

INFORMATION PRESSE

PeGast, l'Enseigne de Restauration Rapide Gastronomique, a choisi la solution Clyo Systems - associée aux TPV Yuno du Groupe AURES - pour sa gestion informatique multi-sites.

Lisses - Paris ; mars 2015 ; **PeGast**, la chaîne de restauration rapide gastronomique et de tradition française, poursuit son fort développement, en franchise et en nom propre ; la famille **Peillon**, qui en tient les rênes depuis le début du XXème siècle, ouvrira son **trente-cinquième** restaurant avant la fin de l'année et vise les **soixante-dix** établissements d'ici trois ans.

L'Enseigne renouvelle sa confiance en ses partenaires informatiques, avec le choix du software de gestion et d'encaissement de **Clyo Systems**, associé aux nouveaux terminaux point de vente **Yuno** d'**AURES**.

- "L'histoire de **PeGast** commence dès 1912", explique **Oriane Peillon**, Directrice Marketing et Développement, arrière-petite-fille de **Gaston Peillon**; "parti aux Etats Unis, Gaston rejoignit la brigade d'un restaurant de Denver avec l'ambition de promouvoir la cuisine française; en préparant un pot au feu, il eut l'idée de dresser son plat entre deux tranches de pain : ainsi naquit le "Cuisignon", spécialité qui occupe toujours une place à part dans notre carte PeGast aujourd'hui.

Chez nous, c'est toujours Le Produit qui conduit à l'idée, au concept - et non le contraire; il est et restera à la source et au cœur de notre métier".

- Plus d'un siècle plus tard, la famille perpétue la tradition et crée "Les Enfants de la Cuisine", qui deviendra ensuite **PeGast**, en hommage au grand-père et arrière-grand-père des dirigeants et fondateurs actuels, **Jean-Philippe Peillon**, son frère **Gilles** et sa fille **Oriane**.

*"La passion de la bonne cuisine française, gustative et faite maison, nous habite depuis toujours", déclare **Jean Philippe Peillon**, Chef depuis près de 30 ans, formé par Joël Robuchon; "nous préparons et cuisinons tous nos plats sur place et ne nous approvisionnons qu'àuprès de fournisseurs et producteurs locaux et de commerces de proximité; nous travaillons des produits frais que nous proposons ensuite à nos clients, avec le souci permanent du meilleur goût au meilleur coût ; et ce dans nos 21 établissements, dont 15 à Paris et 6 en province à Aix en Provence, Bayonne, Lille, Calais, Grenoble et Saint Denis de la Réunion."*

- "Pour accompagner notre croissance accélérée et notre management multi-sites, nous avions besoin de partenaires informatiques reconnus, sérieux, fiables dans la durée, capables de nous aider à développer des solutions de gestion et d'encaissement complètes, abouties et très rapides", explique **Gilles Peillon**, le co-fondateur.

"Nous apportons notre savoir-faire et notre expertise à PeGast depuis le début de l'aventure", ajoute **Pierre Koubi**, Responsable Commercial et Développement de **Clyo Systems**; "nous mettons à la disposition de l'Enseigne des licences d'exploitation **Clyo Series PME**, permettant de gérer simultanément les encaissements, les statistiques de vente, le paramétrage et la gestion des outils de CRM (cartes de fidélité par exemple), avec consolidation des données centralisée (fondation data et transaction data) grâce à la plateforme **Clyo Series Back office**.

Les systèmes AURES se sont imposés dès le début de notre collaboration; nous avions besoin de fiabilité, de robustesse et de garantie sur site et ne pouvions gager sur un matériel de gamme inférieure, au risque de décrédibiliser notre soft; les qualités techniques et les performances des équipements AURES ont fait la différence avec les autres constructeurs. La maintenance de ces terminaux, très simplifiée de par leur grande accessibilité, et aussi un atout.

La combinaison Clyo / AURES remporte aujourd'hui un vif succès, en alliant simplicité, efficacité, sérieux et design".

L'Enseigne, qui travaillait auparavant avec des TPV Elios, les a remplacés aujourd'hui par Yuno, le petit dernier de la gamme AURES.

"Nous avons fait des tests avec plusieurs types de hardware et différents constructeurs de TPV" renchérit Oriane Peillon.

"Les terminaux proposés par AURES sont de loin les plus fiables, les plus endurcis et les plus endurants pour notre business; l'étanchéité de la dalle tactile, par exemple, est devenue indispensable dans notre métier.

La réactivité de la solution mise en place et la rapidité des TPV sont également un must pour l'Enseigne: "avec un encaissement toutes les 15 secondes et un programme de fidélisation clients sur mesure, intégrant jusqu'à 2000 cartes par établissement environ, il nous fallait un système super efficace et très rapide".

"Il serait hors de question pour notre image de marque que nos clients attendent en tout plus de 10 minutes, même aux heures de rush".

" L"aspect design est également un atout, d'autant que ce matériel est proposé à un bon rapport qualité-prix, ce qui est tout à fait appréciable", conclut-elle.

