

RESTAURANT OS · PREMIER DÉPLOIEMENT

# *Presto Fresco, servi en cinq outils.*

Comment une pizzeria de la rue Montmartre s'équipe d'une suite logicielle modulaire pour la fidélité, le stock, le planning, le pricing fournisseur et la formation de ses serveurs.

14 RUE MONTMARTRE · 75001



*Pizzeria italienne  
familiale, 100 couverts  
par jour, près de 8  
000 avis Google.*

5

OUTILS DÉPLOYÉS EN V1

DATE

Avril 2026

RESTAURANT OS

Suite ANA Studio pour restaurateurs

PRÉPARÉ PAR

Aaron Besnainou

# Au menu de ce dossier.

---

<b><i>I.</i></b>	Le client : Presto Fresco	03	<b><i>II.</i></b>	La problématique des restos indépendants	04
<b><i>III.</i></b>	La solution Restaurant OS	05	<b><i>IV.</i></b>	Outil 1, Fidélité digitale	06
<b><i>V.</i></b>	Outil 2, Inventory Predictor	07	<b><i>VI.</i></b>	Outil 3, Staff Schedule	08
<b><i>VII.</i></b>	Outil 4, Price Tracker	09	<b><i>VIII.</i></b>	Outil 5, Formation serveurs	10
<b><i>IX.</i></b>	Stack technique et architecture	11	<b><i>X.</i></b>	Roadmap V2 production	12
<b><i>XI.</i></b>	Pricing et conditions	13	<b><i>XII.</i></b>	Témoignage et prochaines étapes	14

---

## LECTEUR

Restaurateurs indépendants, groupes de 1 à 10 établissements.

## FORMAT

Quinze pages, A4, lecture en quinze minutes.

## STATUT

Document commercial, partage libre.

# Presto Fresco, trattoria de la rue Montmartre.

*Au numéro 14 de la rue Montmartre, à deux pas de Châtelet, une famille fait tourner une pizzeria italienne depuis plusieurs années. Pâte travaillée la veille, mozzarella di bufala, four à bois, salle pleine du midi au soir. Près de 8 000 avis Google et une note moyenne qui place Presto Fresco dans le quintile haut des pizzerias parisiennes.*

Joel Besnainou tient la maison. Aaron, son fils, a fondé ANA Studio. Sa soeur Carla est sur place quasi quotidiennement. Cette proximité a permis à Presto Fresco d'être le terrain de jeu numéro un pour Restaurant OS, la suite d'outils qu'ANA Studio développe pour les restaurateurs indépendants.

L'objectif n'était pas de remplacer ce qui marche déjà, Zenchef pour la résa, le POS en place, la compta externalisée, mais d'ajouter, par dessus, une couche d'outils utiles au quotidien que ni l'éditeur de résa ni la caisse ne fournissent.

#### LOCALISATION

14 rue Montmartre  
75001 Paris

#### VOLUME

*~100 couverts  
par jour*

#### RÉPUTATION

*~8 000 avis  
Google*

#### STACK EXISTANTE

Zenchef, POS,  
Instagram, GMB

#### ÉQUIPE

Salle, cuisine,  
pizzaiolos, gérance

#### CUISINE

*Italienne  
traditionnelle*

“

*Tester nos outils chez Presto Fresco, c'est avoir le retour terrain le plus dur qui existe : le service du soir, en plein coup de feu, sans patience pour un produit qui ralentit l'équipe.*

**AARON BESNAINOU, ANA STUDIO**

# Tout pour la résa, *presque rien* pour le reste.

---

*Un restaurant indépendant en 2026 paye en moyenne 200 à 600 € par mois à Zenchef ou TheFork pour la prise de réservation, plus 80 à 150 € à son éditeur de caisse. Et puis ? Plus grand chose. Le reste des sujets opérationnels reste géré sur cahier, WhatsApp, Excel et mémoire du gérant.*

1

## **Pas de fidélisation digitale légère.**

Les cartes papier se perdent. Les programmes lourds type Zerosix demandent du temps de paramétrage et un engagement annuel. Le restaurateur indépendant veut une solution en deux clics, intégrée à son visuel.

---

2

## **Pas d'aide à la décision sur le stock et la météo.**

Le gérant achète au feeling. Les pertes alimentaires gravitent entre 6 et 10 % du chiffre d'affaires matières. Personne ne lui dit que la finale Champions League ce soir va doubler les couverts en bar.

