

Choisir son logiciel de caisse



+ Qu'est-ce qu'un logiciel de caisse ?

Un logiciel de caisse, aussi appelé caisse enregistreuse ou caisse tactile est un programme informatique qui vous permet d'enregistrer une commande réalisée par un client et ainsi garder en mémoire votre transaction pour gérer votre comptabilité.

Le logiciel de caisse le plus basique est donc la caisse enregistreuse à touche (ou le boulier dans certains cas !) Aujourd'hui les logiciels de caisse modernes apportent bien

plus que la simple calculatrice. Ils vous permettent de gérer l'évolution de votre service en salle, d'améliorer très fortement la productivité de vos serveurs, de faciliter votre comptabilité et de suivre les ventes de chacun de vos produits.

Quelques rares logiciels de caisse vous permettront d'aller encore plus loin, en ayant une meilleure connaissance de vos clients, une mobilité complète pendant le service et une gestion à distance de l'un ou

l'autre de vos établissements. On dénombre plus de 250 logiciels de caisse différents en France avec des prix très variés et il devient très difficile de s'y retrouver et de faire le bon choix. L'objectif de ce guide est de vous donner les critères importants pour que vous puissiez faire votre choix en toute sérénité entre l'ensemble des logiciels disponibles.

+ Pourquoi un logiciel de caisse ?

Un logiciel de caisse vous permet de répondre à 2 besoins de votre métier. D'abord la rapidité de prise de commande

Lorsque vous avez plusieurs clients en même temps dans votre établissement, vous devez être capable de savoir quel client a consommé quoi au moment du paiement. Si vous n'avez pas de logiciel de caisse sur lequel le noter, vous allez très certainement oublier des plats commandés, avoir du mal à gérer les départs anticipés, les changements de table, les nouvelles commandes, etc... En fin de compte, votre gestion des commandes deviendra un véritable cauchemar.

Mais le véritable intérêt du logiciel de caisse réside dans sa capacité à vous fournir de l'information pour que vous puissiez prendre les bonnes décisions.

Toutes les commandes que vous enregistrez au cours de votre service sont une véritable mine d'information et votre logiciel de caisse peut vous



permettre de répondre à ces questions :

- Qu'est-ce que je vends ?
- Comment je le vends ?
- Combien j'en vends ?
- A quel moment je vends ?
- A qui je le vends ?
- Qui vends le plus ?

Etc...

Une fois que votre service est terminé, c'est votre travail de gestion qui saura faire la différence : optimiser votre carte, gérer votre stock, suivre

les performances de vos serveurs, etc...

Sans ces informations, vous dirigez votre entreprise à l'aveugle, et vous allez avoir de grandes difficultés de gestion. Votre logiciel de caisse rassemble pour vous cette information pour que vous puissiez passer davantage de temps sur la prise de décision et l'action.

+ Critères de choix du logiciel de caisse

Maintenant que vous souhaitez opter pour un logiciel de caisse, il est important de bien savoir faire son choix parmi l'ensemble des offres proposées sur le marché. Dans ce guide nous allons développer ce qui semble être les critères essentiels d'un bon logiciel de caisse :



