, les systèmes de cash management sont synonymes de gain de sécurité, d'hygiène et de satisfaction clientèle.



# DÉFIS POUR LA RESTAURATION

**Le secteur de la restauration est actuellement confronté à de nombreux défis dont la maîtrise est généralement déterminante pour la survie des entreprises. Un examen rigoureux de la situation permet toutefois de prendre des mesures adéquates.**

### **Pénurie de personnel et augmentation des coûts**

Le manque de personnel est l'une des difficultés majeures pour la branche. Bon nombre de places d'apprentissage, mais aussi de postes réguliers en salle, en cuisine et dans l'encadrement, restent inoccupés. L'emploi s'est déplacé au cours des dernières années. De nombreux employés se sont tournés vers des secteurs plus sûrs, laissant un vide difficile à combler dans la restauration. De plus, les coûts de l'énergie et des matières premières ont augmenté. Les entreprises doivent faire des économies, ce qui rend l'embauche encore plus difficile.

« Inversement, dans une situation de pénurie de personnel, les collaboratrices et collaborateurs en place doivent travailler davantage et assumer des tâches supplémentaires. Il incombe aux restauratrices et restaurateurs de décharger leur personnel et de le protéger contre un stress excessif. »

Réduire à un minimum les travaux administratifs inutiles est un bon moyen d'y parvenir. Dès lors, le personnel peut se concentrer sur son cœur de métier, par exemple le service en salle.

### **Nouveaux concurrents, évolution des exigences de la clientèle**

Ce n'est pas seulement la situation du personnel qui a changé, mais aussi les attentes des clients. De plus en plus de personnes apprécient le confort des services de livraison. Pour les restaurants et autres, cela signifie d'une part une concurrence supplémentaire. Mais d'un autre côté, cela offre aussi de nouvelles opportunités – de nombreux restaurateurs ont mis en place ou renforcé leur service à domicile et ainsi créé une nouvelle source de revenus.

Quant au service sur place, il recèle un fort potentiel d'attirer un nouveau type de clientèle au moyen d'offres supplémentaires. Depuis quelques années, le principe du libre-service en matière de commandes et/ou de paiement est de mieux en mieux accepté. À l'heure actuelle, une grande partie de la clientèle attend que ces services (numériques) conviviaux soient disponibles dans un restaurant. Pour les établissements de restauration, les solutions en libre-service permettent non seulement d'accélérer les processus et d'augmenter la satisfaction client, mais aussi de répondre aux besoins accrus de sécurité et d'hygiène. La technologie offre les moyens de satisfaire une attente, qui, pendant la pandémie, était une nécessité absolue : commander des repas et des boissons si possible sans contact.

### **Tâches administratives et prescriptions légales**

La tenue correcte des comptes et le respect des prescriptions légales en la matière font également partie des défis auxquels sont confrontés les établissements de restauration. En Suisse, la double comptabilité est obligatoire pour les entreprises dont le chiffre d'affaires annuel dépasse CHF 500 000. Les établissements qui réalisent un chiffre d'affaires inférieur doivent quant à eux tenir un livre de caisse, dans lequel ils enregistrent toutes les entrées et les sorties en espèces. Théoriquement, ils n'ont pas besoin de caisse enregistreuse. Gérer un tiroir-caisse ouvert implique cependant une charge de travail importante et encore davantage de tâches manuelles. Pour gagner en efficacité, il est important d'automatiser tous les processus qui peuvent l'être.



# OPTIMISATION DES PROCESSUS ET AUGMENTATION DE LA SATISFACTION CLIENTÈLE, GRÂCE À LA GESTION DES ESPÈCES

**L'automatisation de la gestion des espèces offre aux restaurants des avantages dans plusieurs domaines.**

### **Caisse électronique : économie de ressources et réduction des erreurs**

Dans la restauration individuelle, les entreprises de petite taille sont nombreuses à utiliser un simple tiroir-caisse sans fonctions supplémentaires. Cette solution n'implique aucunement un gain d'indépendance ou une réduction du travail administratif, au contraire. Les entrées et sorties d'argent doivent être consignées manuellement, et méticuleusement, dans le livre de caisse physique. En cas de contrôle fiscal,

toute erreur peut coûter très cher. Il est donc plus pertinent d'utiliser des systèmes électroniques, dont les fonctionnalités assurent automatiquement la conformité des décomptes aux prescriptions légales. Ces outils techniques facilitent considérablement la tenue de la caisse, ce qui permet d'économiser des ressources, de décharger le personnel et d'éviter les erreurs humaines dans les décomptes.

