

# BIBBLE

# DU

# CHEF

# 2.0

*La sélection des meilleurs services dédiés  
aux professionnels de la restauration*





JULIE SPINAZZÉ

Responsable Marketing & Communication  
*Califrais*

---

# EDITO

---

Nous sommes partis d'un constat simple : à ce jour, il n'existe pas de guide de référence dédié aux dernières avancées technologiques du secteur de la restauration. Toutefois, un grand nombre de services et outils a vu le jour au cours de ces cinq dernières années, visant à simplifier et améliorer votre quotidien de professionnel de la restauration.

Avec la Bible du Chef 2.0, notre objectif est de vous apporter une vision d'ensemble des dernières solutions qui révolutionnent la gestion d'un restaurant, et par la même occasion, vous donner les clés pour intégrer ces services innovants à votre structure.

C'est en partant des besoins exprimés par un grand nombre d'entre vous, que nous sommes parvenus à élaborer ce guide complet, regroupant un large panel de services, avec pour seule mission : vous permettre de consacrer plus de temps à votre cœur de métier, celui de ravir nos papilles !

---

# SOMMAIRE

---

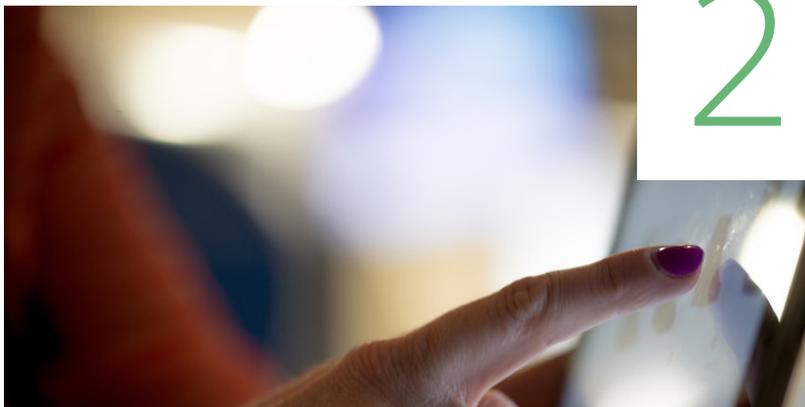


1

## TRAÇABILITÉ ET BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

### *CHECK-KIT*

L'application mobile de référence pour la gestion de votre plan de maîtrise sanitaire.

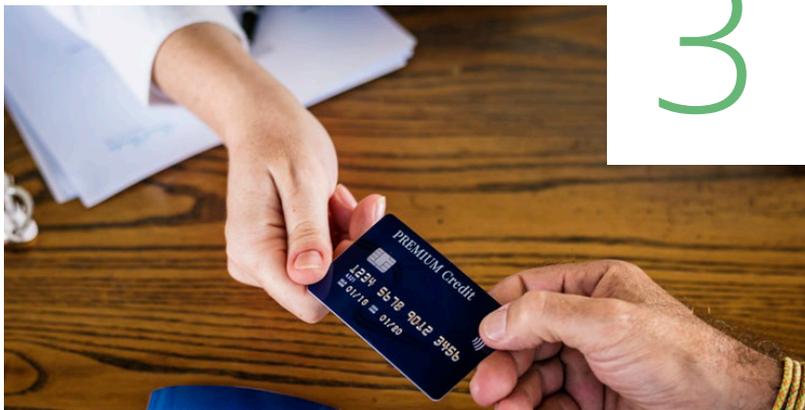


2

## PRISE DE COMMANDE

### *IKENTOO*

iKentoo est une société qui propose une solution de caisse enregistreuse sur iPad et une plateforme de gestion pour la restauration. Grâce à la performance et fiabilité du système, la société équipe de grands groupes tels que le Big Mamma Group.

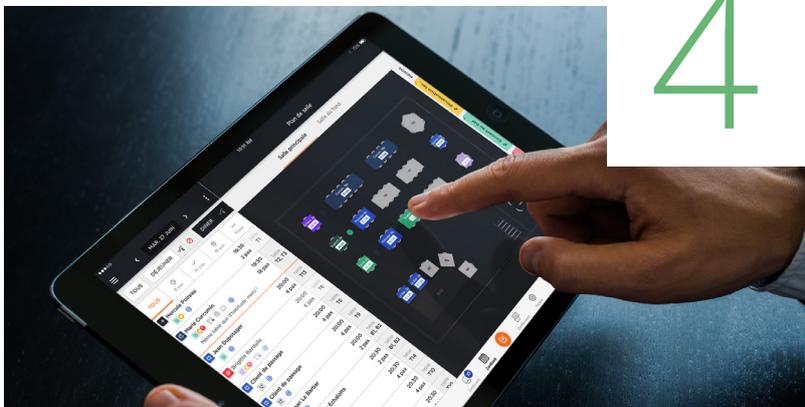


# 3

## PAIEMENT

### MOONCARD

La 1ère carte de paiement qui automatise la gestion de vos dépenses professionnelles, du paiement à la comptabilité. Vous payez, vous photographiez, c'est dans votre comptabilité !



# 4

## RÉSERVATION

### ZENCHEF

Solution de réservation sans commissions ni intermédiaires pour les restaurateurs, Zenchef met également à votre disposition un site internet et des outils vous permettant de recueillir des avis vérifiés et de fidéliser vos clients.



# 5

## OPTIMISATION DE L'APPROVISIONNEMENT

### CALIFRAIS

Simplifie le processus d'approvisionnement des restaurants. Composer une commande sur-mesure devient facile à l'aide de cette application web, qui regroupe les achats en tous types de produits frais et livre la marchandise directement en cuisine.



# 6

## OPTIMISATION DE LA PRODUCTION

### FOODMEUP

Professionnel de la restauration, FoodMeUp vous a compris. Vous méconnaissiez vos marges, perdez du temps à la gestion des achats, êtes soumis à des contraintes sur les allergènes et l'information nutritionnelle. FoodMeUp apporte une solution simple et performante à ces problèmes !



# 7

## VALORISATION DES DÉCHETS DE CUISINE

### BIONERVAL

Solution innovante permettant aux restaurateurs de réduire le volume de leurs déchets. Ma Solution Déchets s'appuie sur le principe d'économie circulaire : collecte des biodéchets et valorisation, en énergies vertes (électricité et chaleur) et fertilisants naturels.



# 8

## COMMUNICATION & EXPÉRIENCE CLIENT

### TASTY CLOUD

Et si vous changiez votre menu papier pour une tablette tactile ? TastyCloud est une solution clé-en-main de menus digitalisés permettant de modifier votre carte en toute simplicité et d'augmenter immédiatement votre ticket moyen (+2€ à +6€ / couvert).







# 1

## TRAÇABILITÉ ET BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

### ***La réglementation sanitaire : un casse-tête pour les métiers de bouche***

La gestion du Plan de Maîtrise Sanitaire nécessite de la rigueur, de la récurrence et du temps. Grâce à Check KIT, vous pouvez dématérialiser et enregistrer toutes les opérations quotidiennes au travers d'un outil pensé pour et avec les restaurateurs.

