



GLORY

Plus d'efficacité dans
les restaurants :

**LES AVANTAGES D'UN
CIRCUIT FERMÉ DE
GESTION DES ESPÈCES**



CONTENU

Il est temps maintenant - l'efficacité dans la restauration est plus importante que jamais	3
Qu'est-ce qu'un circuit fermé de gestion des espèces et comment fonctionne-t-il ?	4
Un circuit fermé de gestion des espèces peut-il vraiment transformer le fonctionnement des restaurants ?	5
Qu'est-ce qui retient les restaurants ?	10



Il est temps maintenant - l'efficacité dans la restauration est plus importante que jamais.

La lutte constante contre les coûts de main-d'œuvre, les écarts de caisse et la forte concurrence : diriger un établissement de restauration a toujours été un défi et n'est pas une industrie pour les âmes sensibles.

Après la pandémie, la situation macroéconomique a changé et les priorités se sont déplacées. L'inflation a fait grimper les coûts des ingrédients, des services et de la main-d'œuvre, tandis que les coûts énergétiques et les augmentations de loyer réduisent encore les marges bénéficiaires. La pénurie de main-d'œuvre déclenchée par les confinements ne s'est pas encore détendue.

Par conséquent, l'efficacité et la productivité sont toujours en tête des priorités.

Lorsque les propriétaires de restaurants tentent d'optimiser leur exploitation, il y a cependant un domaine souvent négligé - *leurs processus de gestion des espèces*. La gestion manuelle de des espèces est souvent simplement acceptée comme un coût commercial, mais elle coûte beaucoup de temps et d'énergie au personnel et aux exploitants et est souvent l'un des aspects les plus stressants de la journée.

Mais nous vivons dans une nouvelle ère de l'automatisation. Les solutions numériques modernes peuvent alléger ces processus et apporter une série d'autres avantages à l'exploitation du restaurant.

Parlons de l'automatisation de la gestion des espèces en circuit fermé (Closed-Loop-Cash-Automation) et de la manière dont vos employés pourraient ne plus jamais avoir à manipuler des espèces.

QU'EST-CE QU'UN CIRCUIT FERMÉ DES ESPÈCES ET COMMENT FONCTIONNE-T-IL ?

1.

Les clients déposent leur argent liquide directement dans le recycleur de monnaie au point de vente, que ce soit à un terminal ou à une caisse occupée. L'argent est authentifié, compté et la monnaie est rendue, sans que les employés aient jamais à le toucher.



2.

Les espèces sont triées dans des cassettes scellées. Lorsque les cassettes sont pleines, les employés les retirent simplement et les apportent au back-office.



3.

Les clients déposent leur argent liquide directement dans le recycleur de monnaie au point de vente, que ce soit à un terminal ou à une caisse occupée. L'argent est authentifié, compté et la monnaie est rendue, sans que les employés aient jamais à le toucher.





Un circuit fermé de gestion des espèces peut-il vraiment transformer le fonctionnement des restaurants ?

Le circuit fermé de recyclage des espèces liquide peut sembler être la solution à un problème unique : *les coûts de traitement manuel de l'argent liquide*.

Mais il s'agit de bien plus que cela. Les impacts se répercutent comme un fil rouge à travers une entreprise, apportant des changements positifs et augmentant la rentabilité dans différents domaines.

Examinons les 5 principales façons dont le circuit fermé de recyclage des espèces peut transformer le fonctionnement des restaurants.





**75 % des employés admettent
avoir volé leur employeur au
moins une fois.**

Chambre de commerce des États-Unis.



1. SÉCURITÉ

Il y a peu de restaurants qui n'ont jamais été touchés par des pertes de liquidités - que ce soit par erreur humaine ou par vol interne.

Les pertes restent un sujet délicat, mais la perte de liquidités est un problème qui concerne jusqu'à 95 % des entreprises et nuit à tout le monde (entrepreneurs, employés, clients). Cela réduit les bénéfices, fait baisser les salaires et augmente les prix. Des études de la National Restaurant Association ont révélé que **les fast-foods perdent jusqu'à 7 % de leur chiffre d'affaires à cause du vol des employés.**

En plus des pertes directes de bénéfices, les écarts de caisse menaçants ont d'autres impacts négatifs. Une atmosphère de méfiance peut se créer, favorisant la microgestion des employés et entraînant de mauvaises relations entre le personnel et la direction.

Les solutions de recyclage des espèces de GLORY ne visent pas à surveiller vos employés, mais à éliminer la tentation du vol, car le personnel n'entre plus en contact avec l'argent liquide lorsqu'il circule dans votre entreprise.

De plus, les erreurs et le risque d'acceptation de faux billets sont pratiquement éliminés.



2. COÛTS

Le contrôle des coûts de main-d'œuvre est un combat constant pour les restaurants.

