



Le journal des Restaurants Hôtels Cafés : actualité, emploi, fonds de commerce

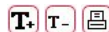
Journal	Emploi	Blogs des experts	Juridique et social	Equipements et hygiène
Archives	Fonds de commerce	Derniers messages	Gestion et marketing	Produits et boissons
S'abonner	Petites annonces	Inscription à la newsletter	Formation - écoles	Recettes

Annuaire
Salons - Agenda
Sondages

Rechercher OK



ÉQUIPEMENTS ET NOUVELLES TECHNOLOGIES



La borne de commande pour la restauration séduit les consommateurs

mardi 26 mai 2009

Bussy-Saint-Georges (77) Fort du succès rencontré par ses bornes de commande dans le secteur de la restauration rapide, Acrelec, affiche pour la cinquième année consécutive une croissance à deux chiffres.



Jaled Souissi et Jacques Mangeot, dirigeants d'Acrelec : « le développement du secteur de la restauration rapide en France et notre stratégie de développement international nous permettent d'envisager une croissance de 30 % pour l'année 2009 »

Acrelec est l'inventeur et le leader sur le marché des bornes de commande pour la restauration rapide. Fondée par deux experts des nouvelles technologies et de la restauration rapide, la société a bâti son succès sur sa capacité d'innovation et son anticipation des besoins du marché. Pour 2008, Acrelec affiche un chiffre d'affaires de 15 millions d'euros, en croissance de 20 % par rapport à l'exercice 2007. Selon **Jacques Mangeot**, Directeur général d'Acrelec, « le développement du secteur de la restauration rapide en France et notre stratégie de développement international nous permettent d'envisager une croissance de 30 % pour l'année 2009 ».

Afin de maintenir sa position de leader en proposant des solutions industrielles tournées vers l'avenir, l'intégralité des bénéfices d'Acrelec est réinvesti dans les projets de R&D. De plus, pour répondre aux demandes croissantes de ses clients français et internationaux, Acrelec, qui compte aujourd'hui 100 collaborateurs - 7 fois plus qu'en 2004 - envisage la création de 50 emplois supplémentaires en France et à l'international d'ici la fin 2009.

La croissance de son chiffre d'affaires et le rythme soutenu des créations d'emplois permet à Acrelec d'être reconnue, pour la troisième année consécutive, comme entreprise « Gazelle » par le Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi. Ce programme initié en 2005 a pour vocation de « mieux accompagner les PME à forte croissance et est dédié aux 2000 entreprises les plus dynamiques ».

Les bornes de commande permettent d'accélérer le service

Mises à disposition des usagers par les entreprises de transports comme Air France, la SNCF ou encore la RATP, les bornes de commande ou d'enregistrement, répondent à l'évolution tant des attentes consommateurs que des contraintes opérationnelles des sociétés. Les bornes de commande Acrelec permettent de passer commande sur un écran tactile en quelques secondes grâce à une interface logicielle intuitive et conviviale, de régler par carte bancaire et de retirer immédiatement son repas à un comptoir dédié. Implantées dans les principales enseignes de restauration rapide présentes en France, ces bornes, tendent aujourd'hui à devenir un mode de consommation à part entière comme l'a été le « Drive » à son époque. Ces bornes apparaissent comme un complément des lignes de caisses et n'ont pas vocation à les remplacer. Selon une étude réalisée par Acrelec, 94 % des utilisateurs constatent une accélération significative du service ; 83 % ont plus de temps pour commander et se sentent « plus libres » ; et

BLOGS DES EXPERTS

Le vin et les vins au restaurant



Paul Brunet

- Les 40 blogs des experts
- Rouelle de volaille : quelle est la cuisson ?
- Derniers messages postés

N° SPÉCIAL MICHELIN

- Présentation des nouvelles étoiles 2009 avec une de leurs recettes
- Vidéo interview de Jean-Luc Naret

TVA 5,5% - ETATS GÉNÉRAUX

- Lire les dernières nouvelles

NEWSLETTER QUOTIDIENNE

Saisissez votre adresse email :



LA SÉLECTION KIFAIKOI.COM



VIDÉO



Guide Michelin 2009 Interview de Jean-Luc Naret



Autres vidéos

ÉCOLES-FORMATIONS HÔTELIÈRES

- Trouver une école ou une formation
- Orientation scolaire :
 - infos diplômes
 - descriptif des programmes
 - débouchés métiers

LHOTELLERIE-RESTAURATION.COM

73 % apprécient la facilité d'utilisation des bornes. La satisfaction client se traduit par une dynamisation de l'activité commerciale. Les clients peuvent commander à leur rythme et se sentent plus libres dans leur choix. Pour les restaurants équipés, les bornes de commande Acrelec représentent environ 30 % des ventes aux heures de pointe et, en moyenne, 10 à 20 % du chiffre d'affaires journalier des restaurants. Dans la plupart des enseignes, cette technologie a significativement augmenté le chiffre d'affaires des restaurants et permis d'absorber un plus grand flux de clientèle. Avec près de 1 000 bornes implantées chez les principaux acteurs de la restauration rapide - McDonald's, KFC, Quick - Acrelec poursuit actuellement son développement en proposant des solutions sur-mesure à différents secteurs d'activité : grande distribution, restauration, fleuristeries... et envisage de développer ses solutions pour répondre à tout lieu ayant à gérer des pics de fréquentation : stades, parcs de loisirs...



Infos par pays, fiches pratiques, offres d'emploi internationales

TROPHÉE



Les infos du Trophée

LHotellerie-Restauration.fr
du meilleur site internet

A lire aussi :

 [Équipements et nouvelles technologies](#) par Nelly Rioux, Guilain Denisselle et Thierry Longeau

ÉQUIPEMENTS ET NOUVELLES TECHNOLOGIES

[Autres articles...](#)

La borne de commande pour la restauration séduit les consommateurs mardi 26 mai 2009



Fort du succès rencontré par ses bornes de commande dans le secteur de la restauration rapide, Acrelec, affiche pour la cinquième année... [Lire la suite](#)

Les organisateurs de réceptions découvrent la nouvelle collection d'Options lundi 25 mai 2009



La société Options vient en effet de présenter une nouvelle collection pleine de couleurs positives et de fraîcheur, toute en rayures... [Lire la suite](#)

Lave-vaisselle : ils lavent de plus en plus vert ! mardi 19 mai 2009

Contrainte environnementale oblige, les industriels s'emploient aujourd'hui à limiter l'impact des équipements de laverie sur... [Lire la suite](#)

Bientôt des nouvelles toilettes plus "propres" dans certains TGV mardi 19 mai 2009



A partir du mois de mai 2009, un pelliculage d'ambiance et de nouvelles fonctionnalités seront réalisés dans les toilettes de 40 rames TGV... [Lire la suite](#)

Solia donne du rythme aux cocktails et buffets lundi 18 mai 2009



Solia crée la gamme Orgue composée de 3 supports tubulaires en plexiglas transparent qui se déclinent en 3 hauteurs différentes afin de... [Lire la suite](#)