Plus besoin de relever les températures de vos enceintes frigorifiques, buffets etc... elles sont automatiquement enregistrées dans l'application et en cas de problème une alerte est générée.

L'application mobile et les objets connectés permettent au restaurateur de gérer simplement et rapidement son plan de maîtrise sanitaire. Il peut démontrer sa maîtrise en cas de contrôle, être conforme et conserver une bonne image auprès de sa clientèle.



# CHECK KIT

## LA CONFIANCE ALIMENTAIRE PAR LA PREUVE

*Gérez son PMS quotidiennement en quelques clics !*

Check KIT ce sont des experts en sécurité sanitaire des aliments. Leur cœur de métier : les solutions et services innovants. Check Kit est une application mobile qui permet aux restaurateurs de gérer l'ensemble de leur plan de maîtrise sanitaire. Ils peuvent effectuer la traçabilité, enregistrer les tâches de nettoyage et tous les éléments obligatoires. Les données sont accessibles partout et leur permettent de gérer efficacement leurs stocks. L'application peut se coupler à des objets connectés, tels que des capteurs de températures autonomes, pour se faciliter encore plus la vie !



### UNE APPLICATION PENSÉE SUR MESURE

#### *Travailler en totale sérénité*

Conçue par des experts en formation, conseil, audit et certification pour les métiers de l'alimentaire, Check KIT est un outil en lien avec le plan HACCP d'un établissement.



### GAIN DE TEMPS ET SIMPLICITÉ D'USAGE

#### *Suivre les étapes de manière intuitive*

Un minimum de clics pour gérer toutes les tâches quotidiennes : conformité des réceptions, traçabilité des opérations, tâches de nettoyage effectuées, relevés de températures, impression étiquettes et historiques évidemment. Adaptez l'application à votre fonctionnement.



### STOP AU GASPILLAGE

#### *Eviter les pertes*

Des alertes proches péremption pour bien gérer ses stocks et des alertes en cas de dérives de températures pour éviter de devoir jeter de la marchandise.

---

## LE PETIT PLUS

Depuis le départ, l'Equipe Check KIT développe des **capteurs autonomes** automatisant les relevés de données dans l'application. Check KIT accompagne les restaurateurs à la mise en œuvre opérationnelle et à l'**optimisation de la maîtrise du PMS** (formation sur mesure, conseil, audit).

---



### CONFORMITÉ RÉGLEMENTAIRE

#### *Un outil complet simple*

Le PMS couvert en totalité par une seule application mobile. En cas de contrôle, accédez à vos historiques sur votre plateforme Web ou depuis l'application mobile et consultez ou exportez et envoyez vos rapports.



### RELEVÉS AUTOMATIQUES DE TEMPÉRATURES

#### *Sérénité pour la gestion du froid et du chaud*

Pour les chambres froides et zones de stockage (réfrigérateurs, congélateurs, buffets etc...). Aucune installation particulière pour le capteur et sa prise en main est simple. Des alertes en temps réel en cas de dérive.



### MOBILITÉ

#### *Où que vous soyez*

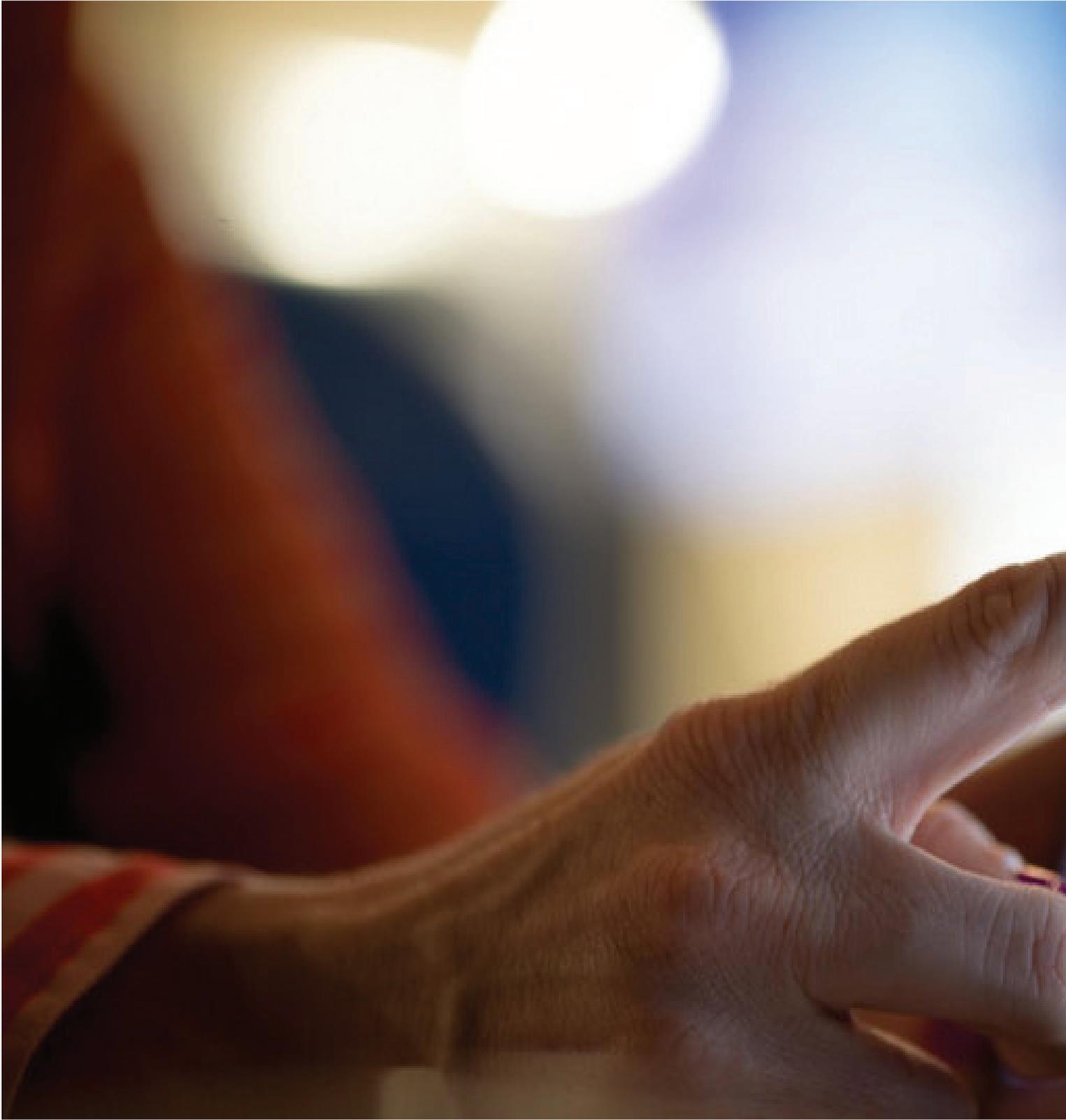
Les données, stocks et alertes sont accessibles depuis un smartphone, une tablette ou un ordinateur, n'importe où et n'importe quand.