Mais imaginez que la comptabilité puisse se faire en appuyant sur un bouton au début de la journée, à la fin de la journée et lors des changements de poste.

Combien de temps économiseriez-vous chaque jour, chaque semaine, chaque année ? Combien d'heures sont consacrées à trouver et à corriger les incohérences ? Combien de temps vos responsables économiseraient-ils si tout votre argent liquide était déjà compté et organisé pour le dépôt ?

Le traitement des espèces prend du temps. Et le temps, c'est de l'argent.

De nombreux restaurants constatent également qu'ils ont besoin de moins de transports de fonds ou passent moins de temps à effectuer des dépôts à la banque, car l'argent liquide est recyclé plus efficacement au sein de l'entreprise.

Et cette efficacité peut être encore améliorée si les données générées par les solutions de recyclage des espèces sont utilisées pour obtenir des informations sur l'ensemble des liquidités d'un restaurant ou d'une entreprise entière.





3. SERVICE CLIENT

Étant donné que vous économisez tellement de temps sur le traitement des espèces, vous pouvez affecter votre personnel à des tâches à plus forte valeur ajoutée, comme la **prise en charge des clients du restaurant** ou l'entretien de l'environnement du restaurant.

En augmentant la disponibilité de vos employés, vous pouvez non seulement améliorer l'expérience client, mais aussi réduire les temps de service et éviter les erreurs de paiement et de monnaie.

“Le système de GLORY a vraiment changé la vie de mes employés, car ils se sentent plus à l'aise lorsqu'ils interagissent avec les clients. Ils s'occupent maintenant mieux d'eux, car ils n'ont plus à se soucier de l'argent liquide ou de la monnaie pendant la conversation.”

Philippe Rispoli, propriétaire et chef, PB Boulangerie Bistro



Une augmentation de la note Yelp d'un restaurant d'une étoile est corrélée à une augmentation du chiffre d'affaires de 5 à 9 %.

Michael Luca, Harvard Business School.



4. FIDÉLISATION DES EMPLOYÉS

La fidélisation des employés est depuis longtemps un défi pour les restaurants. Le taux de rotation du personnel est plus élevé que dans la plupart des secteurs, et chaque année, il faut du temps et de l'énergie pour trouver de nouveaux employés et les former à un niveau élevé. En raison de la pénurie de main-d'œuvre, ce défi est aujourd'hui plus grand que jamais. Comment les propriétaires de restaurants peuvent-ils mieux fidéliser leur personnel ?

Au cœur de cette question se trouve bien sûr une bonne expérience des employés. De nombreux facteurs jouent un rôle, tels que les salaires et la culture d'entreprise (désolé, nous ne pouvons pas aider sur ce point).

Réduire le niveau de stress au travail peut faire une grande différence.

Lorsque l'on parle avec le personnel des restaurants, la gestion des espèces est souvent l'une des tâches les plus stressantes de la journée. Ne serait-il donc pas judicieux de les soulager complètement des tâches telles que la réconciliation des tiroirs-caisses et la correction des erreurs ? Cela conduirait-il à une plus grande satisfaction au travail ?

Nos études de cas dans l'hôtellerie et le commerce de détail montrent que les employés adorent ces systèmes, car ils éliminent toute la **pression liée à la gestion des espèces** et leur permettent de rentrer chez eux plus rapidement à la fin de la journée.

Le secteur des loisirs et de la restauration connaît la plus grande pénurie de main-d'œuvre, avec une diminution de 349 000 employés, soit 2 % du nombre total d'employés avant la pandémie.

Bureau of Labor Statistics des États-Unis.

“Le plus grand avantage pour moi est que je n'ai pas à m'inquiéter de l'exactitude des montants en espèces à la fin de la journée. Je n'ai pas besoin de compter sur le personnel pour compter l'argent à la fin de la journée. Ils peuvent fermer le magasin et partir.”

Francisco Oliveira, propriétaire, Santa Nata

5. HYGIÈNE

Un autre domaine d'importance capitale pour les restaurants est l'hygiène. Dans de nombreux restaurants, les employés doivent constamment changer de gants ou se laver les mains lorsqu'ils manipulent des espèces et des aliments (ou ils doivent faire face à des clients mécontents s'ils oublient de le faire).

Avec un cycle fermé de gestion des espèces, les employés ne sont plus en contact avec l'argent liquide - **ce qui rend votre exploitation plus simple, plus propre et plus attrayante pour les clients.**

“La borne de paiement CI-Hybrid 15 de GLORY et le kiosque libre-service K27 d'Acrelec nous ont considérablement aidés. Cette solution combinée nous a permis d'améliorer l'expérience client et d'augmenter notre chiffre d'affaires grâce à un service plus rapide. De plus, elle est plus hygiénique, car les employés ne sont plus en contact avec l'argent liquide.”