Les avantages de la solution déployée chez **PeGast** sont les suivants:

- Le management multi-sites est facilité, grâce à la solution Clyo Systems qui permet la gestion simultanée des opérations de front office (encaissement) et de back office (gestion centralisée et simplifiée des stocks, des commandes, des ventes, des approvisionnements et des programmes fidélité par exemple).
- Gestion complète et multi-sites des programmes de fidélisation clients: mise à disposition des comptes fidélité (2000 cartes par magasin environ), historique de chaque compte et des commandes associées, des passages en caisse et des habitudes clients.
 - paiements par cartes de fidélité et monétisation des points acquis
 - gestion de campagnes de fidélisation par emailing et sms
 - gestion de campagnes promotionnelles (coupons de réduction, etc)
 - remontée et stockage data centralisés
- Des compte - rendus exhaustifs (reporting) sont disponibles et permettent aux managers de **PeGast** de garder le contrôle et d'avoir un aperçu immédiat et en temps réel du niveau de l'activité commerciale.
- Les transactions sont rapides grâce à la puissance du TPV (processeur) et la grande réactivité de leur dalle tactile multi-touch
- La robustesse du TPV et son côté "tout-terrain" (système fanless compact et résistant, processeur Bay Trail J1900, SSD, dalle capacitive projetée parfaitement étanche) sont parfaitement adaptés à l'environnement difficile du secteur de la restauration et des cuisines (absence de ventilation et résistance aux projections de gras et de liquides, aux résidus alimentaires, aux farines et aux miettes, etc).
- La faible consommation du processeur du TPV (inférieur à 10W) lui confère une empreinte carbone réduite, en phase avec les exigences environnementales actuelles.
- Enfin, la modernité du style et de l'esthétique du terminal Yuno est parfaitement en phase avec la simplicité du concept et de l'environnement commercial de l'Enseigne.

Avec Yuno et Clyo Systems, PeGast bénéficie d'une solution TPV fiable, ajustable et pérenne.



Oriane Peillon, Directrice Marketing et Développement du réseau PeGast, à côté du terminal Yuno ;

(PeGast, 21 rue Danielle Casanova à Paris dans le 1^{er} arrondissement)

Photo AURES Technologies - copyright 2015.

A propos de PeGast

Fondée en 1999 par le Chef *Jean-Philippe Peillon* et son frère *Gilles*, professionnel de l'hôtellerie de luxe, l'Enseigne de restauration rapide contemporaine et nomade **PeGast** s'est développée en franchise depuis 2011; avec 35 points de vente d'ici fin 2015, son offre revisite les recettes authentiques de la gastronomie française, avec des sandwichs et des salades spécifiques, élaborés sur place, entièrement faits maison et de façon artisanale, à partir de produits frais locaux.

Implantée à Paris mais aussi en province (Aix en Provence, Calais, Lille, Grenoble...) et sur l'île de la réunion à Saint Denis, la chaîne accélère sa croissance et vise les 70 restaurants, en nom propre et en franchise, d'ici 2018.

- *Jean Philippe Peillon*, Chef formé par Joël Robuchon, a remporté nombre de prix et de médailles dans les concours culinaires les plus prestigieux; après avoir rejoint la Société des Cuisiniers de Paris, il fonde en 1999 "**Les Enfants de la Cuisine**", qui remporte un franc succès et dont le concept sera développé pour fonder PeGast en 2010.
- *Gilles Peillon* est hôtelier-restaurateur depuis plus de 40 ans. Après l'école hôtelière de Paris, il débute sa carrière comme assistant du Directeur de la Restauration du Concorde Lafayette à Paris. En 1980, il quitte la France pour prendre la tête de la restauration de la chaîne Méridien. Il revient ensuite à Paris comme Directeur de la Restauration du Concorde Lafayette puis dirige plusieurs hôtels pour Saint James et Albany ; en 2010, il rejoint son frère pour développer PeGast.

www.pegast.com

A propos de CLYO Systems

CLYO Systems conçoit et développe des solutions de gestion et d'encaissement pour les restaurants, bars, cafés - et tous les types de points de service du secteur CHR - permettant de gérer à la fois les ventes sur place et à emporter.

La société élabore des plateformes informatiques innovantes, qui garantissent une efficacité maximum sur le lieu de vente : prises de commande ultra rapides, encaissement accéléré et sécurisé, suivi et gestion des stocks en temps réel, gestion des plans de salles et des réservations de tables, production des commandes en cuisine, prises de commande sur terminaux mobiles (Pocket PC), fidélisation de la clientèle (par SMS, emails, cartes fidélité), gestion des comptes clients créditeurs, gestion de bornes interactives de présentation des menus, gestion multi-établissements complète (contrôle des stocks, statistiques de vente, interface comptabilité, contrôle et remontée des informations à distance), etc.

CLYO Systems opère dans un grand nombre de pays francophones, via un réseau de partenaires et distributeurs agréés.

www.clyosystems.com

A propos du Groupe AURES

Créé en 1989 et coté sur Euronext depuis 1999, **AURES** est constructeur de terminaux et systèmes point de vente et périphériques associés. Ces équipements (*EPOS hardware*) sont des systèmes ouverts à architecture PC, destinés à la gestion et l'encaissement dans les magasins spécialisés - alimentaires et non alimentaires -, la grande distribution ou encore l'hôtellerie-restauration - et tous les points de vente et de service (POS), quelle que soit leur taille.

Avec un chiffre d'affaires consolidé supérieur à 64 M€ en 2014, le Groupe AURES possède une présence mondiale, avec un siège en France, des filiales au Royaume-Uni, en Allemagne, en Australie et aux USA, ainsi qu'un réseau de partenaires, distributeurs et revendeurs implantés dans plus de 50 autres pays.

Pour tout complément d'information, merci de contacter

Yannick-Florence WAEILLY
Communications & PR Manager
Groupe AURES

01 69 11 16 65 (LD)

yannick.waelly@aures.com
www.aures.com



*Au mur, le portrait de **Gaston Peillon**, père fondateur et gardien de la tradition **PeGast**.*



*Le software de **Clio Systems**, opérationnel sur le terminal point de vente **Yuno** d'AURES.
(établissement PeGast de la rue Danielle Casanova à Paris)*