## UN OUTIL AU SERVICE DU RESTAURATEUR

*De nombreuses fonctionnalités présentes et à venir !*

Traçabilité, suivi des produits bio (pour les établissements engagés en BIO) suivi des stocks, réception et fabrication, suivi des refroidissements et remise en températures, impression d'étiquettes de traçabilité, relevés des températures et tâches de nettoyage, des alertes etc ... Les restaurateurs utilisant l'application remontent leurs besoins et leurs nouvelles attentes.

L'équipe de Check KIT travaille à l'optimisation de l'application et des objets connectés afin de soulager le restaurateur au quotidien. L'application est en constante évolution grâce aux retours clients.





# 2

## PRISE DE COMMANDE

### *Fluidifier le service grâce à la prise de commande sur iPad*

Une bonne prise de commande est vitale au fonctionnement cohérent d'un restaurant. Point de départ de nombreuses opérations, son déroulement ne doit pas rencontrer d'obstacles afin d'améliorer la production et le service en aval.

De la prise de commande par le client sur une borne, à table sur mobile, à la méthode traditionnelle du papier stylo, tous les moyens interagissent avec une caisse enregistreuse.

C'est pourquoi, de nombreux restaurateurs ont adopté une caisse enregistreuse connectée permettant la transmission instantanée des commandes aux divers centres de production et ainsi fluidifier les opérations. Dites adieu aux oublis et augmentez la satisfaction de vos clients et employés avec une prise de commande optimisée.



# IKENTOO

## LA CAISSE IPAD

*Une caisse connectée cloud à qui vous ferez confiance*

iKentoo propose une application qui transforme un iPad en caisse enregistreuse. Celle-ci permet de prendre les commandes, de les encaisser au moyen d'une multitude de méthodes de paiement, ainsi que de prendre des commandes à table sur un iPod touch, iPhone ou iPad. La caisse connectée iKentoo utilise des technologies de pointe telles que le cloud qui permet le partage instantané des données entre les divers appareils et la plateforme de gestion, ainsi que la technologie blockchain privée iKentoo qui permet de sécuriser les données et satisfaire les contraintes légales en vigueur.



### PLAN DE TABLE

***Gérez la salle en quelques clics***

Gérez la salle en seulement quelques clics et gardez un œil sur le taux de remplissage de votre établissement avec le plan de table sur la caisse enregistreuse sur iPad iKentoo.



### PRISE DE COMMANDE MOBILE

***Optimisez la prise de commande***

Optimisez la prise de commande et gagnez du temps en prenant les commandes à table sur des appareils mobiles. Fini les innombrables allers-retours épuisants !



### LA CAISSE SUR IPAD

***Centralisez les commandes***

Retrouvez instantanément toutes vos commandes sur tous vos appareils ! Simplifiez-vous la vie avec le partage de données avec les caisses iKentoo.

---

## LE PETIT PLUS

iKentoo propose un écosystème de solutions partenaires pour optimiser toutes les opérations de la restauration. De la livraison (ex : Deliveroo, Orderlord) à la comptabilité (ex : Sage, Xero) et la réservation (ex : LaFourchette, Guestonline), chaque restaurateurs y trouve son compte !

---



### GESTION DES STOCKS

#### *Automatisez votre gestion des stocks*

Gagnez du temps, de l'énergie et de l'argent : saisissez vos entrées et sorties de stocks, iKentoo s'occupe du reste ! Et au besoin, créez des alertes de niveaux de stocks en 2 clics et anticipez une éventuelle rupture.



### ÉCRAN DE PRODUCTION

#### *Facilitez la production*

Boostez la production de toutes vos stations (bar, cuisine...) avec les écrans de productions KDS iKentoo. Une commande saisie sur la caisse est instantanément visible sur le bon écran.



### LE BACK-OFFICE

#### *Centralisez toutes vos données*

Une seule plateforme pour gérer tous les aspects de votre restaurant. Fini la double saisie redondante et les casses-têtes comptables. Le Back-Office centralise et trie toutes vos données !

## LE PORTAIL DE GESTION

*Une solution pour gérer votre restaurant à 360°*

À la caisse enregistreuse sur iPad s'ajoute une plateforme de gestion appelée le Back-Office. Celui-ci contient plus de 40 rapports qui offrent une vue détaillée des opérations de son restaurant et de sa performance. Sur cette plateforme en ligne accessible depuis n'importe quel appareil, il est possible de lier sa caisse à un service de livraison, un système de gestion des réservations ou encore d'automatiser sa comptabilité et la gestion des ressources humaines.

Depuis 2011, le système d'encaissement et de gestion iKentoo, certifié NF525, permet de booster la performance de tout établissement en diminuant les coûts, et ceci grâce à une simple caisse enregistreuse sur iPad !





# 3

## PAIEMENT

### ***Avec Mooncard, simplifiez la gestion de vos dépenses***

Les paiements constituent un point important dans votre gestion. Pour vous aider au quotidien, Mooncard est la 1ère solution de paiement qui associe à la fois une carte de paiement et un logiciel de gestion des dépenses. Vos dépenses sont traitées automatiquement du paiement à la comptabilisation.

Vous gagnez du temps et supprimez la contrainte de cette gestion fastidieuse des frais professionnels : achats quotidiens des denrées alimentaires, dépenses exceptionnelles et/ou urgentes, etc.

Les cartes de paiement Mooncard sont paramétrables en temps réel. Vous donnez de l'autonomie tout en gardant un contrôle des dépenses.

Vous gagnez du temps au quotidien, vous vous concentrez sur votre service et non sur vos tâches administratives !



# MOONCARD

## SIMPLICITÉ D'UTILISATION

*Une solution facile à mettre en place*

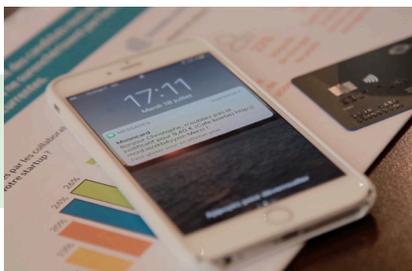
À chaque paiement avec la carte Mooncard, vous recevez un SMS dédié qui vous permet de prendre en photo le reçu. La note de frais est déjà pré-remplie avec les informations de la dépense (lieu, montant, marchand, etc). Vous validez et votre paiement est justifié ! Ne repoussez pas à demain ce que vous pouvez faire directement avec Mooncard. Vous gagnez du temps, vous ne vous torturez plus l'esprit et vous ne perdez plus les justificatifs.



### CARTE DE PAIEMENT

#### ***Un objet du quotidien***

Vous disposez d'une carte de paiement Mastercard acceptée partout : pour les denrées alimentaires, le mobilier, les logiciels que ce soit sur internet ou chez le marchand, ou encore autorisez ou non les retraits aux distributeurs automatiques.



