



Courtepaille choisit les solutions globales d'encaissement Acrelec.

« L'architecture du logiciel et les fonctionnalités offertes telles que la connexion via adresse IP, les plans de tables, le partage de notes, la gestion des menus sont autant d'atouts qui nous ont conforté dans notre choix de la solution. »

Jean-Pierre Merel,
D.I. - Courtepaille

La mise en place de technologies dans des environnements dits « opposés » est un challenge qui s'impose à tout restaurateur dans l'optimisation de sa performance opérationnelle. Les systèmes d'encaissement ou autres technologies (écran de production,...) sont quotidiennement soumis à des « perturbations » extérieures, qui peuvent parfois altérer leur bon fonctionnement, par une usure accélérée des composants électroniques ou des dégradations matérielles.

Cependant, le système d'encaissement joue un rôle clé au quotidien : un restaurant ne peut fonctionner s'il ne peut encaisser. Le choix de la fiabilité est donc primordial dans la sélection de son fournisseur matériel.

De plus, le secteur de la restauration est soumis à un turn-over de ses équipes en salle, c'est pourquoi, les applications logicielles doivent être suffisamment flexibles et simples d'utilisation afin de réduire le temps de formation.

Le souhait formulé par Courtepaille était de pouvoir disposer de fonctionnalités en Front Office pour assurer les opérations de prise de commande et d'encaissement et en Head Office, pour la centralisation des informations. La partie Back Office restant gérée en interne.



Au regard des solutions technologiques proposées par Acrelec et son expertise reconnue dans le secteur de la restauration rapide, Courtepaille a consulté la société pour la mise en œuvre de son projet. Acrelec a développé une solution globale, matériel, logiciel et formation, parfaitement adaptée aux besoins spécifiques de l'enseigne.

Acrelec a été retenue du fait de son expertise métier et de la qualité des technologies proposées alliant robustesse des matériels et souplesse d'utilisation du logiciel.

Fidèle à ses principes, Acrelec a su apporter une solution complète, intégrant les équipements, le logiciel d'encaissement, et les prestations de service associées (formation, maintenance), dans un délai très court. L'implantation du système en restaurant est réalisée dans un délai moyen de 15 jours à 1 mois.

Chacun des 192 restaurants équipés dispose en moyenne de 3 TPV et de 6 imprimantes de production.

Les imprimantes sont situées, dans les zones techniques de l'établissement implantées par type de production (entrées, grillades, boissons...), et permettent de remplacer le bon papier utilisé jusqu'ici : seule une commande enregistrée sur le TPV peut être lancée dans les zones techniques de l'établissement. A terme, il peut être envisageable de remplacer ces imprimantes par des écrans de production comme dans la restauration rapide).

Autre avantage, en termes opérationnels, qui bénéficie également à la satisfaction client, les TPV implantés permettent de préparer l'addition en même temps que la prise de commande. Lorsque le client le souhaite, l'addition est éditée dans les plus brefs délais.

Robustesse et écologie des matériels

Parmi les 20 modèles proposés par Acrelec, le TPV « Gladius » a été retenu pour sa robustesse et son esthétisme. Les équipements mis en place dans les restaurants sont en aluminium endurci très résistant et fiable. Un des avantages de l'aluminium est sa capacité à dissiper la chaleur évitant ainsi toute surchauffe de l'appareil, principale cause de panne.

Le TPV intègre l'ensemble des fonctions – clavier virtuel, lecteur de badge, connectique – et ne propose aucun bouton apparent pour une meilleure étanchéité. De plus, la gestion des fonctions par clé magnétique permet de limiter l'accès à l'interface de réglage au personnel autorisé. Sa finition et son encombrement réduit permettent une intégration parfaite à l'architecture intérieure du restaurant.

L'appareil dispose d'un écran tactile de 15" totalement étanche, résistant aux projections d'eau et à la poussière.

Le processeur ULV – Ultra Low Voltage – vient fiabiliser le fonctionnement du TPV. Ce composant évite de recourir à un ventilateur ce qui réduit les risques de pannes et les nuisances sonores au minimum. Enfin, il est également possible de remplacer le disque dur par des cartes flash, ce qui réduit encore les risques de défaillance du système.

Au-delà de ses avantages en termes de robustesse et de fiabilité, le processeur ULV permet une réduction de l'énergie nécessaire au bon fonctionnement du système. Cette donnée s'inscrit parfaitement dans la démarche de développement durable initiée en 2006 par Courtepaille. Le groupe est la première chaîne de restauration « service à table » à avoir réalisé le bilan carbone de ses activités.

« la robustesse et la sensibilité de l'écran tactile des TPV Acrelec sont des atouts indéniables »

Brigitte Quantin, Responsable Gestion C.A. et Matières Premières - Courtepaille



Un logiciel de caisse fiable et intuitif

Afin de répondre à la problématique organisationnelle de Courtepaille, Acrelec a fait le choix du logiciel développé par son partenaire Comtrex, particulièrement adapté au monde de la restauration (ce logiciel est également utilisé par l'enseigne KFC). Le système échange en permanence avec le back office afin de consolider les stocks. Si un produit est épuisé, le système transmet l'information aux TPV qui bloquent automatiquement la possibilité de prise de commande (la touche est hors fonction).

La force de ce logiciel est sa flexibilité et son adaptabilité aux besoins de l'enseigne. Il offre, par exemple, la possibilité de créer son propre clavier numérique. Courtepaille a ainsi fait le choix d'afficher de grosses « touches » pour éviter les erreurs de saisie. L'interface intuitive peut être prise en main très facilement.



Pour chaque implantation en restaurant, la formation est assurée par Acrelec, en une journée, généralement en fin de semaine, afin de pouvoir utiliser les nouveaux TPV dès la semaine suivante. Cet aspect apparaît comme fondamental dans la restauration qui doit régulièrement faire face à un renouvellement de ses personnels.

Enfin, la technologie déployée par Acrelec dans les restaurants Courtepaille offre une solution fiable de centralisation de l'information qui permet au siège du groupe de suivre l'activité de ses restaurants.



Innovation et partenariat, source de succès

Dans le cadre de sa politique de développement à l'international, Courtepaille a préparé l'ouverture de son premier restaurant hors de France au printemps 2008. Pour ce restaurant, situé à Varsovie en Pologne, Acrelec a adapté le logiciel en langue polonaise afin d'harmoniser l'ensemble des systèmes d'information du groupe.

Dans le cadre de sa stratégie internationale, Acrelec est en mesure d'accompagner le développement de ses clients dans plus de 30 pays à travers le monde.

La direction informatique de Courtepaille réfléchit actuellement à une évolution du logiciel : faire la réduction et la segmentation en une seule opération : lecture code barre.

A propos d'Acrelec

Acrelec propose des solutions complètes – matériel, logiciel et service - permettant aux chaînes de restauration, à la grande distribution et à tous types de commerces d'optimiser les flux de production et le service client grâce à des solutions de communication digitale interactives – menu board, bornes de commande, écrans de production, systèmes d'encaissement –.

De la conception produits à la maintenance de ses systèmes en passant par l'intégration et l'installation, Acrelec répond aux besoins de chacun de ses clients par une démarche personnalisée d'études et de conseils.

Avec plus de 3000 points de vente installés dans 35 pays à travers le monde pour des clients tels que McDonald's, Quick, KFC, Auchan, Monceau fleurs... Acrelec continue son expansion grâce à la qualité de ses produits et de ses innovations.

