



✓ RESTAUGES est un logiciel de gestion stratégique d'une cantine d'Entreprise

✓ RESTAUGES permettra à la cantine et au management, de réaliser leurs objectifs Stratégiques pour la performance globale de l'entreprise

✓ RESTAUGES permettra un programme et menu restaurant équilibrés avec des options variées de coûts imputés à l'employé et à l'Entreprise renforçant ainsi la fidélité, la collaboration et l'engagement des employés.



✓ Avec RESTAUGES, MBS Sarl vous accompagnera dans la modernisation de votre cantine. RESTAUGES vous offrira une expérience améliorée et vous permettra de booster vos performances opérationnelles.

✓ RESTAUGES vous permettra de passer à une solution numérique de gestion, des accès dématérialisés par carte à puce restaurant, des coûts imputés menus et boissons personnalisés et des données centralisées pour une gestion optimisée et accessible à l'administration de l'entreprise, au restaurateur et au consommateur.





La plupart des cantines d'entreprise fonctionne en utilisant un système de tickets papier ou d'accès pour le suivi des consommations au restaurant.

De plus les prix des menus, repas et boissons consommés sont fixes avec les mêmes montants imputés à tous les employés et une contribution fixe de l'entreprise pour chaque consommation.

En outre, les systèmes de gestion des cantines pratiquant un tarif unique des menus et utilisant les contrôles d'accès ou les tickets papiers semblent pratiques, mais en réalité ils présentent plusieurs limites dont quelques-unes sont les suivantes :

- Ils réduisent la flexibilité et ne prennent pas en compte les besoins variés des employés car le restaurateur se voit obligé de ne proposer que les menus à la hauteur du coût fixe arrêté par l'Entreprise
- Ils coûtent très chers à l'entreprise car la gestion manuelle des tickets et des consommations présente un risque de calculs approximatifs des coûts de consommations.
- Ils sont une source de frustration pour beaucoup d'employés sous régimes alimentaires car ces derniers se sentent d'office exclu de la cantine. De plus la facturation globale des menus limite les employés qui aimeraient consommer et payer pour un seul élément du menu
- Ils peuvent être à l'origine d'importants risques de santé sécurité car les employés non intéressés par les menus proposés à la cantine préfèrent manger dans les bureaux ou à l'extérieur de l'entreprise. La consommation des repas dans les bureaux attire les rongeurs et les insectes de toute sorte (cafard cancrelas, mouches etc..)