### SMS PERSONNALISÉ

#### ***Finis les justificatifs perdus !***

Au moment du paiement, vous recevez directement des SMS personnalisés pour intégrer vos justificatifs. Vous ne prenez plus de retard dans votre gestion des dépenses. Fini la saisie sur Excel !



### SÉCURITÉ

#### ***Autonomie & contrôle***

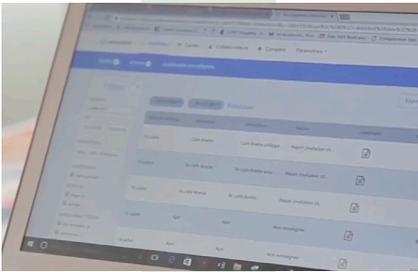
Avec plus de 18 critères de paramètres, vous donnez en toute confiance une carte à vos collaborateurs. Vous suivez vos dépenses en temps-réel. Fini les surprises !

---

## LE PETIT PLUS

Pour centraliser l'ensemble des dépenses, Mooncard fournit également une solution de saisie manuelle pour les quelques dépenses qui n'auraient pas été effectuées via la carte bancaire Mooncard. Une solution complète et intégrée !

---



### UNIQUE

#### **Comptabilisation automatique**

La solution Mooncard est le seul logiciel permettant d'automatiser la génération des écritures comptables vers tous les logiciels comptables du marché : plus de ressaisie de votre comptable !



### GAIN DE TEMPS

#### **Un bénéfice considérable**

Vous gagnez en moyenne 2 heures par semaine ! Vous vous concentrez sur votre métier : votre cuisine.



### LANCEZ-VOUS

#### **Commandez vos cartes**

Bénéficiez de la solution Mooncard pour seulement 15€/mois et par carte.

## EXPERT DES PAIEMENTS

### *Un process complet : du paiement à la comptabilisation*

Toutes vos dépenses et celles de vos collaborateurs sont centralisées dans l'interface Mooncard. Votre comptable a un accès dédié et peut exporter quand il le souhaite les écritures comptables. Fini la ressaisie manuelle pour lui ! Mooncard est une solution de paiement reconnue par 88 cabinets d'expertise comptable qui nous recommandent pour simplifier la gestion des dépenses de leurs clients. Avec plus de 1 000 entreprises clientes dont Mon Banquet, O'Tacos ou encore Air France, Mooncard est une solution adaptée à vos besoins.



MAR. 27 JUIN

10:01 AM

TOUS

DÉJEUNER

DINER

Hercule Poirot

Marie Curcumin

Jean Dupotager

Brigitte Bardulle

Client de passage

Client de passage

Conan Le Barbar

Jean-Pierre Echaloite

Bieme de Tarte

Henri Podebeur

Sheldon Whooper

8 pax

14 pax

19 pax

20:00

20:00

20:00

20:00

20:00

20:30

20:30

20:30

20:30

20:30

20:30

2 pax

18 pax

4 pax

6 pax

4 pax

4 pax

2 pax

2 pax

4 pax

4 pax

4 pax

4 pax

4 pax

4 pax

19:30

19:30

20:00

20:00

20:00

20:00

20:00

20:30

20:30

20:30

20:30

20:30

20:30

20:30

table T1

table T2, T3

table T13

table T6

table T5

table T9

table B1, B2

table B1, B2

table T14

table T10

table T11

table T11

table T11

table T11

Plan de salle

Salle principale

Salle du fond

Bar

MEMOS

Privatisation ter...

Concert au bar

ZeniBoard

ZeniBook

ZeniBoard

ZeniBook

ZeniBoard

ZeniBook

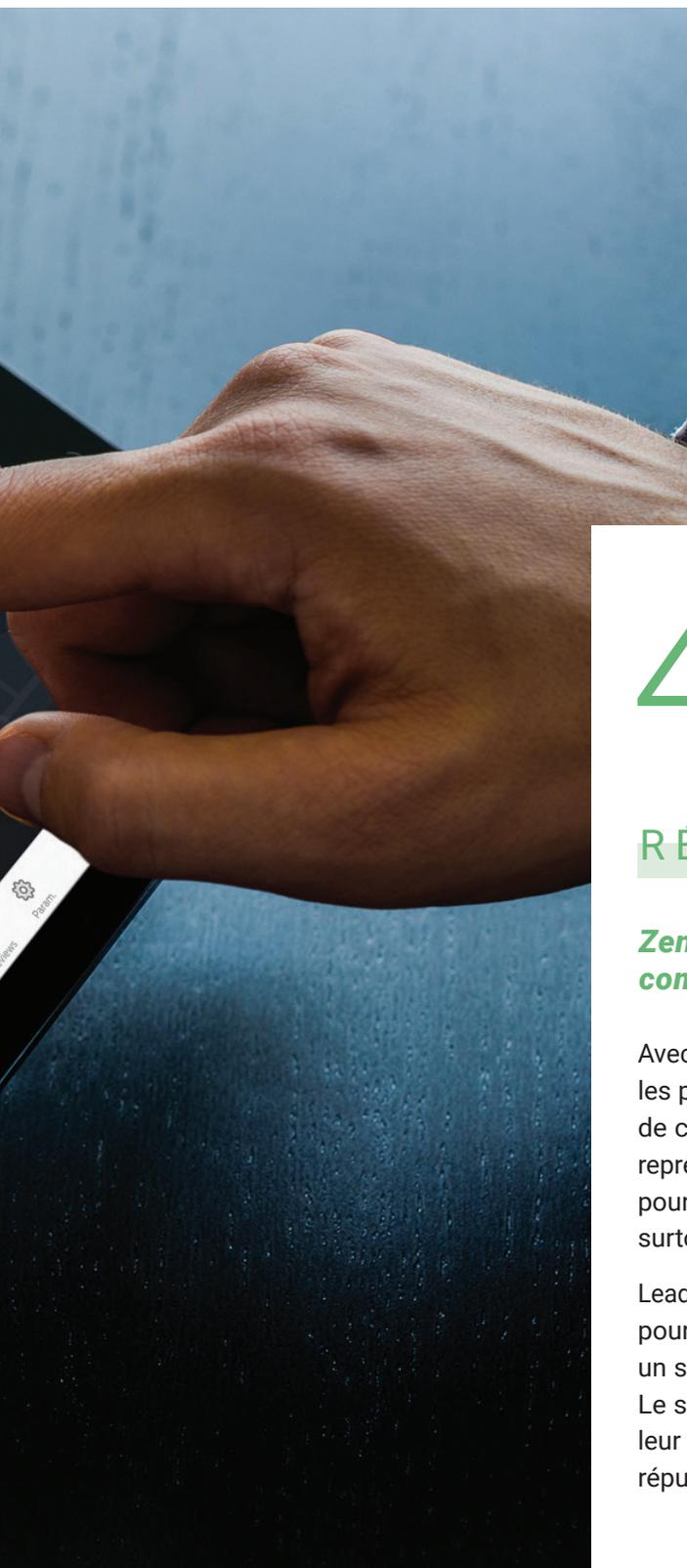
ZeniBoard

ZeniBook

ZeniBoard

ZeniBook

ZeniBoard



# 4

## RÉSERVATION

### **Zenchef, logiciel de réservation, sans commissions, ni intermédiaires**

Avec l'avènement du numérique dans le secteur de la restauration, les professionnels ont dû s'adapter pour répondre à des besoins de clients de plus en plus digitaux. Cette transition numérique représente un potentiel de gain de temps et de clientèle prodigieux pour eux, à condition qu'ils maîtrisent leur présence sur le web et surtout, leurs réservations.