Facilité d'utilisation



Adapté à votre métier



Rapidité de fonctionnement



Service premium



Logiciel évolutif



Reporting simple et détaillé



Connaissance client précise



Matériel de qualité



Facilité d'utilisation

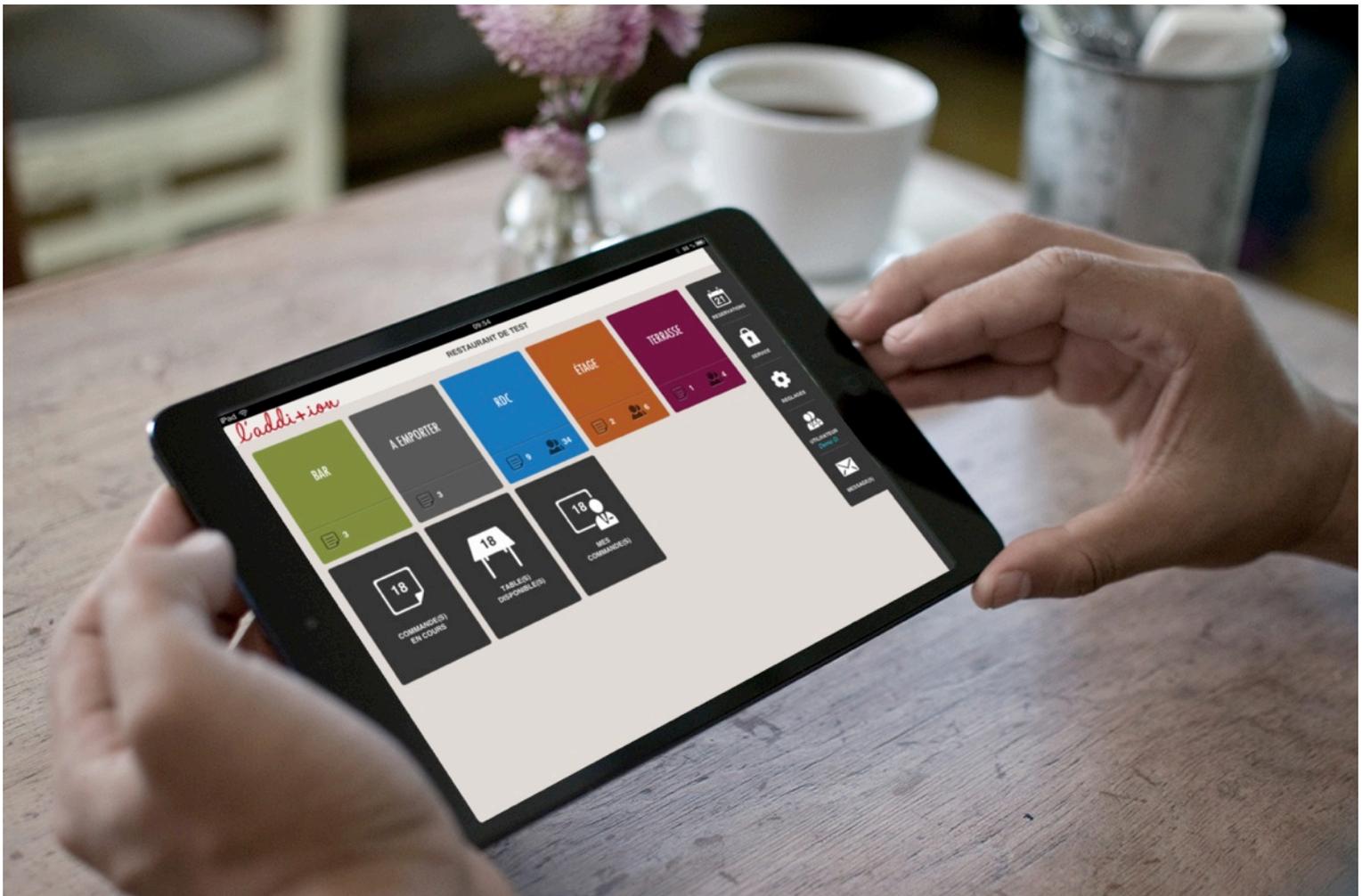
L'objectif numéro 1 d'un logiciel de caisse est sans conteste sa facilité d'utilisation. C'est le logiciel qui est utilisée par toutes vos forces vives. Vos serveurs, vos managers, vos extras, il doit être très simple à manipuler pour vous éviter une perte de temps à chaque fois que vous devez former un nouveau salarié.

+ Vous devez être à même de pouvoir le configurer vous même sans passer par le biais de votre revendeur. L'ajout d'un plat, le changement d'un prix, la modification d'un taux de tva, toutes ces opérations doivent être modifiables par vous même sans difficulté.

+ L'interface doit être agréable, et très intuitif pour que l'enregistrement des commandes soit rapide.

+ Les opérations comptables (clôture de caisse, régularisation des écarts, etc...) doivent être simple à gérer et très sécuritaire

+ L'analyse des rapports de gestion est l'intérêt principal d'un logiciel de caisse. A ce titre l'accès à vos données doit être très souple et vos tableaux de bord doivent vous donner une information claire et facile à comprendre.





