Présentation de la solution : l'addition



L'addition c'est la caisse enregistreuse des bars et restaurants sur iPad.

- + L'addition apporte plus de 100 fonctionnalités adaptées aux métiers du secteur des CHR*
- + L'addition a été conçue pour répondre aux besoins des Fast-Food, des Bars et des Restaurants.
- + L'addition c'est une équipe composée de 7 personnes dont 4 associés fondateurs.
- + L'addition c'est une solution qui apporte de grands avantages au monde de la restauration.

*(Cafés Hôtels Restaurants)



Plus de 100 fonctionnalités

Gestion des réservations

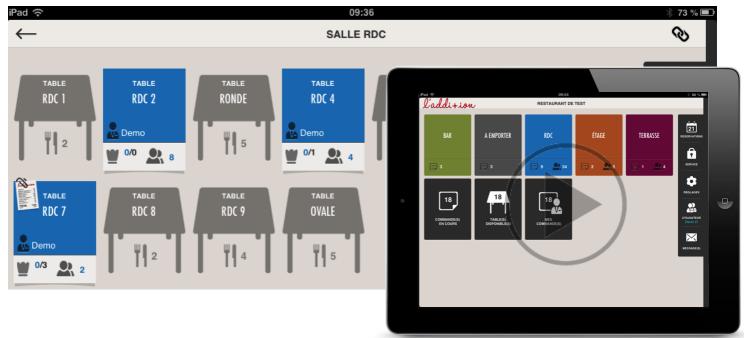
L'addition permet au restaurateur d'ajouter un module de réservation sur son site web ou son facebook. Lorsque la réservation est réalisée, il reçoit une alerte sur son iPad et peut alors la confirmer par email ou par sms d'un simple clic. Le client recevra sa confirmation directement sur son portable.



Gestion du plan de salles

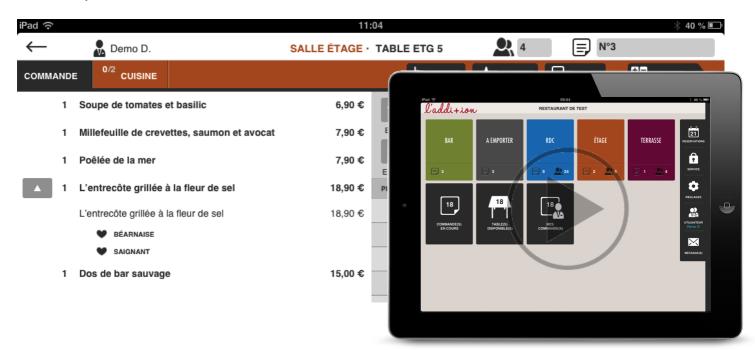


L'addition donne un maximum d'information au restaurateur, il peut savoir en un coup d'œil quelles tables sont réservées, celles à qui on a édité le ticket de caisse et celles qui se libèrent rapidement pour faciliter le placement des clients. De plus, le plan de salles peut être très facilement modifiable par le restaurateur directement sur sa tablette.



Prise de commande

Les plats sont rangés par catégorie, le restaurateur peut en ajouter ou en supprimer en fonction de la saison ou de son plat du jour. La prise de commande est très particulière en restauration, l'addition permet au serveur de noter toutes les spécificités liées au choix du client (cuisson, accompagnement, sauce, etc...). Une fois que la commande a été prise, le serveur envoie la commande depuis son iPad et celle-ci s'imprime en cuisine.



Module d'encaissement



Lorsque le client souhaite payer, le restaurateur peut lui imprimer son ticket de caisse ou lui envoyer par email. Le module d'encaissement a été créé par l'addition pour augmenter la rapidité d'encaissement des restaurateurs et limiter leurs risques d'erreur lors du paiement. Découvrez ce module avec la vidéo ci dessous.



Suivi des performances

Les données comptables du restaurateur sont sauvegardées sur nos serveurs et cryptées de manière à les protéger. Il peut accéder à ses données via son compte l'addition sécurisé en se connectant sur notre plateforme de suivi. L'addition met à sa disposition plus de 15 tableaux de bord lui permettant de suivre l'évolution de son panier moyen, les ventes de tel ou tel produit sur une période donnée, etc... Si vous souhaitez découvrir plus en détail ces statistiques, appelez nous!



Pour les fast-food, bars et restaurants

Fast-food



Sur place ou à emporter, l'addition s'adapte aux 2 modes de fonctionnement. De plus, l'addition permet d'optimiser la prise de commande des fast-food : en équipant les serveurs avec un iPad mini, ils peuvent prendre la commande du client directement dans la file d'attente.