Leader européen des solutions de réservation en ligne indépendantes pour les restaurants, Zenchef met à disposition de ces derniers un système de réservation sans commissions ni intermédiaires. Le service comprend aussi un site internet ainsi que des outils leur permettant de fidéliser leurs clients et de mieux maîtriser leur réputation en ligne, sans compétences informatiques.

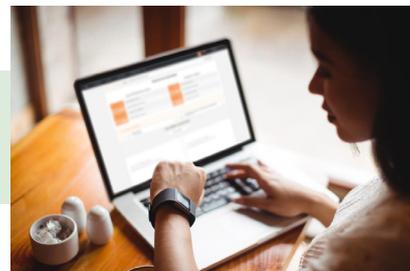


# ZENCHEF

## LE LOGICIEL DE RÉSERVATION ZENCHEF

*Une solution efficace, sans commissions, et anti no-show*

Zenchef est une solution de réservation sans commissions intégrées au site internet des restaurants. Dès qu'un client fait une demande, toutes les informations sont envoyées par mail ou SMS au restaurateur et sont enregistrées automatiquement dans son cahier de réservation digital. À partir d'un certain nombre de couverts, les restaurateurs peuvent par ailleurs demander une empreinte bancaire à leurs clients afin de dissuader le no-show ou d'obtenir un dédommagement si cela se produit.



### INDÉPENDANCE GARANTIE

#### **Des prix fixes**

Les restaurateurs ne payent pas de commissions sur les réservations qu'ils reçoivent grâce à la solution Zenchef. Ils ont le choix entre plusieurs abonnements à tarif fixe selon leurs besoins, et évitent tout coût surprise.

### GESTION SIMPLIFIÉE

#### **Un cahier accessible partout**

Les réservations faites par les clients sur le site du restaurant sont envoyées sur le cahier de réservation digital Zenchef du restaurateur, accessible sur ordinateur, tablette, téléphone. Il peut alors les gérer facilement et les placer dans le plan de salle.

### GAIN DE TEMPS

#### **Des informations centralisées**

Pour simplifier aux restaurateurs la gestion de leurs réservations et leur faire gagner du temps, Zenchef s'est connecté à d'autres technologies et centralise sur l'espace de ses utilisateurs, les réservations reçues sur différents portails.

---

## LE PETIT PLUS

Zenchef garantit l'indépendance du restaurateur en l'affranchissant de commissions, d'intermédiaires et de webmasters. Le service leur assure un accompagnement de qualité, l'accès à un groupe d'entraide, à des informations sur le secteur, ainsi qu'à des conseils pour gérer au mieux son restaurant.

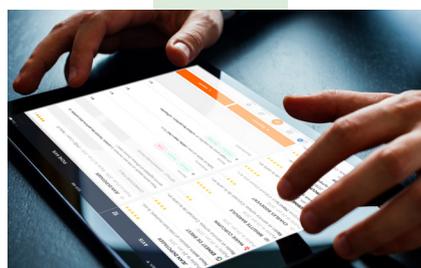
---



### PRÉSENCE EN LIGNE

#### *Une visibilité optimale*

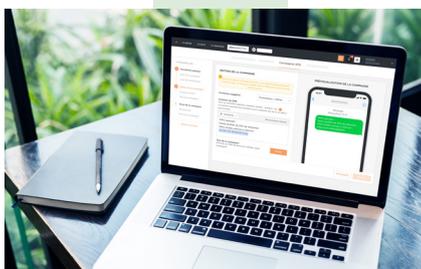
Zenchef propose la création d'un site internet responsive, modifiable facilement, consultable sur tous les supports de lecteur mobile, et visible dans les premiers résultats des moteurs de recherche.



### AVIS VÉRIFIÉS

#### *Une réputation mieux maîtrisée*

90% des internautes consultent les avis avant de réserver dans un restaurant. Avec Zenchef, uniquement des avis certifiés sont mis en ligne. En effet, seuls les clients ayant réservé dans le restaurant et ayant honoré leurs réservations peuvent en déposer.



### ÉQUIPE DÉVOUÉE

#### *Un accompagnement personnalisé*

Une équipe dédiée, passionnée par le secteur, est au service des restaurateurs pour mettre en place l'outil en fonction de leurs besoins, former la brigade et fournir des conseils afin qu'ils puissent tirer profit au mieux du service.

## UNE PLATEFORME TOUT-EN-UN

### *Une maîtrise garantie de sa réputation en ligne*

L'outil permet également aux restaurateurs de fidéliser leur clientèle puisqu'ils peuvent leur envoyer des newsletters et des campagnes SMS à partir de leur espace Zenchef, et de manière ciblée. Un autre avantage de la solution consiste à leur permettre de recueillir des avis vérifiés; en effet, seuls les clients qui ont honoré leurs réservations pourront publier un avis sur le site internet du restaurant. Ce site, qui peut être mis en place par Zenchef, assure aux établissements une visibilité maximale sur les moteurs de recherche et peut être mis à jour très facilement, sans compétences informatiques.





# 5

## OPTIMISATION DE L'APPROVISIONNEMENT

### *Le digital au service de l'approvisionnement*

En restauration, la gestion des approvisionnements est essentielle afin d'assurer la rentabilité. Rechercher le meilleur rapport qualité/prix devient alors indispensable, tout en jonglant avec les conditions et délais de livraison. Cela implique une connaissance pointue des multiples fournisseurs existant pour s'adapter aux besoins et contraintes du restaurant.

En moyenne, 8 fournisseurs différents sont contactés chaque semaine : boucherie, produits de la mer, fruits et légumes, crèmerie...

Chaque fournisseur a ses propres conditions de : commande, paiement, livraison ou encore facturation.

Certaines start-ups l'ont bien compris et se chargent, à votre place, de sourcer, négocier et livrer tous vos produits frais.



---

# CALIFRAIS

---

## UN SERVICE 360°

*Optimisez vos approvisionnements : 1 commande, 1 livraison, 1 facture*

Déjà 4 ans que Califrais réinvente l'approvisionnement en devenant les yeux et les oreilles des Chefs ! Boucherie, marée, crèmerie, fruits et légumes, ou encore épicerie, vous n'avez plus qu'à faire votre choix sur l'application web Califrais et recevoir vos produits frais le lendemain matin, directement en cuisine. Fondée par trois amis de longue date, la start-up se lance le défi de simplifier le processus global d'approvisionnement des restaurants, permettant ainsi à ses clients partenaires de se consacrer entièrement à leur cœur de métier.



