

Tiller lance sa solution de gestion de restaurants avec Transgourmet

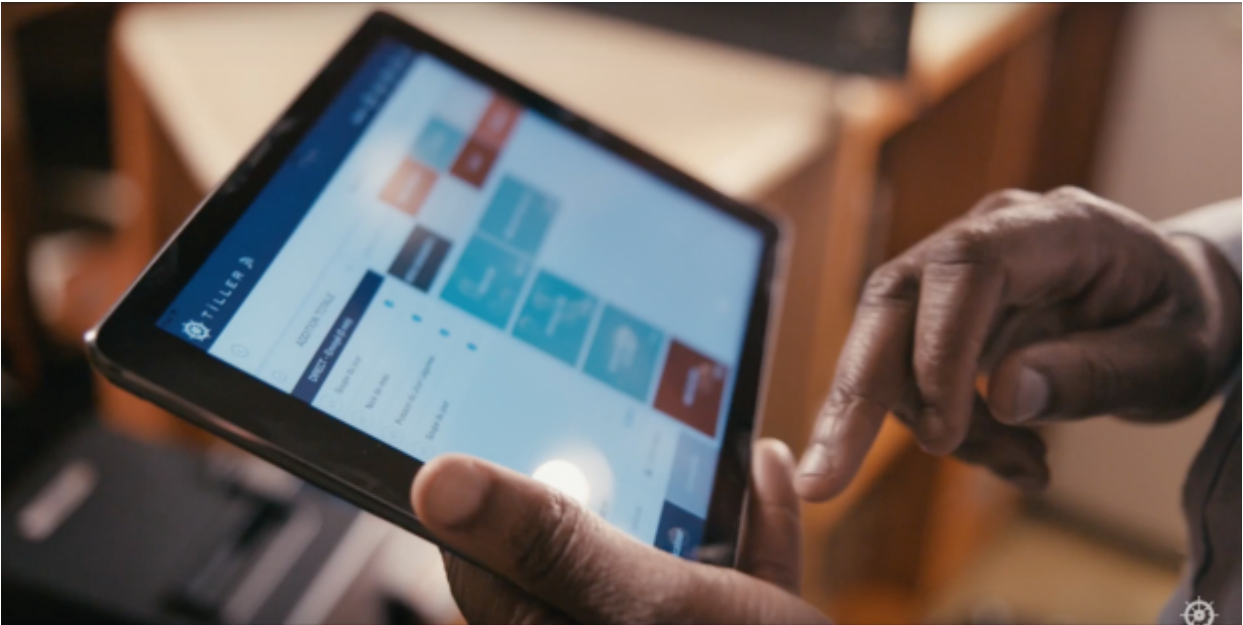
La startup avait déjà lancé un système d'encaissement sur iPad pour simplifier le quotidien des restaurateurs. Désormais, ces derniers pourront également relayer les commandes clients mais aussi gérer l'approvisionnement de leur restaurant via une même solution.

Temps de lecture : minute

4 avril 2017

Quelques mois après avoir levé 4 millions d'euros pour s'étendre à l'international, la startup Tiller attaque un nouveau marché. La jeune pousse française proposait jusqu'alors une plateforme de gestion d'encaissement sur iPad pour faciliter le quotidien des restaurateurs. Elle présente ce lundi une solution complète de gestion d'un établissement. De la prise de commande à l'encaissement, celle-ci permet de gérer sur une seule plateforme toute la chaîne d'actions depuis l'arrivée du client dans le restaurant jusqu'à sa sortie.

Un partenariat avec Transgourmet, grossiste alimentaire pour professionnels, permet en outre à Tiller d'intégrer à cette nouvelle solution des services de gestion de stocks et de commande auprès des fournisseurs. En outre, la plateforme intègre des indicateurs de performance (fréquentation quotidienne, panier moyen ou coût des plats) ainsi que des bases de données sur l'origine des produits commandés et les allergènes qu'ils contiennent.



"Les restaurateurs sont aussi des chefs d'entreprise, analyse Dimitri Farber, cofondateur de Tiller. Pour réussir, ils doivent être d'excellents gestionnaires et adopter des réflexes entrepreneuriaux : gagner du temps, suivre ses performances, piloter son business." De son côté, Grégory Lanceplaine, directeur de Transgourmet estime que "Transgourmet et Tiller c'est une collaboration simple et un enrichissement mutuel avec une approche commune du métier de la restauration : simplifier la vie et la gestion de nos clients."

Article écrit par Geraldine Russell