



RESTAUGES- ENTREPRISE

Restaurant d'Entreprise :

Un espace au centre de la politique de la Santé et de la Performance des Organisations.

Sans un système de gestion approprié, les Entreprises disposant d'un Restaurant Interne perdent chaque année jusqu'à 35% de leurs charges de gestion Restaurant. Le constat ci-dessus est le résultat d'une enquête réalisée en 2019 par PwC auprès d'une trentaine d'Entreprises en Afrique disposant chacune d'un restaurant interne. Les principales sources de pertes étant les suivantes :

- Plusieurs consommations journalières pour un même employé ;
- Consommations non autorisées des visiteurs ou temporaires de l'entreprise ;
- Plusieurs plats et boissons emportés par le personnel ;
- Augmentation non justifiée du nombre de consommations par le prestataire des services Restaurant ;

Ces pertes deviennent plus importantes chez les Entreprises ayant un niveau de contribution élevé dans les coûts des services de restauration. Un tel système pose souvent un problème de la qualité des repas et des prestations et oblige souvent certains cadres ou autres employés sous régime à se restaurer en dehors de la société lors des heures de pauses.

Dans les conditions ci-dessus, la cantine de l'Entreprise cesse d'être le cadre idéal de collaboration où on voit se côtoyer les cadres de différents départements et services ainsi que les employés de toutes les catégories indépendamment de leur différent poste de pouvoir au sein de l'Entreprise. Le Restaurant cesse aussi d'être le cadre idéal d'échange et de communication au centre de la politique de santé et de la performance de l'organisation.

La Solution **Restauges-Entreprise** a été conçue et développée afin de résoudre les problématiques ci-dessus et rendre l'Espace Restaurant plus attractif. **Restauges-Entreprise** utilise une **carte restaurant** pour identifier toutes les personnes entrant et consommant au restaurant. Ceci oblige le prestataire de restaurant à ne facturer que les menus et boissons effectivement consommés. Cette carte est **programmable** et permet de définir le nombre de consommation journalier par employé qui est aussi fonction de son niveau de responsabilité. La carte Restaurant est également **rechargeable** à partir du réseau mobile (MTN ou Orange) afin de permettre au personnel temporaire, aux stagiaires ou aux visiteurs de consommer au restaurant et de payer. Au-delà des menus classiques, **Restauges-Entreprise** permet des menus à la carte ainsi que le paramétrage des contributions de l'Entreprise en fonction de la catégorie de chaque employé ou visiteur.

Restauges-Entreprise s'interface à la gestion de la paie pour les retenues sur salaires et dispose d'un centre de suivi et de contrôle des consommations pour chaque employé ainsi que des fonctions de gestion des réclamations et des suggestions.