



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. »

La gastronomie suisse se trouve en 2024/2025 à un tournant décisif : après les reculs dus à la pandémie, le secteur fait preuve de résilience et d'innovation. En particulier dans les centres urbains, les établissements gastronomiques enregistrent un retour encourageant à des chiffres d'affaires stables. Mais les défis persistent : la hausse des coûts salariaux et énergétiques, le manque aigu de personnel qualifié et l'évolution des habitudes de consommation exigent de nouvelles stratégies.

La gastronomie est diversifiée et englobe aussi bien la restauration individuelle classique que la restauration systématisée, la gastronomie commerciale ou encore les espaces de restauration intégrés dans les hôtels et les établissements touristiques. Chaque domaine présente ses propres conditions, mais tous partagent le même objectif : améliorer l'efficacité économique et accroître la satisfaction des clients. Un levier central réside dans la numérisation et l'automatisation des processus internes. La gestion des espèces, en particu-

lier, offre un grand potentiel : grâce à des circuits fermés de gestion des espèces, les tâches manuelles peuvent être réduites, la sécurité renforcée et l'hygiène améliorée – un avantage décisif à une époque où les attentes en matière de propreté et d'efficacité sont élevées.

Par ailleurs, les comportements de paiement des clients évoluent : les méthodes de paiement numériques et les solutions en libre-service gagnent en importance. Les systèmes modernes de gestion des espèces permettent aux restaurateurs de réagir avec souplesse à ces évolutions tout en répondant de manière optimale aux besoins de tous les groupes de clients, y compris ceux qui paient en espèces.

Le parcours client devient un facteur stratégique de succès : les clients attendent aujourd'hui une expérience fluide et personnalisée – du premier contact jusqu'au paiement. Ceux qui réussissent à convaincre à ce niveau renforcent non seulement la fidélité de leur clientèle, mais aussi leur propre compétitivité.



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 salariaux et énergétiques

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. 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, de confidentialité 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.

« 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. »

EFFICACITÉ GRÂCE À L'AUTOMATISATION : UNE NOUVELLE APPROCHE DE LA GESTION DES ESPÈCES

Comment un circuit fermé de gestion des espèces soulage durablement la gastronomie

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

Caisse électronique : économie de ressources et réduction des erreurs

La gestion automatisée des espèces n'est plus un sujet d'avenir – elle est aujourd'hui un levier essentiel pour améliorer l'efficacité, la sécurité et l'hygiène dans le secteur de la gastronomie.

Dans la restauration individuelle en particulier, de nombreux établissements utilisent encore des caisses ouvertes et des registres manuels. Cela prend du temps, mobilise des ressources humaines et comporte des risques élevés d'erreurs et de sécurité – notamment lors de contrôles fiscaux ou en cas de différences de caisse.

Les systèmes de caisse électroniques modernes apportent une solution : ils répondent automatiquement aux exigences légales, réduisent la charge administrative et minimisent les erreurs humaines.

Solutions Back-Office : sûres et efficaces

L'efficacité est encore renforcée par des solutions back-office intégrées, capables de traiter les billets et pièces en vrac, de générer automatiquement les clôtures journalières et de stocker les espèces en toute sécurité dans un coffre intégré.

La clé d'une optimisation maximale des processus réside toutefois dans le circuit fermé de gestion des espèces : ici, l'argent liquide est directement introduit dans le système par le client via des terminaux en libre-service ou des automates de caisse, sans que le personnel n'ait à le manipuler. Cela améliore non seulement l'hygiène et la sécurité, mais soulage aussi considérablement le personnel – un avantage décisif en période de pénurie de main-d'œuvre qualifiée.

Un circuit fermé de gestion des espèces est donc bien plus qu'une solution technique. C'est un élément stratégique pour les établissements gastronomiques tournés vers l'avenir.