Bars

Pour les bars avec de grandes terrasses l'addition équipe les serveurs d'iPad mini pour prendre la commande. Pour les bars qui ne servent les clients que derrière le comptoir, l'addition protège l'iPad dans un support fixe en métal à la fois solide et élégant.



Restaurants

De la gestion des réservations à l'encaissement en passant par la prise de commande à distance, l'addition s'accorde parfaitement avec les problématiques classiques des restaurateurs.



Ce qu'ils disent de nous :

Zarmélan - Restaurant : L'Afghanistan

Interrogé par le site Comment Ça Marche, Zarmélan a répondu à plusieurs questions concernant le fonctionnement de l'addition ainsi que l'intérêt que notre solution apporte au monde de la restauration. Pour résumer l'interview : Gagner du temps et mieux gérer l'encaissement lors d'un service. Retrouver l'intégralité de l'interview ci-contre.



Goran - Bar à vin : La Cave à Manger



Présent sur la Foire de Tours, Goran a utilisé sa caisse mobile pour enregistrer les commandes de ses clients sur son stand. Intrigué par ce nouveau mode de fonctionnement, TV Tours a souhaité réaliser un reportage de 2 minutes sur l'addition en interrogeant Goran et Sébastien le gérant de l'addition. Pour Goran, l'addition c'est avant tout un outil indispensable pour communiquer avec ses clients. Vous pouvez visionner le reportage ci-contre.

Caroline - Restaurant : Les Clanchistes

Le Blog Mac4Ever a souhaité interviewer Caroline utilisatrice de l'addition pour découvrir plus en détail le fonctionnement de cette solution de caisse de la marque à la pomme. Ils en ont profité pour interroger Pierre, responsable marketing de l'addition sur une partie un peu plus technique. Pour Caroline qui dirige aussi un magasin de design pour les restaurants, l'addition était la seule solution qui pouvait s'intégrer dans son univers. Découvrez l'interview ci-contre.



Si vous aussi vous souhaitez interroger des utilisateurs de l'addition, n'hésitez pas à contacter Pierre au 01 75 43 51 20.

Une équipe de 7 personnes

Les associés fondateurs



Sébastien

Gérant de la société, il est en charge de la coordination de l'ensemble des phases du projet depuis la création technique jusqu'à la vente finale de la solution.



Olivier

Directeur technique de l'addition, il veille au développement de l'application et accompagne les équipes technique dans la réalisation des mises à jour et évolutions.



Renaud

Directeur financier et juridique de la société, il organise la gestion des contrats ainsi que le suivi comptable de chaque compte client.



Christophe

Administrateur des canaux stratégique, il est en charge de générer des opportunités de marché avec de grands acteurs économiques.

L'équipe au complet



Pierre

Responsable de la communication et du marketing de l'addition, il s'occupe d'améliorer la visibilité de la marque auprès des clients finaux.



Wilfried

En charge de l'organisation des ventes, il a pour but de former les équipes commerciales et de gérer leur dispersion sur le territoire.



Jacques

En charge de la direction stratégique de la startup, il veille à la cohésion des politiques de vente directe, indirecte et stratégique.

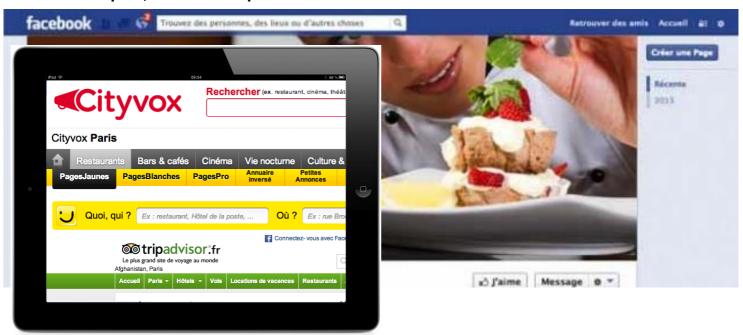


La mobilité



Moins d'aller-retour en cuisine et une présence accrue du serveur auprès du client, voilà les 2 préoccupations majeures des gérants d'un restaurant ou d'un bar. Avec l'addition, désormais il est possible pour le serveur d'imprimer la commande du client en cuisine à distance et ce à moindre coût.

Communiquer, fidéliser et promouvoir



Le multimédia est une formidable opportunité pour les bars et les restaurants. Désormais, ils peuvent communiquer directement avec leur client via Facebook, les annuaires de notations comme TripAdvisor ou les Pages Jaunes leurs permettent de se faire connaître auprès d'une clientèle qu'ils ne pouvaient pas toucher auparavant. De plus les applications de couponing existantes leur permet désormais de dématérialiser leurs offres promotionnelles et donc d'augmenter la fidélisation de leur clientèle. Tous ces services sont désormais accessibles au restaurateur via sa tablette tactile. L'addition est donc bien plus qu'une simple caisse, c'est un véritable outil de gestion et de communication.