Logiciel évolutif

Il existe des centaines de logiciels de caisse, mais il n'en existe que quelques uns qui vous permettent d'être continuellement en phase avec les nouvelles technologie du marché. Chaque jour, il apparaît de nouveaux outils qui peuvent vous apporter de grands avantages pour votre métier. Lors du choix de votre logiciel de caisse, assurez vous qu'il peut évoluer avec le temps et que vous n'aurez pas à en racheter un d'ici 3 ans. On peut noter par exemple 3 nouvelles tendances technologiques

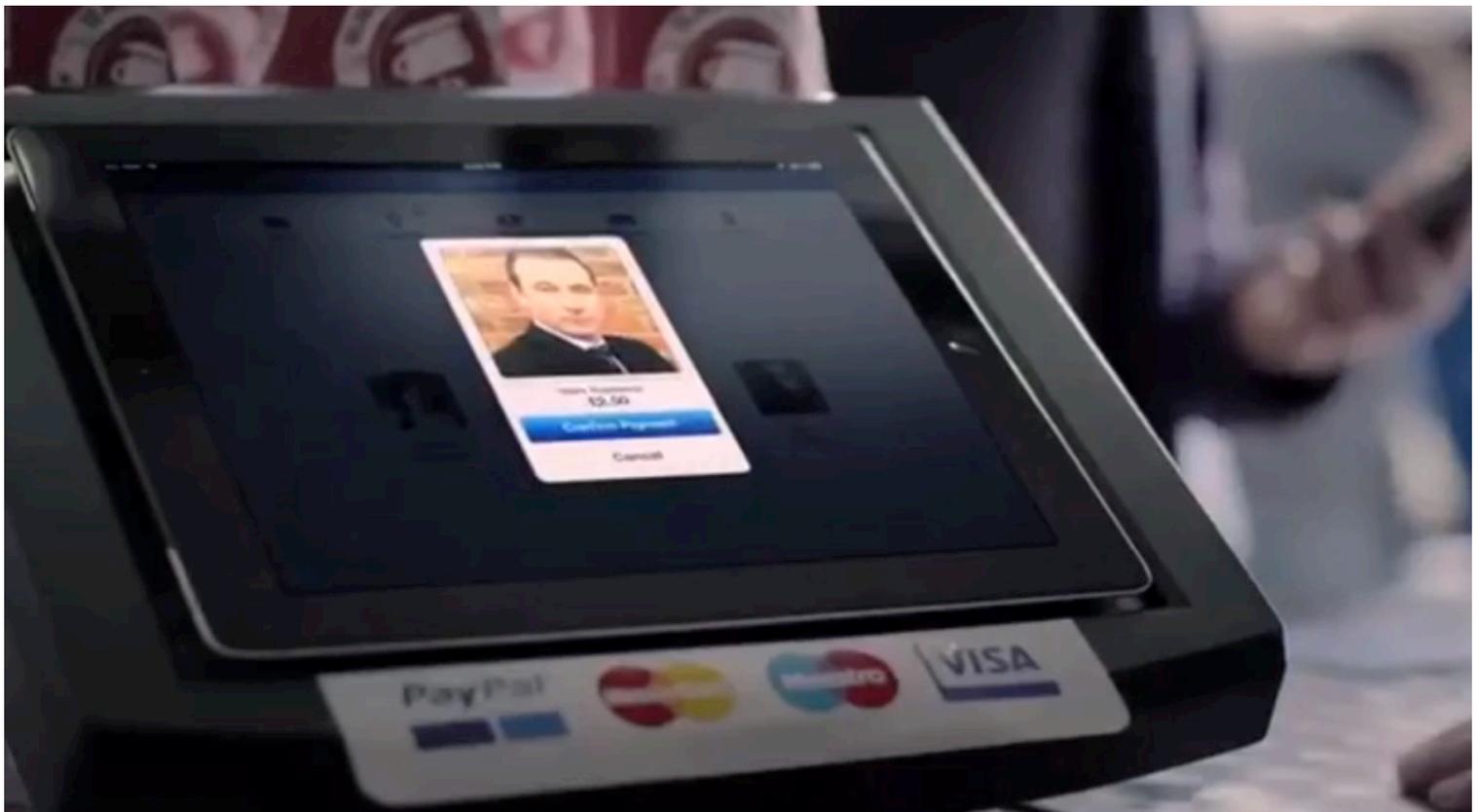
qui se rapprochent à grands pas dans le monde de la restauration :

+ Le paiement mobile a fait son entrée sur le marché américain il y a 3 ans et prépare son arrivée en France dans les mois à venir avec des solutions comme Paypal sur smartphone par exemple. Il est important lors du choix de votre logiciel de caisse que vous preniez en considération ce tournant avant qu'il ne soit déjà amorcé.

