

Témoignage Client

Sage X3 alimente la supply chain de Patàpain

“Sage X3 apporte une sécurité totale sur nos piliers logistiques. Nos flux sont sous contrôle, du référencement des matières premières aux mouvements logistiques.”

Régis Plaisantin,

Directeur Comptable et Financier, Patàpain



Patàpain compte aujourd'hui 52 restaurants, principalement intégrés, implantés dans 18 départements français.

L'entreprise a choisi Sage X3 pour la qualité des réponses à ses besoins fonctionnels, son évolutivité et son origine française, rassurante pour la gestion des obligations fiscales.



Patàpain fait confiance à Arcanes pour son savoir-faire logistique et sa capacité à l'accompagner dans son évolution stratégique.



Points clés du projet :

- Garantie de conformité aux obligations réglementaires grâce à l'origine française de Sage X3.
- Traçabilité d'un bout à l'autre de la chaîne logistique, permettant par exemple de générer automatiquement les informations allergènes à partir des fiches articles.
- Amélioration de la convivialité pour les 150 utilisateurs grâce à la migration vers la dernière version de Sage X3.

Sage X3 optimise toute la chaîne logistique de Patàpain, des commandes de matières premières aux livraisons aux restaurants, en passant par la gestion des recettes et des stocks et la préparation des commandes.

Entreprise

France Restauration Rapide
Enseigne commerciale Patàpain

Localisation

Bourges, France

Secteur d'activité

Alimentation & boissons

Solutions

Sage X3

Partenaire Sage

Arcanes



À propos de Patàpain

Pascal et Stéphane Prély partagent la volonté d'une croissance raisonnée. Ils construisent leur développement sur un modèle succursaliste, pour préserver leur autonomie.

Sage



Optimiser toute la chaîne logistique, des commandes de matières premières aux livraisons aux restaurants.

Créer des lieux de vie

Patàpain offre à ses clients un moment unique. Chacun est accueilli à son rythme pour manger, prendre une pause, se retrouver avec des amis, jouer ou travailler.

Les espaces sont pensés pour tous ces moments. La salle intérieure, la terrasse, l'espace de jeux extérieurs, le coin enfants, l'espace de travail et le coin cosy composent ensemble un cadre chaleureux.

Le service est continu de 6 heures à 21 heures. La viennoiserie pur beurre et le pain à la farine de tradition française sont préparés et cuits sur place. Les équipes préparent également tout au long de la journée sandwiches variés, salades fraîches et pâtisseries gourmandes.

Trois piliers soutiennent la dynamique de développement de l'enseigne, au rythme de deux à trois ouvertures par an. Des valeurs humaines fortes constituent le premier pilier. En effet, l'entreprise familiale a bâti son succès sur le sens de l'autre et sur l'esprit d'équipe. L'innovation, à travers le lancement de concepts de restauration audacieux, orientés vers le bien-être des clients et engagés dans le développement durable, est le deuxième pilier. Le dernier pilier de Patàpain est un positionnement produit orienté premium, qui favorise les filières d'approvisionnement courtes, respecte les recettes traditionnelles et valorise les produits labellisés bio et AOP.

Se développer à partir d'une base logistique solide

Régis Plaisantin est le Directeur Comptable et Financier de Patàpain. Il supervise en outre l'organisation du système d'information global de l'entreprise, intégrant notamment l'optimisation des flux logistiques, de l'encaissement et de la gestion du temps.

Issue d'un groupe de distribution, l'enseigne en a conservé la culture, avec la volonté de maîtriser 100 % de la chaîne commerciale d'approvisionnement.