### **Solutions pour le back-office : sécurité et efficience**

Une solution de cash management pour le back-office répond notamment aux critères d'évolutivité et d'économicité en matière de tenue de la caisse. Il suffit d'appuyer sur une touche pour établir le décompte journalier. En outre, ces systèmes intelligents sont capables de traiter les billets et les pièces en vrac dans le tiroir-caisse. De nombreux recycleurs sont également équipés d'un coffre intégré, dans lequel le numéraire est conservé en toute sécurité – un facteur important pour les entreprises qui gèrent de gros volumes d'argent liquide. Ces solutions de back-office se combinent avec des systèmes libre-service, tels que les bornes de paiement, afin de réaliser, dans l'idéal, un circuit monétaire fermé. Ainsi, le personnel n'est plus du tout en contact avec l'argent liquide : un avantage supplémentaire sur le plan de l'hygiène et de la sécurité.





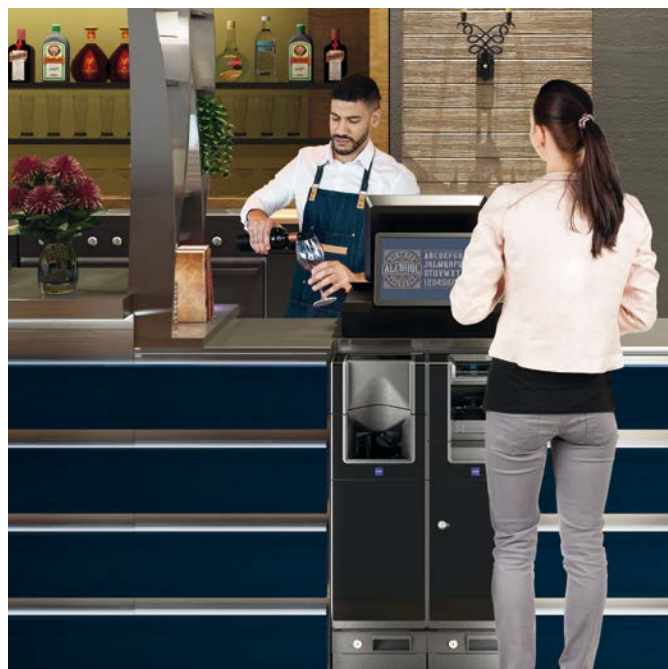
### Bornes et terminaux de précommande : simplicité et flexibilité

Les systèmes en libre-service jouissent d'une popularité grandissante auprès des clientes et clients. Dans la restauration commerciale et collective en particulier, elles complètent à merveille les caisses traditionnelles avec personnel. La clientèle peut commander – et payer – facilement, sans délai, les plats et les boissons souhaités, à une borne ou un terminal de précommande. Les bornes acceptent tous les moyens de paiement : espèces, cartes et paiements mobiles.

« Les bornes de commande et de paiement en libre-service répondent aux besoins de la clientèle, non seulement en matière de confort, mais aussi de choix du moyen de paiement. »

### Paiement en libre-service : variété et évolutivité

Les systèmes de paiement en libre-service peuvent être une solution prometteuse pour un très grand nombre d'entreprises de restauration. Avec un tel système, la clientèle gère elle-même l'intégralité du processus de paiement. Une multitude de solutions est proposée : du recycleur intégré au comptoir, dans lequel le client insère la somme due, au poste de self-scan où il enregistre lui-même les boissons et les aliments préemballés, en passant par les terminaux de paiement.



« Compte tenu de cette grande variété, chaque entreprise doit trouver la solution la mieux adaptée à ses besoins. »

Toutes les solutions en libre-service ont toutefois plusieurs avantages en commun : l'amélioration de l'expérience client, grâce à un service moderne, confortable et adaptable, l'allègement de la charge de travail du personnel, l'optimisation des processus internes et la mise à disposition d'options de paiement sûres et sans contact.

# EN UN COUP D'ŒIL : LES SOLUTIONS MODERNES DE GLORY POUR LA GESTION AUTOMATISÉE DES ESPÈCES

La gamme CASHINFINITY™ de GLORY est une solution intelligente et sûre de gestion du numéraire. Elle comprend des automates basés sur des technologies novatrices, des logiciels ainsi que des prestations de conseil et d'assistance. Les produits GLORY conviennent parfaitement pour tous les établissements de restauration, car les espèces sont stockées en toute sécurité et automatiquement mises au crédit sur le compte bancaire.