+ La gestion dans le cloud est aussi une nouvelle évolution majeure qui commence à s'introduire auprès des restaurateurs. L'intérêt est de

pouvoir protéger vos données de tout risque (vol, incendie, dégâts, etc...) et de les avoir à disposition ou que vous soyez.

+ La révolution mobile a apporté de nombreuses modifications dans le paysage urbain. Elle s'impose aussi maintenant dans la restauration avec de nouveaux acteurs comme les food trucks, la street food, etc... Tous ces nouveaux restaurateurs ont pu voir le jour grâce notamment aux nouveaux outils de gestion mobile tel que l'iPad.



Adapté à votre métier

Lorsque vous allez chercher un logiciel de caisse assurez vous qu'il corresponde exactement à votre métier et à votre façon de travailler.

Si vous travaillez dans la restauration il vous faut choisir un logiciel de caisse qui soit spécialisé sur ce domaine précis d'activité.

Mais la restauration regroupe une quantité très variée de profil d'établissement : brasserie, crêperie, pizzeria,

bar, café, restaurant traditionnel, salon de thé, fast food, bar à vin, etc... Chacun de ces établissements a sa particularité, et il faut que le logiciel de caisse s'adapte à votre besoin et non l'inverse.

Une fois que vous aurez trouvé le logiciel qui corresponde à votre façon de travailler, il vous faudra identifier sa capacité à vous accompagner dans le développement de votre activité. Par exemple : vous

souhaitez ajouter un nouvel outil de prise de commande après quelques mois de fonctionnement ou alors vous souhaitez ouvrir un nouvel établissement et vous voulez avoir tout votre suivi sur le même outil de gestion.

Il faut que votre logiciel de caisse puisse s'adapter à la taille de votre établissement sans que cela vous coute un trop fort investissement au départ.

Reporting simple et détaillé

Tous les logiciels de caisse vont vous apporter de l'information de gestion. Mais certains vont aller plus loin que d'autres, d'autres vont vous apporter des rapports très clairs pour une prise de décision rapide et d'autres encore vont vous fournir les 2.

Votre logiciel de caisse doit être capable de vous fournir l'ensemble de vos données comptables sans retraitement de votre part. Votre ventilation de taux de TVA par service doit être exportable sur excel en 2 clics. Votre chiffre d'affaire doit être analysé par mode de paiement sur la période de votre choix en 3 secondes. Vous pouvez avoir accès à n'importe quel ticket de caisse édité dans un service d'il y a plusieurs mois sans aucune difficulté.

Votre logiciel de caisse doit être capable de vous créer automatiquement des graphiques de suivi de gestion qui vous donnent la bonne information visuellement très rapidement. Grâce à votre logiciel de caisse votre suivi de gestion ne doit vous prendre que quelques minutes.



Votre logiciel de caisse doit être en mesure de :
suivre les ventes du moindre plat, et de la moindre consommation réalisée par votre client pour optimiser vos stocks, indiquer l'heure ainsi que l'endroit où chacune de ces ventes a été réalisée pour vous aider à staffer au mieux votre établissement.

Il doit mettre en valeur les tendances des ventes de chacun de vos produits pour savoir quel plat fonctionne le mieux

sur votre carte et quel est celui qui doit être retiré. Il doit vous apporter un historique de l'ensemble de ces statistiques pour que vos décisions s'appuient sur l'expérience que vous avez acquise au cours de votre activité.

Le + l'Addition

Toutes ces informations de gestion sont disponibles sur un serveur web sécurisé. Vous y avez accès avec vos codes personnels et vous pouvez vous y connecter à distance depuis n'importe quel endroit via votre tablette, votre ordinateur ou même votre smartphone.