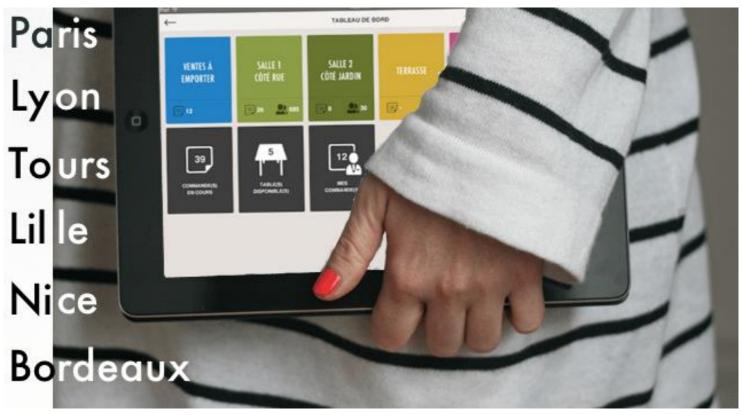


En proposant une sauvegarde des données comptables par simple synchronisation web, l'addition permet aux restaurateurs de protéger leurs données mais aussi de les consulter depuis chez eux. Terminé le temps où il fallait réécrire les tickets de caisse à la main à chaque fin de mois. Désormais le restaurateur peut exporter ses données comptables depuis son compte l'addition et les envoyer au format excel ou pdf directement à son expert comptable.

Simple, fiable et design



Le développement de l'application a été supervisé par des professionnels de la restauration. Toutes les fonctionnalités ont donc été pensées pour accompagner le service des restaurateurs au quotidien. En ayant recours à l'iPad, l'addition a souhaité utiliser la tablette tactile la plus fiable du marché ainsi que la plus esthétique. Le support en métal de l'iPad a été dessiné et fabriqué par une entreprise de design et l'étui pour porter les iPad mini a été conçu par un maroquinier de Limoges qui travaille pour les plus grands chausseurs parisiens.



L'addition n'est pas qu'une simple application c'est une véritable offre clé en main. Comprenant le matériel, le logiciel, l'installation, la formation et la maintenance, l'addition est un pack tout en un qui permet au restaurateur de s'appuyer sur des équipes proches de lui et prêtes à l'assister en cas de difficultés.

Si vous souhaitez davantage de précisions concernant l'addition n'hésitez pas à contacter Pierre au 01 75 43 51 20

l'addi+ion

Revue de Presse

4 avril 2013 : L'Addition remporte le 1 er prix du concours de création d'entreprise de ACCEDE



Accede, association de conseil en création d'entreprise de l'école supérieure de commerce de Tours (FBS) organise chaque année un concours de création d'entreprise. Cette année ce sont plus de 30 projets qui ont été présentés devant le jury de professionnels (Avocat, Expert-Comptable, Business Angels, etc..). La société adStellam avec sa solution l'Addition a remporté le premier prix.

5 avril 2013 : Article de la nouvellerepublique.fr : <u>Le Tours de la création : l'entreprise AdStellam</u> primée



Article publié le vendredi 5 avril 2013 Retrouvez l'intégralité de l'article sur http://www.lanouvellerepublique.fr/

15 avril 2013 : Article de la Nouvelle République : AdStellam récompensée



Article publié le lundi 15 avril 2013 Retrouvez l'intégralité de l'article sur http://www.lanouvellerepublique.fr/

19 avril 2013 : L'Addition : finaliste du concours Graine de Boss



Depuis 2004, Graines de Boss encourage la création d'entreprise. Dès son origine, le concours a bénéficié d'une importante notoriété grâce au soutien bienveillant de M6. Cette année, ce sont plus de 600 dossiers qui ont été envoyés au membre du Jury composé des plus grands chefs d'entreprise en France. L'Addition a pu ainsi faire partie des 30 finaliste retenus par les membres du Jury

22 avril 2013 : Article de ipadd.fr : <u>L'Addition, une solution française pour gérer son restaurant avec</u> un iPad



Article publié le lundi 22 avril 2013 Retrouvez l'intégralité de l'article sur http://www.ipadd.fr/

23 avril 2013 : Article de wearemobians.com : <u>L'Addition, une solution iPad pour remplacer les caisses tactiles de restaurants</u>



Article publié le mardi 23 avril 2013 Retrouvez l'intégralité de l'article sur http://wearemobians.com/

23 avril 2013 : Article de vipad.fr : Un café, un iPad et l'Addition



Article publié le mardi 23 avril 2013 Retrouvez l'intégralité de l'article sur http://www.vipad.fr/

24 avril 2013 : Article de hellobiz.fr : <u>Une caisse enregistreuse de restaurants sur iPad</u>



Article publié le mercredi 24 avril 2013 Retrouvez l'intégralité de l'article sur http://hellobiz.fr/

25 avril 2013 : Article de Capitaine Commerce : Avis aux restaurateurs, voici l'Addition!