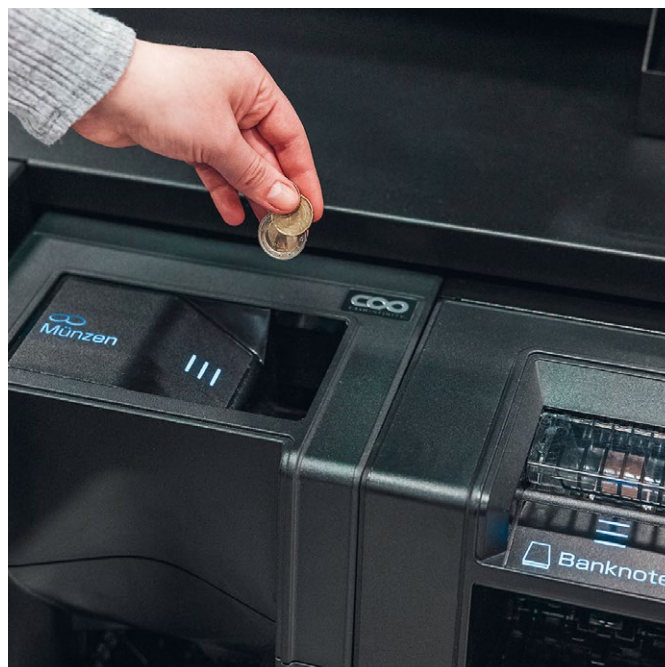




Bornes et terminaux de précommande : simplicité et flexibilité

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. Un autre avantage réside dans l'intégration fluide d'applications et de recommandations personnalisées, basées sur l'historique de commande individuel. Les clients peuvent ainsi recevoir des suggestions ciblées, adaptées à leurs préférences – un atout pour l'expérience client et le chiffre d'affaires.

De plus, les kiosques en libre-service offrent un haut niveau de confidentialité. Les clients peuvent découvrir l'offre à leur rythme, examiner toutes les options et personnaliser leur commande sans pression de temps. Cette situation de commande détendue entraîne, selon les études, des paniers moyens plus élevés et renforce la satisfaction client.



« 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. »

SOLUTIONS EN LIBRE-SERVICE HYBRIDES : LE CONFORT RENCONTRE LA FLEXIBILITÉ

Les clients déposent leur argent liquide directement dans le recycleur de billets du point de vente, soit à un kiosque, soit à un guichet avec service. Les billets sont authentifiés, l'argent est compté et la monnaie est rendue.

Le recycleur de billets en back-office vérifie toutes les recettes en espèces et prépare les cassettes pour le recycleur du point de vente ou les dépôts destinés au transport de fonds ou à la banque.



Les espèces sont triées dans des cassettes scellées. Dès qu'elles sont pleines, un collaborateur retire simplement la cassette et la transporte vers le back-office.



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.

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.



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

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.



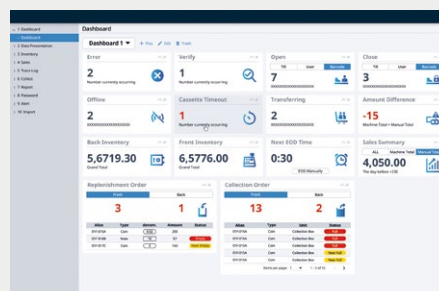
reddot winner 2024



CI-SERVERX

Gestion et surveillance centralisées du numéraire en temps réel

Grâce au logiciel de gestion des espèces basé sur le web CI-SERVERX, l'ensemble du cycle de traitement du cash d'un commerce de détail peut être géré de manière centralisée : des informations en temps réel sur les processus et l'état des équipements à la gestion des transports de cassettes de collecte, en passant par la génération de rapports spécifiques. Ce logiciel contribue à améliorer l'efficacité opérationnelle, la rentabilité et la qualité du service client.



UBIQLAR™ Digital Services

Améliorez l'efficacité opérationnelle de vos établissements.

Les services gérés pour les entreprises proposés par GLORY permettent aux entreprises du secteur des loisirs ou des transports de se concentrer sur leurs activités principales. Ils les déchargent des tâches liées à la gestion des espèces, ce qui leur laisse plus de temps pour se consacrer à leur mission principale : le service à la clientèle, plutôt qu'à la gestion administrative en arrière-plan.



