

La comptatech à la rescousse des restaurants !

Pennylane, la fintech pionnière des solutions de comptabilité augmentée, accélère la mutation digitale du secteur de la restauration et dévoile ses ambitions de développement.

De nouvelles fonctionnalités viennent garnir l'assiette digitale des restaurateurs

Sous l'effet de la pandémie, entre confinements et restrictions, le secteur de la restauration a fortement accéléré sa mutation digitale. Menus accessibles en flashant un QR code, plateformes de réservation en ligne, *click and collect* : l'assiette digitale des restaurateurs est bien garnie. Mais c'est sur l'envers du décor, que ne voient pas les clients, que se joue véritablement la course à la digitalisation.

En effet, les restaurateurs sont de plus en plus nombreux à plébisciter des solutions logicielles leur permettant de piloter leurs opérations comptables et d'optimiser leur rentabilité. Pennylane l'a bien compris et complète son offre logicielle de fonctionnalités spécifiquement conçues pour le secteur.

« La comptabilité d'un restaurant, c'est compliqué : logiciel de caisse, plateformes de livraison, comptes bancaires, factures fournisseurs, logiciels de gestion de stock, et de paie, jonglage entre trois taux de TVA différents, gestion des tickets-restaurants... un véritable casse-tête ! Les restaurateurs se retrouvent à gérer ces tâches, très chronophages et à mille lieues de leurs aspirations créatives, sur leur temps personnel, à la coupure entre 15h et 16h, le dimanche ou tard dans la nuit. » souligne Arthur Waller, CEO et co-fondateur de Pennylane.

La solution logicielle développée par Pennylane permet aux restaurateurs de centraliser tous leurs flux financiers et comptables. Ils n'ont même pas à éditer leur Ticket Z qui est récupéré automatiquement depuis Zely, l'Addition ou Tiller. Pennylane réconcilie également automatiquement les commissions depuis Uber Eats. C'est un gain de temps considérable. Pennylane leur fournit en outre des ratios de pilotage qui permettent d'optimiser la rentabilité, la productivité et la marge de leur établissement. Dans le contexte actuel de fragilité du secteur, toujours sous le joug de la pandémie, c'est un rouage précieux dans le moteur de leur croissance.

De 200 à 4 000 restaurateurs clients d'ici 2022

Créé à la veille du premier confinement, Pennylane a connu un succès fulgurant. En 1 an et demi d'existence, la start-up a servi plus de 1 000 clients. Sous l'impulsion de son co-fondateur Arthur Waller, elle ambitionne d'atteindre 20 000 clients d'ici fin 2022, tous secteurs confondus, dont 20% de restaurateurs.

« Nos solutions logicielles sont déjà plébiscitées par le secteur de la restauration avec plus de 200 restaurateurs parmi nos clients, dont BAO Family, POUTINEBROS, Nouvelle Garde, PICTO ou encore BARAK. Pour eux, la comptabilité n'est plus une boîte noire mais un levier

puissant de leur croissance. Nous voulons servir 4 000 restaurateurs d'ici 1 an. Pour cela, nous avons créé une équipe de 11 professionnels pour gérer leurs besoins spécifiques et travaillons quotidiennement à leurs côtés pour mieux répondre à leurs enjeux. »

A propos de Pennylane

Pennylane, fintech française créée en 2020, est la première plateforme de gestion financière et comptabilité conçue pour les start-up/PME et leurs experts-comptables. Pennylane centralise en temps réel toutes les données financières des entreprises. Ainsi, les dirigeants s'appuient sur des données à jour et fiables pour prendre des décisions et les experts-comptables se consacrent pleinement à leur rôle de conseil en gagnant du temps sur la saisie et la récupération des justificatifs. Pennylane accompagne plus de 1 000 start-up et PME françaises et collabore avec plus de 100 cabinets d'expertise comptable.

Pour plus d'informations sur : [Pennylane.com](https://pennylane.com), [Twitter](#), [LinkedIn](#)