### UNE APPLICATION WEB

#### *Simple et intuitive*

Califrais donne accès à une interface web où chaque produit disponible est référencé avec un conditionnement, une origine et un prix mis à jour en temps réel. Un onglet recherche rapide est également mis à votre disposition.

### DES PRIX ATTRACTIFS

#### *Une équipe dédiée aux achats*

Les prix attractifs sont négociés par une équipe d'acheteurs, spécialistes en sourcing de produits. Ils tirent profit des volumes cumulés des clients Califrais pour obtenir le meilleur des denrées fraîches aux meilleurs prix.

### UNE OFFRE COMPLÈTE

#### *Le meilleur des produits frais*

La plateforme donne accès à une large gamme de marchandises fraîches dont des produits issus de l'agriculture biologique, ainsi qu'une gamme de produits en provenance des circuits courts qui s'étoffe.

---

## LE PETIT PLUS

Califrais adopte un arsenal technologique fondé sur les dernières avancées du **Machine Learning**, lui permettant d'anticiper l'évolution des flux et du cours des produits. Optimiser la gestion de nos stocks et personnaliser les services assurés auprès de nos clients sont parmi nos objectifs.

---



### UNE LIVRAISON EN CUISINE

#### *Un service sur-mesure*

Califrais se charge également de livrer vos produits frais. Une commande passée avant minuit vous assure une réception de la marchandise désirée le lendemain matin, à l'horaire souhaité et directement en cuisine. Notre équipe de nuit veille, quant à elle, au bon déroulement des livraisons.



### UNE MEILLEURE GESTION

#### *Une gain de temps conséquent*

Toute la paperasse chronophage - bons de livraison ou factures - est simplifiée, dématérialisée et accessible instantanément depuis votre interface. Des outils de visualisation sont disponibles pour vous aider à maîtriser vos achats et comprendre vos dépenses.



### UN SERVICE PERSONNALISÉ

#### *Une forte réactivité de l'équipe*

Des commerciaux, spécialistes des produits, sont à votre service pour vous conseiller sur les produits de saison, les bons rapports qualité/prix ou encore les promotions du moment. En cas de produits manquants, ces derniers assurent également les dépannages.

## LEURS ENGAGEMENTS

### *Une équipe sensible aux enjeux environnementaux actuels*

Convaincue que chaque geste compte, cette jeune équipe s'engage à réduire son impact sur l'environnement dans un secteur d'activité particulièrement concerné. Califrais se veut donc écoresponsable en proposant une mutualisation optimisée des achats, engendrant une réduction importante du nombre quotidien de livraisons. Avec sa flotte de camions roulant au gaz naturel et l'ensemble de ses commerciaux se déplaçant en scooter électrique, Califrais parvient à limiter sensiblement les émissions de polluants. Enfin, la start-up prône le zéro papier, en favorisant la dématérialisation des documents.





# 6

## OPTIMISATION DE LA PRODUCTION

### *La digitalisation au service de la rentabilité*

Dans un contexte de forte pression économique et légale, le secteur de la restauration doit également répondre à une clientèle toujours plus exigeante en matière de qualité de service, des produits servis et de l'information reçue.

Face à ce constat, les outils traditionnels de gestion s'avèrent obsolètes et la digitalisation devient un allié de choix pour les chefs et gérants de restaurant.

La gestion des fiches techniques de recette est absolument structurante et représente une première réponse à ces problématiques...

# foodmeup

# FOODMEUP

## EXPLOITEZ LE POTENTIEL DE VOTRE CUISINE

*Foodmeup, c'est l'application de gestion des fiches techniques et des approvisionnements*

FoodMeUp permet à la restauration commerciale indépendante (CHR, traiteur, boulangeries-pâtisseries) d'optimiser ses opérations via la digitalisation des fiches techniques de recette et des approvisionnements auprès des fournisseurs.

Vous pouvez :

- 1/ centraliser vos données produit
- 2/ calculer automatiquement les marges et ratios de vos recettes
- 3/ éditer des bons de production factorisés
- 4/ passer des commandes automatisées auprès de vos fournisseurs



### DIGITALISEZ VOS DONNÉES

#### **Collectez-centralisez-sécurisez**

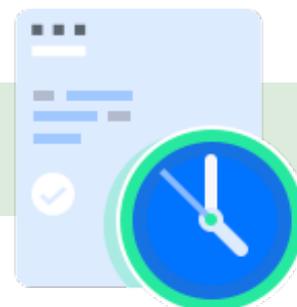
Abandonnez le papier et Excel, centralisez et sécurisez vos données, partagez les avec vos collègues et accédez-y à tout instant d'où que vous soyez.



### OPTIMISEZ VOS COÛTS DE REVIENT

#### **Calculez-pilotez-optimisez**

Pilotez votre rentabilité facilement. Obtenez le calcul instantané de vos coûts, taux de marges et ratios pour appliquer des actions correctrices sur les produits peu rentables.



### GAGNEZ DU TEMPS

#### **Communiquez-améliorez**

Communiquez efficacement auprès de vos équipes et de vos partenaires :

- Imprimez des bons de production à l'échelle pour vos collaborateurs en cuisine
- Passez commande auprès de vos fournisseurs habituels en quelques clics.

---

## LE PETIT PLUS

FoodMeUp est en constante évolution ! Les équipes développent l'application en collaboration avec les utilisateurs dont les besoins sont collectés tous les jours pour décider des prochaines itérations !

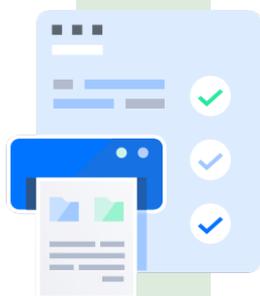
---



### DE VRAIES FICHES TECHNIQUES

#### *Vos fiches techniques en 30 secondes*

Le système d'unités personnalisées rend la création de recette intuitive et rapide et permet aux chefs d'être au plus proche de leurs habitudes de travail en cuisine. FoodMeUp est la seule solution du marché qui permet de créer de vraies fiches techniques !



### GESTION DES ALLERGÈNES

#### *Editez le cahier des allergènes*

La gestion des allergènes arrive avec les outils habituels : tableau des allergènes, étiquetage, aide à la conception. Ne prenez plus de risque vis-à-vis de votre clientèle et des autorités.



### DES COMMANDES RAPIDES

#### *Passez vos commandes en un clic*

Editez vos listes de courses en fonction de recettes à produire et envoyez vos commandes directement par mail auprès de vos fournisseurs ou exportez les pour une gestion manuelle. Gardez une trace de toutes les commandes passées auprès de vos partenaires pour mieux négocier.

## L'ÉQUIPE FOODMEUP

*Une équipe à la croisée des mondes de la technologie et de la gastronomie*

À la croisée des mondes de la technologie et de la gastronomie, l'équipe FoodMeUp travaille depuis plusieurs années au contact des chefs et managers de restaurant. L'ambition partagée est de remettre ces professionnels de la gastronomie au cœur de leur cuisine en les soulageant des tâches de gestion à faible valeur métier. FoodMeUp leur permet de structurer et d'optimiser leur activité pour appuyer leur croissance sur des bases solides. À l'écoute de ses utilisateurs, l'équipe s'attache à proposer des évolutions journalières en mettant toujours leurs besoins fonctionnels au centre des préoccupations.





