

## Restaurants multi-établissements, restauration rapide, traiteurs : y a-t-il un outil de gestion financière vraiment conçu pour notre activité ?



### Les besoins des entreprises

Les enseignes de restauration multisites sont confrontées à 4 enjeux majeurs :

#### 1.

##### La disparité des performances d'un établissement à l'autre

Les dirigeants doivent comprendre précisément les résultats de chaque site, identifier rapidement ceux qui sous-performent et savoir pourquoi. Et plus le réseau grandit, plus il devient difficile de rassembler les données.

Cette dispersion d'informations rallonge aussi les clôtures mensuelles et rend la gestion financière beaucoup plus lourde.

#### 2.

##### La fragmentation du système d'information

Les ventes, la livraison, la paie, les achats et la production de rapports opérationnels sont dispersés entre des systèmes et des outils métiers déconnectés.

Cette fragmentation impose des exports manuels et un retraitement sous Excel. Cela rend difficile la détection rapide des écarts et limite la capacité de pilotage quotidien de la performance.

#### 3.

##### L'étroitesse des marges et l'intensité de la concurrence

Les marges du secteur tournent autour de 5 % en France, ce qui rend la rentabilité extrêmement sensible aux variations de prix ou de mix.

Dans ce contexte, la pression concurrentielle oblige les opérateurs multi-sites à surveiller leurs marges de très près et à réagir rapidement au moindre écart de performance pour éviter que la rentabilité ne se dégrade.



*Le secteur HCR a enregistré 8 714 faillites en 2024, un niveau particulièrement élevé qui illustre la pression combinée de l'inflation, de la hausse des salaires et du ralentissement de la demande.*

##### Groupement des Hôtels & Restaurations de France

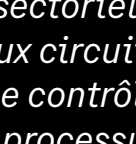
#### 4.

##### La mise en place de la facture électronique

La réforme de la facture électronique impose des obligations dans les transactions interentreprises (achats et ventes) comme dans les transactions avec les particuliers (ventes). Elle implique le choix d'une plateforme agréée, à travers laquelle transiteront les factures émises et reçues. Et suppose de pouvoir s'appuyer sur un logiciel de gestion conforme.

### La solution Sage Intacct

Nayla HABER est en charge des stratégies de croissance chez Sage. Spécialiste de la compréhension des besoins des marchés, elle explique à quel niveau la digitalisation de la gestion peut apporter une réponse pertinente aux enseignes de restauration multisites.



*Un restaurant travaille généralement avec 20 à 40 fournisseurs actifs, générant environ 100 à 250 factures par mois et par site, avec une moyenne observée autour de 214 factures mensuelles selon des benchmarks sectoriels.*

*Ce volume, combiné à la diversité des formats de factures et aux circuits d'approbation multisites, rend le codage, le rapprochement et le contrôle des coûts matière particulièrement complexes lorsque les processus ne sont pas harmonisés et automatisés.*

#### • Reporting en temps réel

Sage Intacct offre des reportings et des tableaux de bord personnalisables, qui affichent en temps réel les indicateurs opérationnels et financiers : ventes, marges, coûts, performance par site, etc. Les équipes pilotent ainsi leur activité à partir de données fiables, déjà comptabilisées et centralisées dans le système. Grâce à son API ouverte, la plateforme se connecte facilement à n'importe quel logiciel, outil RH, système de livraison ou plateforme d'achats, ce qui élimine les exports manuels et garantit un reporting précis et cohérent.

#### • Gestion native des multi-entités

Sage Intacct est conçu pour les groupes qui grandissent vite : ajouter une nouvelle entité, un nouveau site ou une nouvelle marque se fait en quelques minutes, sans recréer toute l'organisation financière à chaque fois. Toutes les données sont harmonisées automatiquement, ce qui permet de comparer les performances entre entités et d'obtenir une vision consolidée instantanée du groupe.

#### • Automatisation de la consolidation

La consolidation ne fait plus un travail manuel : les informations remontent en temps réel, les écarts sont faciles à repérer et la clôture mensuelle se fait beaucoup plus rapidement. Sage Intacct donne ainsi aux dirigeants une vue claire et cohérente de l'ensemble de leur activité, quel que soit le nombre d'entités ou de sites à gérer.

#### • Automatisation des factures fournisseurs

Sage Intacct digitalise le cycle d'achat : capture automatique des factures grâce à l'IA, circuits d'approbation et rapprochements avec les commandes automatisés. Le traitement manuel disparaît, les erreurs chutent et les volumes élevés (plusieurs centaines de factures par mois et par site) deviennent faciles à absorber.

#### • Conformité sans surcoût avec la facture électronique

Sage apporte une solution tout-en-un à ses clients pour simplifier la conformité avec la facture électronique :

- Sage Intacct actualisé pour recevoir, émettre et traiter des factures électroniques
- La plateforme agréée Sage intégrée sans surcoût<sup>1</sup> à Sage Intacct

<sup>1</sup>Service gratuit dans la limite d'un nombre maximum de factures



*Très rapidement, nous avons compris que pour pouvoir atteindre les objectifs que nous nous étions fixés, il était important d'avoir des outils digitalisés performants. Le choix de Sage Intacct correspond à cette analyse.*

**Pierre VANDEPUTTE, Gérant, Cultures Food**

### Sage Intacct en 5 atouts

- ✓ **Conformité** pour la facture électronique.
- ✓ **Agilité du Cloud** : accompagne en souplesse l'évolution des volumes à traiter.
- ✓ **Productivité de l'IA** : automatisation des tâches de gestion, détection des anomalies et prédictivité.
- ✓ **Efficacité** : réduction du temps de clôture mensuelle et consolidation multi-entités.
- ✓ **Analyse et conseil** : notifications et reportings personnalisés en temps réel.

Pour tout savoir de Sage Intacct : [cliquer ici](#)

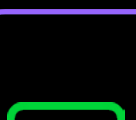
### Les indicateurs clefs de la restauration multi-établissements



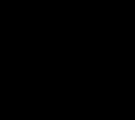
Le revenu par heure de siège disponible (RevPASH)



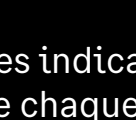
Le résultat brut d'exploitation brut (RBE)



L'excédent brut d'exploitation (EBE)



Le coût des marchandises vendues (CMV)



La taille moyenne de l'addition

Ces indicateurs fournissent des informations précieuses sur l'activité de chaque établissement. Agrégés, ils encadrent la trajectoire économique du groupe.