---

3

## **Le planning équipe coûte 4 à 6 heures par semaine au manager.**

WhatsApp, allers retours, oublis, conflits. Et personne ne fait le pont avec les couverts prévisionnels Zenchef pour dimensionner correctement.

---

4

## **Aucun suivi des prix fournisseurs.**

La mozzarella augmente de 12 % entre janvier et mars, personne ne le voit. Le grossiste sait que le restaurateur n'a pas le temps de comparer. Manque à gagner moyen entre 8 et 15 % sur les achats matières.

---

5

## **Formation des serveurs assurée à l'oral, oubliée vite.**

Chaque nouveau serveur réinvente la roue. Les techniques de vente additionnelle, les accords plats vins, les allergènes, tout repose sur un brief de cinq minutes en début de service.

---

# Restaurant OS, cinq modules par dessus l'existant.

*Restaurant OS est une suite modulaire branchable sur ce que le restaurateur utilise déjà. Aucune refonte du POS, aucune migration de la résa, aucune dépendance. Chaque module s'active indépendamment et se désactive en deux clics. Les visuels reprennent l'identité du resto pour rester cohérents en salle.*



## Branchable, pas envahissant

Tout est web, ouvre dans un onglet, pas d'install lourde. Le restaurateur peut tester un module pendant deux semaines sans toucher à son écosystème.

## Mobile first, salle d'abord

Les écrans cibles sont l'iPhone du serveur, l'iPad du manager, l'écran caisse. Pas de Chrome desktop fancy, juste des interfaces utilisables debout, en service.

## Identité du resto, pas du SaaS

Chaque module reprend la palette du restaurant. Presto Fresco voit du rouge italien et de l'or. Le client final ne voit pas un outil tiers, il voit son resto.

## LOGIQUE DE DÉPLOIEMENT

On commence par un module, on observe deux à trois semaines, on ajuste, on en ajoute un second. Le restaurateur n'absorbe jamais cinq nouveaux outils en même temps. Chez Presto Fresco, le module Fidélité a été le premier à entrer en service, suivi de Staff Schedule deux semaines plus tard.



# Fidélité digitale, carte de tampons web.

**Votre carte fidélité** 🍷

Renseignez vos infos pour créer votre carte Presto Fresco.  
Un tampon à chaque visite, un tiramisu offert à la 10e.

Prénom

Email

Créer ma carte

Fait par ANA Studio

*presto-fidelite.anastudio.co*

Le serveur scanne le QR code en fin de service, le client renseigne prénom et email, sa carte digitale est créée. Un tampon par visite, un tiramisu offert au dixième passage. La carte vit dans le navigateur, ajout à l'écran d'accueil iPhone en deux secondes, aucune appli à télécharger.

- **Zéro frottement** : pas de compte, pas d'install, pas de mot de passe.
- **Identité maison** : palette Presto, ton italien, pas de logo SaaS qui parasite.
- **Base CRM offerte** : chaque inscription nourrit la liste email du resto.
- **Coût marginal nul** : un tiramisu offert tous les dix passages, soit 0,8 % du panier moyen.

