

## **RestoTout : enfin une seule plateforme pour gérer tout son restaurant**

*Réservations, plan de salle, commandes, cuisine, équipes, stocks, achats, factures et pilotage : RestoTout rassemble dans un même environnement les outils que les restaurateurs utilisent habituellement sur plusieurs plateformes.*

### **De l'expérience client aux opérations, tout au même endroit**

Et si un restaurant n'avait plus besoin de jongler entre une multitude d'outils pour gérer son activité ? C'est l'ambition de RestoTout, une nouvelle plateforme conçue et développée par Atelier Ombres à Paris, qui réunit dans un même environnement l'expérience digitale du restaurant et l'ensemble de ses opérations quotidiennes.

Du site internet à la réservation, de la salle à la cuisine, du planning des équipes au stock, des achats aux factures fournisseurs et au reporting, RestoTout propose une approche intégrée de la gestion d'un établissement.

### **Une seule interface pour tout le restaurant**

Aujourd'hui, les restaurateurs utilisent souvent plusieurs solutions indépendantes pour gérer leur présence en ligne, leurs réservations, leur plan de salle, leurs commandes, leurs équipes ou encore leurs stocks.

RestoTout fait le choix inverse : faire circuler la même information au sein d'un seul système.

Une réservation peut ainsi être intégrée au plan de salle ; une commande prise à table est transmise à la cuisine puis conservée dans le suivi du service et les données financières. Cette continuité entre les différents métiers constitue le cœur de l'architecture de la plateforme.

### **Une expérience pensée pour chaque acteur du restaurant**

RestoTout s'adresse à l'ensemble des équipes :

- **Pour la direction** : une vision centralisée de l'activité, des équipes, des achats et des données financières.
- **Pour l'accueil** : des réservations et un plan de salle cohérents.
- **Pour la salle** : une prise de commande par table, avec une transmission automatique des commandes vers le bar ou la cuisine, selon les produits, ainsi que le suivi du service en temps réel et la gestion des additions.
- **Pour les équipes** : planning, disponibilités, absences, présence et demandes réunis dans un même espace.
- **Pour la gestion** : suivi des stocks, achats, fournisseurs, factures et synthèses financières.
- **Pour les clients** : un site responsive et bilingue, une carte digitale claire et un parcours de réservation simplifié.

## Une interface qui ne sacrifie pas l'image à l'efficacité

RestoTout ne se limite pas à un outil de gestion interne.

La plateforme intègre également la présence digitale du restaurant : identité visuelle, site, galerie, événements, horaires, carte et réservation.

Plusieurs univers graphiques peuvent être proposés afin d'adapter l'expression visuelle à l'identité de chaque établissement, tout en conservant un même socle fonctionnel pour les réservations, la carte et les données.

L'objectif : permettre à chaque restaurant de construire une expérience de marque cohérente, de la première visite sur le site jusqu'à l'expérience en salle.

## Une plateforme conçue pour simplifier le quotidien

Au-delà de la technologie, RestoTout répond à une problématique très concrète : réduire les ruptures entre les outils et les équipes.

Chaque module a été pensé pour fonctionner avec les autres, afin que les informations n'aient pas à être recréées à chaque étape.

« RestoTout transforme une succession d'outils séparés en une expérience continue, du site public jusqu'à la clôture comptable. »

Avec cette nouvelle interface, Atelier Ombres propose ainsi une vision plus fluide et plus intégrée du restaurant : une seule plateforme, un seul environnement, une information qui circule.

*« RestoTout est né d'une idée simple : permettre aux restaurateurs de gérer leur activité sans multiplier les plateformes. Site internet, réservations, commandes, événements et gestion interne sont pensés pour fonctionner ensemble, au sein d'un seul écosystème. La plateforme a également été conçue pour s'adapter à des établissements aux besoins différents, du restaurant indépendant aux concepts plus haut de gamme », explique Alen Noghli, Co-fondateur de la plateforme. « Notre ambition va au-delà d'un simple site internet : offrir aux restaurateurs un véritable outil de travail, capable d'améliorer leur image, de simplifier leur quotidien et d'accompagner leur développement. »*

# RestoTout

---

### À propos d'Atelier Ombres

Atelier Ombres, basé à Paris, conçoit des logiciels, plateformes métier, expériences digitales et systèmes sur mesure. RestoTout est né de cette approche : réunir dans un même environnement le site public, les réservations, la salle, la cuisine, les équipes, le stock, les achats, les factures fournisseurs, la comptabilité et le reporting.