Article publié le jeudi 25 avril 2013 Retrouvez l'intégralité de l'article sur http://www.capitaine-commerce.com/

25 avril 2013 : Article de iPadou : <u>Un iPad... et l'Addition s'il vous plait !</u>



Article publié le jeudi 25 avril 2013 Retrouvez l'intégralité de l'article sur http://www.ipadou.com/

26 avril 2013 : Article de Maddyness : <u>4 startups à découvrir ce weekend : Clipstar, Laddition, Lazeur,</u> Credeez



Article publié le vendredi 26 avril 2013 Retrouvez l'intégralité de l'article sur http://www.maddyness.com/

29 avril 2013 : Article de Stéphane Gillet : <u>L'addition : une belle solution française pour gérer un</u> restaurant



Article publié le lundi 29 avril 2013 Retrouvez l'intégralité de l'article sur http://www.stephanegillet.com/

2 mai 2013 : Article de La Tribune de Tours : Les animations à ne pas manquer : demandez l'Addition



Article publié le jeudi 2 mai 2013 Retrouvez l'intégralité de l'article sur http://www.tribune-tours.fr/

3 mai 2013 : Interview Radio RCF : Interview de Sebastien Constant créateur de l'Addition



Emission retransmise:

- Vendredi 3 mai 2013 18h15
- Lundi 6 mai 2013 7h20
- Lundi 6 mai 2013 8h02
- Lundi 6 mai 2013 12h03

Retrouvez l'intégralité de l'interview sur http://www.rcf.fr/radio/RCF37

6 mai 2013 : Article de Maddyness : <u>3 startups signent la mort de la caisse enregistreuse</u>



13 mai 2013 : Article de la Nouvelle République : L'Addition sur tablette



Article publié le lundi 13 mai 2013 Retrouvez l'intégralité de l'article sur <u>http://www.lanouvellerepublique.fr/</u>

13 mai 2013 : reportage de TV Tours : Reportage vidéo de 2 minutes



Diffusion le Vendredi 10 mai et rediffusion en replay et sur youtube Retrouvez l'intégralité de la vidéo sur http://videos.lanouvellerepublique.fr/video/105a1022ab8s.html

13 mai 2013 : Article de Arte Page : <u>Caisse enregistreuse tactile de restaurants sur ipad</u>



Article publié le mardi 13 mai 2013 Retrouvez l'intégralité de l'article sur http://www.artepage.com/

14 mai 2013 : Article de Jean Michel Billaut : <u>L'Addition et les restaurants se mettent à faire monter la</u> sauce 2.0



Article publié le mardi 14 mai 2013 Retrouvez l'intégralité de l'article sur http://billaut.typepad.com/

30 mai 2013 : Article de l'Entreprise : <u>La tablette du restaurateur</u>



Article publié le jeudi 30 mai 2013 Retrouvez l'intégralité de l'article sur le magazine de Juin 2013 ou sur www.laddition.com

30 mai 2013 : Article de Tiaaft : L'Addition sur iPad



Article publié le vendredi 31 mai 2013 Retrouvez l'intégralité de l'article sur <u>http://tiaaft.com/</u>

24 Juin 2013 : Article de La Lettre Valloire : Une addition plus légère



Article publié le lundi 24 juin 2013 Retrouvez l'intégralité de l'article sur http://www.lettrevalloire.com/

1 Juillet 2013 : Article de French Web : <u>3 nouvelles applications à découvrir - DuckDuckGo, L'Addition et Over2You</u>



3 Juillet 2013 : Article de Thuries Gastronomie : <u>L'Addition la caisse enregistreuse des restaurants sur iPad</u>



Article publié le mercredi 3 juillet 2013 Retrouvez l'intégralité de l'article sur http://www.thuriesmagazine.fr/

2 Aout 2013 : Article de Restaurateur A Restaurateur : <u>L'Addition, une solution iPad pour remplace les caisses tactiles de restaurants</u>



Article publié le vendredi 2 aout 2013 Retrouvez l'intégralité de l'article sur http://www.restaurateurarestaurateur.com/

2 Aout 2013 : Article de Comment ça marche : <u>Restauration : « Gagner du temps au moment de l'encaissement »</u>



Article publié le vendredi 13 aout 2013 Retrouvez l'intégralité de l'article sur http://www.commentcamarche.net/