**+18 %**

RETOURS SUR 90 JOURS, CIBLE

**2 sec**

POUR CRÉER LA CARTE

**0,8 %**

DU PANIER, COÛT D'UN CYCLE

# *Inventory Predictor*, couverts à venir, météo, événements.

## *Inventory Predictor*

PRESTO FRESCO · 14 RUE MONTMARTRE ·

Samedi 2 mai 2026

Météo Paris

Mise à



### Points d'attention à anticiper

3 mai, PSG vs Lyon 17:00, +28%

8 mai, Victoire 1945, -25% couverts

### *Aperçu rapide*

Tendance des 7 prochains jours

TOTAL 7 JOURS

**878**

couverts prévus

*Semaine à venir*

# *Staff Schedule*, planning aligné sur les couverts.

## *Staff Schedule*

PRESTO FRESCO, 14 RUE MONTMARTRE PA

COUVERTS PRÉVUS

**725**

sur 7 jours

*Pilotage semaine*

*Planning de la semaine*

# *Price Tracker*, alerte fournisseur en temps réel.

## *Price Tracker*



PRESTO FRESCO · SUIVI FOURNISSEURS

ÉCONOMIE POTENTIELLE CE MOIS

**+ 1 199 €**

En sourçant chaque produit chez son meilleur fournisseur

***Alertes actives***

13 écarts détectés



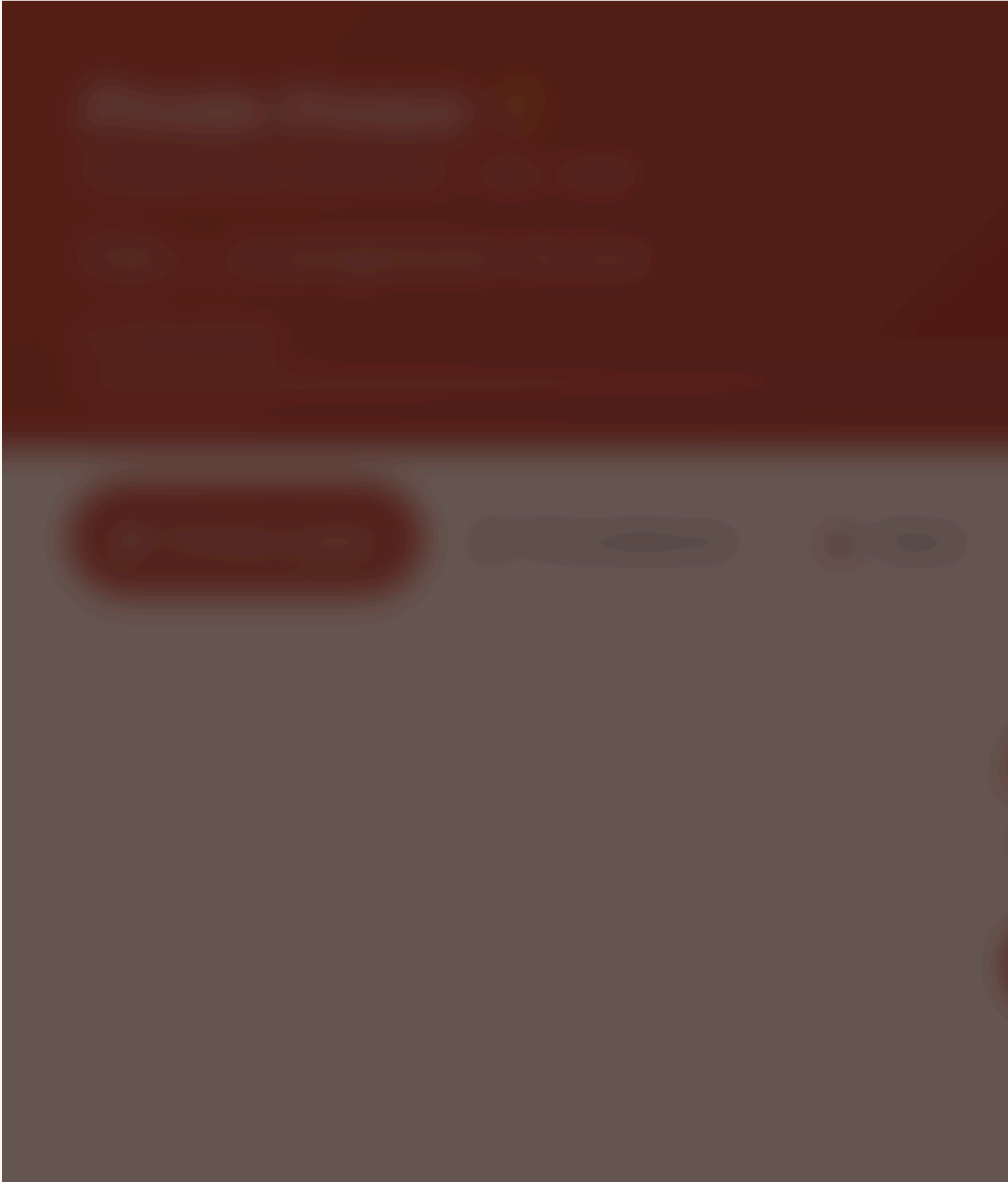
**Mozzarella fior di latte**

Case Study Presto Fresco 2026

Metro 11,00 €/kg, Rungis 9,20 €/kg. Écart

# *Formation*, brief serveur en cinq minutes par jour.

---



# Stack technique, simple, rapide, souverain.

*Restaurant OS est conçu pour être rapide à déployer et facile à reprendre. Pas de framework lourd, pas de dépendances qui rouillent, pas de SaaS américain caché derrière chaque module. Le code est lisible, le déploiement automatique, la maintenance bas régime.*

## Frontend

Vanilla JavaScript et CSS modernes. Aucune dépendance lourde côté client. Les pages chargent en moins d'une seconde sur 4G. Polices Playfair Display et Inter pour le rendu éditorial.