Pour préparer les produits et servir 11 millions de clients par an, Patàpain s'appuie sur une organisation très intégrée. « Les recettes des produits élaborés et servis dans les restaurants de l'enseigne sont définies à Bourges. Les matières premières, à l'exception des fruits et légumes, sont centralisées sur nos plateformes à Bourges. Les restaurants sont livrés trois fois par semaine. »

Privilégier les équipements les plus avancés

Le schéma directeur d'organisation du système d'information s'articule autour d'une politique de best of breed. Intégrer et connecter entre elles des solutions métier référentes assure une expertise aux utilisateurs et garantit l'indépendance du groupe. « Notre portefeuille de solutions de gestion décline cette vision autour de trois processus : l'encaissement, la gestion des talents et la gestion des matières premières, du référencement matières et fournisseurs aux flux logistiques, en passant par le suivi des recettes des produits vendus. »

La croissance de son réseau et les perspectives de son développement ont conduit Patàpain à rechercher une solution robuste et évolutive pour prendre en charge sa supply chain. Cette intégration permet ainsi de piloter le référencement, la gestion des stocks, le catalogue de recettes, les commandes des restaurants aux plateformes logistiques, la préparation des livraisons et enfin les livraisons aux restaurants.



“La récente migration vers la dernière version de Sage X3 a amélioré l’ergonomie, analogue à celle d’une application web, pour le plus grand confort de nos 150 utilisateurs.”

Régis Plaisantin,

Directeur Comptable et Financier, Patàpain

Opter pour une solution adaptée aux enjeux d’aujourd’hui et de demain

Patàpain a choisi Sage X3 pour 5 raisons majeures :

La pertinence de ses réponses aux attentes de l’entreprise : « bien sûr, la qualité des réponses à nos besoins fonctionnels a été la première raison de notre choix. »

Sa performance dans le domaine logistique : « Sage X3 présentait déjà à l’époque de notre choix un potentiel logistique ; les évolutions successives de la solution n’ont fait que confirmer notre intuition. »

Son origine française : « l’origine de Sage X3 nous a rassurés du point de vue de notre conformité aux obligations réglementaires. »

Son interopérabilité : « l’ouverture de Sage X3 a permis à notre partenaire d’ajouter à cette plateforme fonctionnelle des applications complémentaires. »

L’étendue et la qualité du réseau de partenaires intégrateurs : « nous avons choisi également Sage pour la diversité de son réseau d’intégrateurs ; nous avons ainsi la certitude de trouver un partenaire adapté à notre profil d’entreprise autant qu’à nos priorités stratégiques. »

Digitaliser la supply chain

Le traitement des flux est réalisé grâce à des terminaux mobiles, adaptés aux conditions de températures des 3 entrepôts de Patàpain. Des terminaux mobiles sont employés dans les entrepôts à température ambiante et frais. Des tablettes grand froid sur les chariots de préparation et des scanners blue tooth sont mis en œuvre au sein de l’entrepôt surgelé.

Tous les collaborateurs impliqués dans la chaîne logistique sont connectés à Sage X3. Ce qui fait 15 personnes dans les entrepôts, utilisateurs de la solution métier, 10 personnes au siège et 3 ou 4 personnes habilitées dans chacun des 50 restaurants de l’enseigne.



“La richesse de l'écosystème de partenaires Sage nous a permis de trouver avec Arcanes un partenaire adapté à nos besoins.”