# 7

## VALORISATION DES DÉCHETS DE CUISINE

### *La solution anti-gaspillage au service des restaurateurs*

La restauration française produit près d'un million de tonnes de déchets alimentaires par an, soit près de 12% du volume total de déchets des acteurs privés (Rapport Commission Européenne). En l'absence d'une collecte sélective, les biodéchets sont contraints de partir en incinération ou enfouissement au même titre que les ordures ménagères. Or le biodéchet est une véritable ressource.

Comment exploiter de façon positive les déchets alimentaires générés chaque jour dans vos restaurants tout en répondant à la réglementation en vigueur?

Des solutions de collecte et valorisation des biodéchets répondent à ces attentes du Grenelle II : la méthanisation permet une triple valorisation de vos déchets alimentaires (chaleur, énergie verte et fertilisants naturels).

# BIONERVAL

## UNE PRESTATION SUR-MESURE

*Réduisez le gaspillage, valorisez vos biodéchets*

Depuis 2016, Ma Solution Déchets œuvre à offrir une solution clé en main aux restaurateurs, la collecte et la triple valorisation de leurs déchets de cuisine et de table. Nous vous accompagnons ainsi à respecter les recommandations du Grenelle II de l'environnement ; à réduire le gaspillage alimentaire ; et à vous apporter une solution innovante et locale adaptée à votre activité. Par-delà les économies engendrées par l'optimisation de vos déchets et vos achats, vous mobiliserez vos équipes autour d'un projet vertueux et bénéficierez d'une retombée en terme d'image et de notoriété auprès du consommateur final.



### NOTRE SITE INTERNET

#### **Référence pour vos cuisines**

Notre site internet vous permet d'estimer le volume de biodéchets générés selon votre activité afin de vous aligner sur la réglementation en vigueur. Nous vous apportons ainsi la solution sur mesure pour anticiper vos flux et répondre à vos besoins.

### VISIBILITÉ POSITIVE

#### **Devenez éco-responsable**

Ma Solution Déchets vous apporte une communication positive et soude vos équipes autour de l'enjeu du tri et de l'économie circulaire. Le reporting mensuel délivre une vue sur les équivalences en énergie verte et fertilisants générées.

### L'ÉQUIPE À VOTRE ÉCOUTE

#### **La proximité comme mot d'ordre**

Notre équipe dédiée vous accompagne dans la mise en place de votre prestation : formation de votre personnel aux bons gestes de tri, suivi des collectes dédiées. Cela toujours en restant à l'écoute des évolutions de vos activités.

---

## LE PETIT PLUS

Pionnier de la méthanisation en France, Bionerval offre son expertise à Ma Solution Déchets au profit des restaurateurs. Vos biodéchets sont valorisés dans le centre francilien d'Etampes, en respectant le principe d'économie circulaire : énergie verte redistribuée dans le réseau et fertilisants épandus dans les cultures locales.

---



### TRI À LA SOURCE

#### *Réduire le gaspillage*

Une fois la prestation mise en place, Ma Solution Déchets vous met à disposition des contenants adaptés à vos espaces, nous formons votre personnel, et des affiches de tri claires sont proposées. L'objectif est de sensibiliser vos équipes au gaspillage alimentaire.



### COLLECTE SUR MESURE

#### *Une gestion de A à Z*

Nous collectons vos biodéchets par échange de bacs. A chaque collecte, un bac propre vous est remis. Soucieux de votre activité, nous adaptons la collecte à vos contraintes horaires. Un reporting mensuel des biodéchets collectés et leur traçabilité viennent compléter la prestation.



### VALORISATION OPTIMALE

#### *La méthanisation*

Procédé naturel de valorisation des biodéchets, la méthanisation s'inscrit dans une démarche d'économie circulaire. La dégradation naturelle des biodéchets produit du biogaz riche en méthane destiné à la production d'énergie verte. Le fertilisant est destiné à l'agriculture locale.

## NOS ENGAGEMENTS

### *Préserver l'environnement*

Ma Solution Déchets œuvre pour vous apporter la solution anti-gaspillage de vos déchets de cuisines tout en respectant l'environnement. Pour cela, nous avons à cœur de :

- Produire des énergies renouvelables afin de limiter le recours aux énergies fossiles
- Valoriser et restituer au sol la matière organique pour supprimer l'utilisation de fertilisants pétrochimiques et limiter la dégradation des sols agricoles
- Vous inscrire dans une démarche répondant aux exigences réglementaires du Grenelle II
- Maitriser votre budget en optimisant la gestion de vos déchets organiques : « c'est en voyant ce que vous jetez que vous optimisez vos achats ».

# Mead's

**CLASSIC EGG BLISS**  
Two Eggs with Cheddar Cheese & your choice of sausage or Bacon. Served with French Toast.

**OMLET EGG BLISS**  
Two Eggs with Cheddar Cheese & your choice of sausage or Bacon. Served with French Toast.

**FLORITINE OMELETTE BLISS**  
Flour tortilla with Cheddar Cheese, Sausage or Bacon, served with a side of hash.

**QUINCY HOT CEREAL (V) BLISS**  
Hot Cereal

**BREAKFAST STACK BLISS**  
Stacked Sausage, Bacon, Cheddar Cheese, Eggs or Turkey served with French Toast or Hash. Served with French Toast.

**BREAKFAST PIZZA BLISS**  
Cheddar & Sausage Cheese Served with Hash. Served with French Toast.

**BREAKFAST QUESADILLA BLISS**  
Sausage, Bacon, Egg, Cheese & Hash on top of a tortilla. Served with French Toast.

## SANDWICHES

**MORNING STACK BLISS**  
Two Eggs or Sausage, Bacon, Cheddar Cheese, Eggs or Turkey served with French Toast or Hash. Served with French Toast.

**PUTTY HONEY BLISS**  
Turkey, Cheddar Cheese, Bacon, Sausage & Honey served with Hash. Served with French Toast.

**STUFFED FRENCH TOAST SANDWICH (V) BLISS**  
Sausage, Bacon, Cheddar Cheese, Eggs or Turkey served with Hash. Served with French Toast.

## BURRITOS

**GARDEN FRESH BLISS**  
Chicken, Sausage, Cheddar Cheese, Sausage & Sausage, Sausage, Sausage, Sausage & Sausage. Served with French Toast.

**SWEET POTATO HASH BLISS**  
Sweet Potato Hash, Sausage, Bacon, Cheddar Cheese, Sausage & Sausage. Served with French Toast.