### CI-10X

#### Automatisation du comptage et du paiement

Le recycleur de numéraire CI-10X décharge le personnel du restaurant des tâches liées au traitement d'espèces. Il convient tout particulièrement aux environnements dans lesquels l'hygiène joue un rôle primordial. En outre, le nouveau design convivial des cassettes facilite leur utilisation par le personnel et la clientèle du restaurant. L'appareil s'intègre facilement aux comptoirs existants ou aux bornes modernes. Il est équipé d'un coffre intégré et s'ouvre également par l'arrière (en toute sécurité). Le CI-10X assure également la vérification et l'optimisation automatiques des fonds en espèces dans l'appareil, contribuant ainsi à la précision, l'efficacité et la fluidité du processus numéraire.



### CI-HYBRID 15

#### Terminal de paiement

Les bornes de paiement en libre-service sont de plus en plus utilisées, notamment dans la restauration. Dans l'espace libre-service, le terminal de paiement CI-Hybrid 15 de GLORY est une solution simple et flexible pour le recyclage des espèces. Le processus de paiement peut ainsi être déconnecté du comptoir de vente, permettant au personnel de se concentrer sur les tâches de création de valeur.



## CI-50B

### Solution de traitement du numéraire flexible, compacte et facile à intégrer

Élément de la solution CASHINFINITY, le recycleur d'espèces compact CI-50B automatise le traitement des billets aux points de vente et dans le back-office. Intégrable à tous les systèmes POS existants, il réduit le risque d'erreurs et de pertes et apporte à l'établissement de restauration un gain d'efficacité de ses personnels ainsi qu'une amélioration de l'expérience client. Il peut être équipé d'un module de recyclage de pièces (CI-10CX), afin de former une solution intégrée globale pour le traitement de billets de banque et de pièces.



reddot award 2018  
winner industrial design



## CI-100X

### Souplesse, sécurité et rapidité dans la gestion du numéraire

Conçu spécialement pour les commerces traitant une grande quantité d'espèces, le recycleur à hautes performances CI-100X accepte non seulement les cassettes communes CI-10X (désormais également équipées d'un compartiment pour pièces), mais également les billets en vrac provenant des tiroirs-caisses. Cette fonctionnalité inédite est synonyme de très grande flexibilité et d'extensibilité pour les entreprises de restauration.



## CI-SERVERX

### Gestion et surveillance centralisées du numéraire en temps réel

Le logiciel de cash management CI-SERVERX permet de gérer en ligne, de manière centralisée, le cycle complet du numéraire dans un établissement de restauration. Il offre une vaste fonctionnalité, de la fourniture d'informations en temps réel sur les processus et l'état des appareils à l'établissement de rapports à la demande, en passant par le pilotage du transport des cassettes communes, contribuant ainsi à l'amélioration de l'efficacité, de la rentabilité et du service à la clientèle.



<sup>1</sup> <https://gastrosuisse.ch/fr/branche/chiffres-et-tendances/barometre-de-la-branche/>



**Glory Global Solutions (Switzerland) AG, Meriedweg 8, 3172 Niederwangen, Switzerland**

+41 (0) 31 980 41 41 ✉ [info@ch.glory-global.com](mailto:info@ch.glory-global.com) 🌐 [glory-global.com](https://glory-global.com)

Glory Global Solutions est une entreprise de GLOXY Ltd. Ce document n'a qu'une fonction illustrative. Nos produits et services étant développés de façon continue, il est important que le client vérifie que l'information contenue dans cette brochure inclut les dernières conditions particulières. Bien que toutes les précautions nécessaires aient été prises lors de la préparation du présent document, la société et l'éditeur ne peuvent être tenus responsables des erreurs ou omissions éventuelles. De même, toute responsabilité est rejetée pour les dommages ou les pertes résultant de l'utilisation des informations contenues dans le présent document. Ce document ne fait pas partie intégrante d'un contrat ou d'une licence, sauf dans les cas cités explicitement. Les performances, rendements et capacité annoncés sont sujets à des variations en fonction de la dimension, de la qualité des billets ou pièces et du processus utilisé. Le logo Red Dot est une marque de Red Dot GmbH & Co. GLOXY est une marque déposée de GLOXY Ltd. au Japon, aux États-Unis et dans l'Union européenne. Toutes les autres marques sont la propriété du Groupe GLOXY Ltd. © Glory Global Solutions (International) Limited 2020.