Régis Plaisantin,

Directeur Comptable et Financier, Patàpain

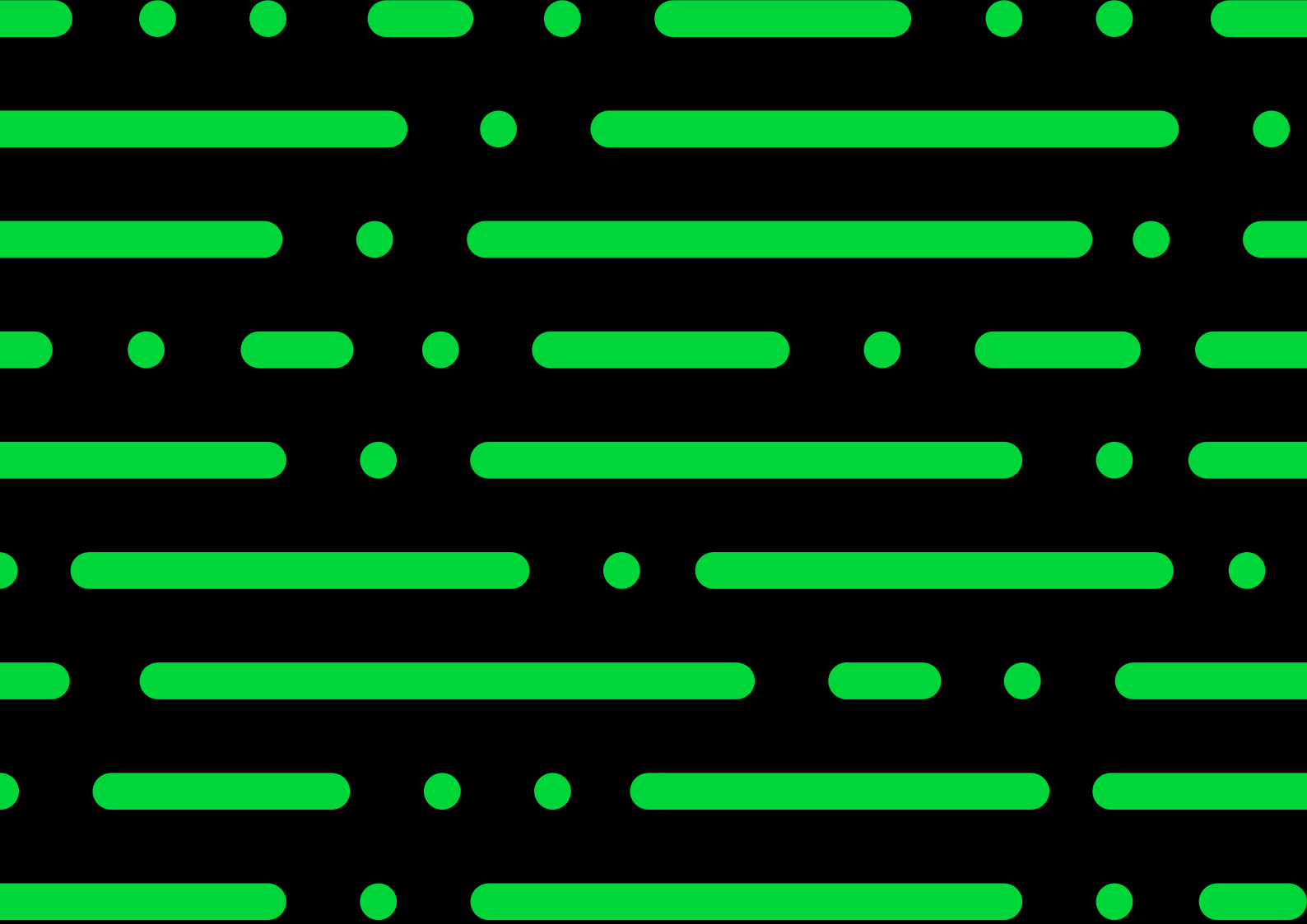
S'appuyer sur une plateforme très ouverte

Partenaire intégrateur Sage dédié à Sage X3, Arcanes est un acteur historique des problématiques logistiques.

« Avec Arcanes, nous nous sommes sentis dès le départ totalement en sécurité pour fiabiliser chaque étape de notre projet. »

Le savoir-faire logistique d'Arcanes s'est notamment illustré à travers l'intégration de l'application métier de WMS au sein de la plateforme Sage X3 pour optimiser les mouvements au sein des 3 entrepôts et contrôler les commandes et réceptions dans les restaurants.

« Arcanes nous accompagne dans toutes nos évolutions. Les consultants sont très impliqués dans la vie de l'entreprise. Arcanes est aussi notre conseil pour le SI de notre supply chain. »



Sage



© Sage 2022 Tout droit réservé. Société par Actions Simplifiée au capital de 6 750 000 € - Siège social : 10 place de Belgique, 92250 La Garenne Colombes - 313 966 129 RCS Nanterre - Les informations contenues dans ce document peuvent faire l'objet de modifications sans notification préalable.

Témoignage réalisé en mars 2020