**BLUE PLATE SPECIAL BLISS**  
Sausage, Bacon, Cheddar Cheese, Sausage & Sausage. Served with French Toast.

**MEAD'S BACON BLISS**  
Sausage, Bacon, Cheddar Cheese, Sausage & Sausage. Served with French Toast.

Breakfast Menu

Lunch and



# 8

## COMMUNICATION & EXPÉRIENCE CLIENT

### *Digitalisez au profit de l'expérience client*

Dans un secteur concurrentiel, où il devient difficile de recruter et fidéliser le personnel, tout en répondant à une exigence toujours plus importante sur la qualité de l'expérience client, la gestion des cartes devient une contrainte, alors qu'essentielle.

La modification des menus est coûteuse, de plusieurs centaines à milliers d'euros par an selon les restaurants. Son processus est aussi lourd : le simple changement de prix doit se faire sur la carte, la caisse, le site internet et toutes les plateformes référencées : l'affichage des menus s'en trouve souvent erroné.

De nouvelles solutions proposent ainsi de synchroniser la carte en 1 clic depuis son téléphone, au travers de menus sur tablettes. Une expérience client aboutie, profitant des photos appétissantes et de la traduction multilingue qu'offre ce support modulable et personnalisé.



# TASTYCLOUD

## UNE SOLUTION DE MENUS TABLETTES 360°

*Entièrement clé-en-main pour piloter vos menus*

TastyCloud est une solution clé-en-main de menus digitalisés comprenant des tablettes Samsung haut de gamme, l'espace pour les recharger, les assurances tous risques ainsi que les prestations de photos & traductions culinaires ... Les avantages des menus sur tablettes sont nombreux : basés sur plus de 1000 tablettes déployées en France, le ticket moyen augmente entre +2€ à +6€ par couvert selon les établissements ! La solution accompagne la fidélisation des clients, supprime tous les coûts d'impression et offre une synchronisation des menus en 1 clic, avec une flexibilité sans limite dans les modifications de la carte.



### SOLUTION PREMIUM TOUT-EN-UN

#### **Synchronisez votre menu**

La solution permet de proposer des menus digitalisés aux clients, après avoir shooté l'ensemble de la carte (références alimentaires et boissons). Depuis le téléphone, la modification de la carte est un jeu d'enfant. Le menu est synchronisé jusqu'au site internet !

### L'ÉQUIPE

#### **Des passionnés à votre service**

Si TastyCloud semble être une solution digitale, son moteur reste son équipe composée de plus de 15 individualités différentes. Les équipes travaillent ainsi sans relâche pour offrir une expérience unique aux habitués des restaurants !

### LA PRESSE EN PARLE

#### **Les menus tablettes sur BFM**

Le 14 Septembre, Geoffrey Cuberos, fondateur de TastyCloud, était l'invité de la rubrique Hello Startup dans Good Morning Business, avec Stéphane Soumier, sur BFM Business.

Toute la presse disponible sur : <https://www.tastycloud.fr/press-restaurant-connecte-digital.html>

---

## LE PETIT PLUS

TastyCloud est une nouvelle start-up à part entière de la foodtech, proposant la première solution clé-en-main de menus sur tablettes dans les restaurants ! Au cœur de l'innovation, TastyCloud propose une solution digitale disruptive, corrélée à des services premium retranscrivant l'ambition de nos établissements clients.

---



### TRADUISEZ LES MENUS

#### *Un enjeu pour la clientèle étrangère*

Si comprendre un menu à l'étranger est difficile, c'est tout aussi valable pour les touristes en France. Imaginez alors le confort que de recevoir une carte visuellement attrayante, traduite en plusieurs langues : une attention souvent récompensée sur les réseaux sociaux !



### SANS OUBLIER LE BAR

#### *Pour dynamiser la vente des boissons*

Le contenant est-il aussi important que le contenu ? Absolument ! Il est tout aussi fondamental de valoriser le savoir faire de vos cocktails ou cafés et de mettre en valeur certaines bouteilles d'exception par le biais d'une description, d'une photo, de caractéristiques spécifiques ...



### MANGER AVEC LES YEUX

#### *Synonyme de ventes complémentaires*

L'essence de notre solution se fonde sur le visuel et les chiffres prouvent que nous mangeons bien avec les yeux. Plutôt que de regarder l'assiette voisine, trouvons les photos sur le menu ! Nos équipes viennent ainsi dans votre restaurant prendre en photo toute la carte.

## ADOPTÉZ LE MENU TABLETTE CONSULTATIF

*Une expérience informative unique pour vos clients*

Le menu consultatif se met en place en toute simplicité dans votre restaurant tout en conservant votre méthode actuelle de commande. Pour vos clients, c'est une toute nouvelle expérience, simple et ludique qui est proposée ! Avec des photos professionnelles appétissantes, des traductions parmi 25 langues pour la clientèle étrangère, des informations sur la qualité, la provenance, les valeurs nutritionnelles et des conseils sur les accords mets/vins. Sans oublier la prise en compte de leurs intolérances et allergènes ! En somme, un parfait complément avec le contact humain des serveurs : ludique et efficace.

# DÉCOUVREZ COMMENT LES CONTACTER !

## CHECK-KIT



**FANNY GRELIER**

Directrice Générale  
05 35 54 98 34  
f.grelier@check-kit.com

[www.check-kit.com](http://www.check-kit.com)

*SAF' EAT EXPERTS*  
17 rue du Commandant Charcot  
33290 Blanquefort

## IKENTOO



**BENJAMIN POULARD**

CSO  
France : 01 85 08 08 52  
sales-ik@ikentoo.com

[www.ikentoo.com](http://www.ikentoo.com)

Suisse : +41 22 700 45 45

## MOONCARD



**SYLVAIN LELLOUCHE**

Conseiller Mooncard  
01 79 75 11 91  
sylvain.ellouche@mooncard.com

[www.mooncard.co](http://www.mooncard.co)

*18 rue de Londres*  
75009 Paris

## ZENCHEF



**HEBA HITTI**

Directrice de la communication  
09 77 55 41 00  
hello@zenchef.com

[www.zenchef.fr](http://www.zenchef.fr)

*20-122 rue Réaumur*  
75002 Paris

## CALIFRAIS

VICTOR DEAMBROSIS

Head of sales  
07 63 91 49 46  
victor.d@califrais.paris

[www.califrais.paris](http://www.califrais.paris)

*21 bd des Batignolles  
75008 Paris*



## FOODMEUP

SÉBASTIEN VASSAUX

CEO  
06 63 35 47 33  
sebastien.vassaux@foodmeup.io

[www.foodmeup.com](http://www.foodmeup.com)

*156 rue Faubourg Poissonnière  
75010 Paris*



## BIONERVAL

MELODY GUERRIER

Business developer  
06 43 16 87 00  
melody.guerrier@saria.fr

[www.masolutiondechets.restaurants](http://www.masolutiondechets.restaurants)

*24 rue Martre  
92110 Clichy*



## TASTY CLOUD

GEOFFREY CUBEROS

CEO  
09 30 47 63 17  
geoffrey.cuberos@tastycloud.fr

[www.tastycloud.fr](http://www.tastycloud.fr)

*71 rue desnouettes  
75015 Paris*