Karim Zigheche, Managing Director, BIM'S



**75 % des consommateurs
n'iront pas ou ne fréquenteront
pas un restaurant avec des avis
négatifs sur sa propreté.**

Harris Poll for Cintas Corporation



QU'EST-CE QUI RETIENT LES RESTAURANTS ?

Le temps et les efforts liés à la gestion manuelle des espèces sont inclus dans les coûts d'exploitation. Cependant, ces coûts sont bien plus élevés qu'ils ne devraient l'être si la technologie pouvait éliminer cette charge.

La question est donc : Qu'est-ce qui retient les restaurateurs ?



1 La première raison pour laquelle ils n'adoptent pas l'automatisation de la gestion des espèces est qu'ils n'en ont tout simplement pas entendu parler.

Les banques automatisent leurs processus de gestion des espèces depuis des décennies, et ces dernières années, le commerce de détail a également reconnu les avantages, mais les restaurants sont restés largement en dehors de cette évolution.

Nous pensons qu'il est temps pour les restaurants de découvrir la puissance transformative de l'automatisation de la gestion des espèces.



2 La deuxième raison est qu'ils ont toujours fait les choses de cette manière.

Le temps et les efforts liés à la gestion manuelle des espèces sont inclus dans les coûts d'exploitation. Cependant, ces coûts sont bien plus élevés qu'ils ne devraient l'être si la technologie pouvait éliminer cette charge.

Recommenceriez-vous à laver vos vêtements à la main ? Ou à tondre la pelouse à la main ? Alors pourquoi continuer à traiter les espèces manuellement alors que la technologie existe pour le faire ?



3 Ce qui nous amène à la raison finale : le coût.

Pour de nombreux propriétaires de restaurants, c'est l'investissement initial qui les dissuade de l'automatisation des paiements en espèces. C'est un investissement, mais nous pouvons démontrer qu'il est solide.

Lorsque vous examinez le retour sur investissement (ROI) de nos clients et leurs témoignages affirmant qu'ils ne reviendraient jamais à la gestion manuelle des espèces, nous pensons que vous verrez que la large gamme d'avantages et d'économies que nos solutions offrent surpassera de loin votre investissement.

SOLUTIONS POUR UN CIRCUIT FERMÉ DE GESTION DES ESPÈCES DE GLORY



CI-10X RECYCLEUR DES ESPÈCES AU POINT DE VENTE

La solution de recyclage des espèces CI-10X évite au personnel de manipuler de l'argent liquide au point de vente et augmente la vitesse de service.



CI-100X RECYCLEUR DES ESPÈCES POUR LE BACK-OFFICE

Le CI-100X accélère les processus de back-office et de réconciliation, permettant la mise en œuvre d'une multitude de processus opérationnels flexibles.



K27 KIOSQUE LIBRE- SERVICE

Le K27 est la solution idéale si vous avez peu d'espace ou si vous souhaitez une capacité maximale de libre-service. Les options de paiement en espèces, par carte et mobile signifient que votre clientèle en profite, quel que soit le mode de paiement qu'elle préfère.

L'offre de solutions de GLORY pour l'automatisation des espèces et Order-Pay est la plus complète du marché.

Découvrez-en plus sur notre offre complète de solutions.

UBIQUULAR™

BUSINESS INTELLIGENCE BASÉE SUR LE CLOUD ET RAPPORTAGE

Maximisez le retour sur investissement (ROI) de vos solutions d'automatisation des espèces et optimisez vos processus de gestion des espèces en transformant les données qu'elles génèrent en informations exploitables au niveau des appareils, des restaurants et de l'entreprise.





L'argent liquide reste un moyen de paiement important et populaire pour une grande partie des gens, surtout dans le secteur de la restauration rapide.

Aucun propriétaire de restaurant ne souhaite exclure des clients de son établissement. Les recherches montrent que l'argent liquide ne disparaîtra pas – le défi consiste à le gérer de la manière la plus efficace possible.

Les solutions de GLORY pour un circuit fermé de gestion des espèces peuvent réduire considérablement les coûts liés à l'argent liquide, tout en vous permettant de gagner du temps et de la flexibilité pour utiliser vos ressources dans des domaines à plus forte valeur ajoutée de votre entreprise et créer un meilleur environnement pour vos employés et vos clients.

Si vous n'êtes toujours pas sûr que cet investissement soit le bon pour vous, **[parlez à nos experts](#)** et obtenez une vision claire des impacts positifs et du retour sur investissement que vous pouvez attendre de l'introduction du circuit fermé de gestion des espèces dans votre restaurant.

Ou discutez avec notre équipe de toute la gamme des solutions d'automatisation des espèces et d'Insight de GLORY, ainsi que de toutes les façons dont nous pouvons améliorer les performances de votre entreprise. Contactez-nous à :

info@ch.glory-global.com