Si vous êtes en déplacement, vous pouvez par exemple accéder à vos données sur votre téléphone portable et ainsi surveiller la performance de vos équipes lorsque vous n'êtes pas avec elles.

L'accès à la plateforme web vous permet aussi d'avoir accès à l'ensemble des performances de l'ensemble de vos établissements depuis chez vous sans avoir à aller chercher la donnée sur votre caisse.



Rapidité de fonctionnement

Les systèmes de caisse spécialisés pour la restauration vous permettent de gagner en productivité grâce à des modes de fonctionnement variés :

+ Interface d'encaissement rapide

Pour les fast food, la problématique n°1 est la capacité à absorber la file d'attente en un minimum de temps. Il existe des systèmes de caisse plus rapide que d'autre, il est impératif de bien vérifier la rapidité d'encaissement du logiciel pour ne pas ralentir la chaîne.

Cette réflexion se fait au tout départ, lors de la conception de votre établissement. Il faut que vous pensiez à l'ensemble de la chaîne de création, l'encaissement est un des maillon de cette chaîne. Il est donc indispensable de bien tester votre logiciel de caisse au préalable pour que celui-ci ne soit pas un frein dans votre chaîne de production.

+ Impression de la commande en cuisine

Pour améliorer la communication entre la salle et la cuisine, certains logiciels de caisse permettent d'imprimer les commandes depuis l'écran de saisie. Les commandes sont enregistrées dans la caisse et transmises en cuisine via une imprimante thermique. Sur le ticket est indiqué les entrées, les plats à suivre avec leur cuisson, leur sauce et l'accompagnement.

Pour que les ordres d'envoi soient correctement indiqués, il est préférable de vérifier si le logiciel de caisse prend en considération des demandes spécifiques du client sur son plat.

+ Prise de commande mobile

Il existe très peu de logiciel de caisse qui proposent des solutions de prise de commande mobile. Cette fonctionnalité permet pourtant de décupler la performance des serveurs en salle. En réduisant les allers retours entre la salle et la cuisine, les serveurs peuvent prendre davantage de commandes en salle et ainsi améliorer le taux de rotation des tables. La prise de commande mobile peut être utile aussi dans les fast food pour une prise de commande dans la file d'attente. Une fois que la commande de votre client est prise et que vous l'avez encaissé il reste dans la file pour récupérer sa commande et vous pouvez passer au client suivant.



Connaissance client précise

L'objectif de toute entreprise est de fidéliser ses clients. Pour pouvoir fidéliser il vous faut être capable d'adresser un message qui intéresse la clientèle. Certains logiciels de caisse vous permettent de recueillir l'information nécessaire à la fidélisation des clients. Cette information se compose des coordonnées du client ainsi que de ses habitudes de consommation chez vous. Avec ces 2 informations vous pourrez envoyer des emails avec des offres très intéressantes pour vos clients.

+ Les coordonnées du client
Avant toute chose vous devez être capable de récupérer l'ensemble des coordonnées de votre client. Les réservations sont la première source de données que vous devez utiliser pour récolter ces informations. Votre logiciel de caisse doit vous permettre de stocker ces informations. Lorsque votre client est dans votre établissement vous devez aussi être capable de récupérer ses coordonnées lors de l'encaissement, s'il a trouvé que votre service était réussi, s'il souhaite recevoir son ticket de caisse par email, etc...

+ Les particularités de votre client
Vous souhaitez connaître ce que consomme votre client, la fréquence de ses venues chez vous, avec combien de personne il vient chez vous, quel est son plat, son vin préféré, etc... Toutes ces informations, votre logiciel de caisse doit être en mesure de vous les fournir. Une fois que vous avez toutes ces informations il n'est pas difficile de lui adresser des offres promotionnelles qui l'intéresse et qui vont le pousser à revenir chez vous.



Service Premium

Lors de l'achat de votre système de caisse, assurez vous de la qualité des services de votre fournisseur. Si vous disposez du meilleur logiciel mais que vous n'avez pas la possibilité de réaliser l'installation technique, il ne vous sera d'aucune utilité. De plus une mauvaise utilisation du logiciel de caisse pourra être contre productive voir même vous faire perdre de l'argent ! Il est donc important de regarder de près 3 services essentiels que doit vous proposer votre fournisseur de caisse.