UBIQLAR™
Bridge



UBIQLAR™
BridgePlus



UBIQLAR™
Inform



UBIQLAR™
Manage

LES SOLUTIONS DE KIOSQUES DE COMMANDE ET DE PAIEMENT EN LIBRE-SERVICE, ULTRA-MODERNES ET FLEXIBLES

Nos solutions en libre-service sont disponibles dans une grande variété de configurations et d'options, faciles à configurer, et elles contribuent à améliorer l'expérience client au sein de votre établissement.

C27

Kiosque en libre-service acceptant les paiements en espèces

En combinant les kiosques ultramodernes d'ACRELEC avec la technologie d'automatisation des espèces de GLORY, cette solution tout-en-un innovante offre efficacité et confort, sans compromis sur la rentabilité ni sur l'espace. Qu'il s'agisse d'espèces, de carte ou de paiement mobile, vos clients bénéficient d'une liberté totale quant à leur mode de paiement préféré. Grâce au logiciel Acrelec Transformation Platform (ATP), vous pouvez exploiter les fonctionnalités multifonctionnelles du kiosque pour répondre à plusieurs besoins commerciaux au sein d'une seule unité.



C24

Kiosque flexible de libre-service et de paiement

Conçu pour s'adapter à tous les types d'emplacements, le C24 est optimisé pour offrir une capacité maximale en libre-service. Grâce aux options de paiement en espèces, par carte ou via appareil mobile, vos clients bénéficient d'une expérience fluide, quel que soit leur mode de paiement préféré. Avec le logiciel ACRELEC Transformation Platform (ATP), vous pouvez exploiter les fonctionnalités multifonctionnelles du terminal pour répondre à plusieurs besoins commerciaux au sein d'une seule unité.



K22

Kiosque compact de commande et de paiement en libre-service

La nouvelle version du K22 (2024) est plus légère, modulaire et durable que son prédécesseur. Augmentez votre chiffre d'affaires, améliorez l'efficacité, optimisez l'utilisation du personnel et offrez à vos clients une expérience cohérente et agréable à chaque visite – tout en utilisant l'espace de manière optimale.



K27

Kiosque de commande et de paiement en libre-service

Vous souhaitez augmenter le nombre de clients et améliorer leur satisfaction ? Alors nous vous recommandons le kiosque de commande et de paiement K27. Ultrafin et élégant, le K27 est idéal pour les espaces restreints ou lorsque vous recherchez une capacité maximale en libre-service. Grâce aux options de paiement en espèces, par carte ou via appareil mobile, tous vos clients bénéficient d'une expérience fluide, quel que soit leur mode de paiement préféré.



ACRELEC

Transformation Platform (ATP)

Gérez à distance l'ensemble de votre parc de kiosques. Notre outil de déploiement basé sur le cloud, ATP, permet l'intégration d'applications compatibles avec tous les principaux fournisseurs de systèmes de point de vente (POS). Nous proposons des solutions matérielles et logicielles compatibles aussi bien avec les applications ACRELEC qu'avec celles de fournisseurs tiers, et nous vous permettons de gérer facilement vos équipements à distance.



Logiciel de kiosque avancé

Grâce à sa vitesse inégalée, à ses recommandations de produits intelligentes et à son interface utilisateur hautement personnalisable, DOTXIX a démontré sa capacité à augmenter le montant moyen des commandes et à améliorer la satisfaction des clients.



Personnalisation pilotée par l'IA

Personnalisez le parcours client grâce à des recommandations de produits basées sur les données, qui ont démontré leur efficacité pour augmenter le montant moyen des commandes, réduire le temps de commande et améliorer l'expérience client.



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

+41 (0) 31 980 41 41 ✉ info@ch.glory-global.com 🌐 glory-global.com

Glory Global Solutions est une entreprise de GLORY 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. GLORY est une marque déposée de GLORY Ltd. au Japon, aux États-Unis et dans l'Union européenne. Toutes les autres marques sont la propriété du Groupe GLORY Ltd. © Glory Global Solutions (International) Limited 2020.