+ L'installation et la configuration

L'installation d'un logiciel de caisse peut être très simple lorsqu'il s'agit d'une seule caisse sans impression en cuisine. Elle devient plus compliquée lorsque la configuration fait intervenir davantage d'appareils connectés entre eux. Il devient alors indispensable d'avoir le support technique du fournisseur pour qu'il puisse vous installer l'ensemble de vos appareils, les configurer et vous livrer une solution clé en main.



+ La formation

Votre logiciel de caisse doit être très intuitif c'est un des premier critère à respecter, cependant il se plie aussi à des règles comptables qui sont extrêmement rigides. Il est donc particulièrement important de bien maîtriser l'ensemble de ces règles pour que votre comptabilité soit parfaite. De plus si vous avez plusieurs salariés il est important qu'ils puissent tous maîtriser correctement l'utilisation du logiciel de caisse pour vous éviter des erreurs lors de vos services.



+ Assistance téléphonique

Toute installation informatique est amenée à connaître des bugs qui peuvent être liés au matériel, au logiciel ou à une simple erreur de manipulation. Si un tel problème arrive pendant un service et que l'assistance téléphonique de votre fournisseur ne peut répondre à votre appel, vous risquez de perdre plusieurs ventes et donc de perdre du chiffre d'affaire. Le support téléphonique est là aussi un élément très important dans le choix de votre logiciel de caisse.





Matériel de qualité

Le matériel que vous allez utiliser pour fonctionner avec votre logiciel de caisse doit répondre à plusieurs exigences.

+ Puissance et qualité de fonctionnement

Pour limiter le cout global de leur solution, certains vendeurs de logiciel de caisse proposent du matériel d'occasion. En tant que gestionnaire vous n'avez pas de temps à perdre à régler des imprimantes qui n'impriment qu'une fois sur deux ou des écrans qui fonctionnent à moitié.

Un matériel de qualité va vous permettre de fonctionner durablement dans le temps et ne va pas vous poser de problèmes au quotidien. Les logiciels de caisse sur iPad ont cet avantage d'avoir recours à la tablette tactile d'Apple qui est la plus stable et la plus robuste du monde*

+ Design et compact

Vous avez passé beaucoup de temps à penser l'intérieur de votre établissement, à chercher le mobilier qui s'accorde le mieux avec votre déco. Il est donc important que le matériel de votre logiciel de caisse ne vienne pas ruiner tous vos efforts. Un matériel design et élégant pourra s'intégrer plus facilement dans votre intérieur. De plus, veillez à ce qu'il ne prenne pas trop de place pour ne pas gêner vos serveurs dans leurs taches quotidiennes.

Le + l'Addition

L'Addition ne fournit pas qu'un logiciel de caisse, L'Addition fournit aussi l'ensemble du matériel pour que votre solution fonctionne le mieux. Notre centre d'achat et de logistique est un centre agréé « Apple Premium Service Provider », cela vous garantit un matériel de qualité et préprogrammé par nos équipes pour qu'il fonctionne le mieux au sein de votre établissement.



* Prix décerné à l'iPad air lors du congrès mondial du mobile 2014

+ A propos de l'Addition

+ L'Addition est le logiciel de caisse des bars et des restaurants sur iPad. De la configuration simple avec une seule caisse à la configuration complexe avec plusieurs iPad connectées, L'Addition est la solution la plus aboutie du marché.

+ L'Addition est distribuée partout en France et notre réseau de revendeurs accompagne chacun de nos clients dans sa transition vers nos nouveaux outils pour la restauration.

+ De nombreuses fois primées par la presse (Le Parisien, Thuries Gastronomie Magazine, etc...) L'Addition a été reconnue meilleure caisse iPad pour les bars et restaurants par tablette-tactile.net : le spécialiste des applications professionnelles.

+ Si vous aussi vous souhaitez découvrir comment l'Addition peut vous aider à mieux gérer votre business au quotidien, rendez vous sur www.laddition.com ou appelez un de nos techniciens pour une démo au :
01 75 43 51 20

l'addition

laddition.com

01 75 43 51 20