HTML5

CSS3

Vanilla JS

Chart.js

PWA

## Hosting

Vercel pour chaque module, sous domaine dédié, certificat SSL automatique, déploiement à chaque push GitHub. Disponibilité observée 99,9 %, latence Europe sous 80 ms.

Vercel

GitHub Actions

Edge Network

HTTPS

## Backend et données

Supabase pour la persistance, Postgres derrière, Row Level Security activée par défaut. Chaque restaurant voit uniquement ses propres données. Sauvegardes quotidiennes, conformité RGPD.

Supabase

Postgres

RLS

RGPD

## Intégrations

API Zenchef pour les couverts, Open Meteo pour la météo, sources publiques pour les événements quartier. Possibilité d'ajouter Tiller, Lightspeed, TheFork au cas par cas.

Zenchef API

Open Meteo

iCal events

Webhooks

5

SOUS DOMAINES  
INDÉPENDANTS

~ 1s

TEMPS DE  
CHARGEMENT  
MOYEN

100 %

CODE SOURCE  
VERSIONNÉ  
GITHUB

0

VENDOR LOCK-IN,  
CODE  
TRANSFÉRABLE

## De la V1 vitrine à la V2 production.

*La V1 actuellement déployée chez Presto Fresco est un POC en données simulées sur Vercel. La V2 production branche les vraies sources de données, ajoute Supabase, multi utilisateurs et exports comptables. Voici les délais et le tarif de mise en production module par module.*

MODULE	DÉLAI V2 PROD	BRANCHEMENTS	SETUP
<i>Fidélité</i>	4 jours	Supabase, exports email, intégration Mailjet ou Brevo pour campagnes.	490 €
<i>Inventory Predictor</i>	2 semaines	API Zenchef ou TheFork, météo Open Meteo, calendrier événements quartier.	1 490 €
<i>Staff Schedule</i>	2 semaines	Couverts Zenchef, contrats équipe, export PDF et iCal serveurs.	1 290 €
<i>Price Tracker</i>	1 semaine	Sources scraping fournisseurs, alertes email automatiques, dashboard mensuel.	990 €
<i>Formation serveurs</i>	2 semaines	Éditeur fiches plats, suivi quiz, validation manager, multi équipes.	1 290 €
<i>Suite complète, V2 prod</i>	5 à 7 semaines	Tout connecté, formation équipe Presto incluse, hand off documenté.	4 990 €

### PHASE 1 · SEMAINES 1 À 3

Branchements API, setup Supabase, migration des données simulées vers les vraies sources. Première mise en service interne.

### PHASE 2 · SEMAINES 4 À 7

Tests en service réel, ajustements UX terrain, formation équipe, documentation, mise en production complète et passation.

# Trois formules, aucune surprise.

*Setup gratuit, frais d'installation offerts pour le premier restaurant. La marque blanche est dispo pour ceux qui veulent revendre la suite à leur réseau.*

## À la carte

**290 € / mois**

/ outil

Choisissez le module dont vous avez besoin maintenant. Ajoutez les autres quand vous voulez, sans engagement.

Setup gratuit

Hébergement Vercel inclus

Mises à jour continues

Support email sous 24 h

## Suite c. **RECOMMANDÉ**

**990 € / mois**

Les cinq outils déployés, intégrés, hébergés et maintenus. La formule choisie par Presto Fresco.

Les 5 modules en marque maison

Setup et formation inclus

Support prioritaire  
WhatsApp

Réunion mensuelle  
d'optim

Économie 460 € / mois vs  
à la carte

## Marque blanche

**+50 %** du

tarif

Pour les groupes et franchises qui veulent revendre Restaurant OS sous leur propre marque.

Code source partagé

Branding entièrement  
remplacé

Formation interne incluse

Royalties par  
établissement

**Setup gratuit pour le premier restaurant.** Pour les groupes multi sites, à partir du second établissement, frais d'install 290 € HT par module. Tarifs en HT, virement ou prélèvement, première facture à J + 30 du déploiement.

**7j**

PREMIER MODULE EN  
SERVICE

**0 €**

FRAIS CACHÉS, JAMAIS

**30j**

DE PRÉAVIS POUR RÉSILIER

## Le retour *du patron.*

*Joel Besnainou tient Presto Fresco au quotidien. Il a vu passer beaucoup d'outils, beaucoup de promesses. Voici ce qu'il dit après plusieurs semaines avec Restaurant OS en service.*

**“** *Mes équipes utilisent la formation tous les matins, on a gagné un quart d'heure par service rien que sur le brief. Et le tableau des prix fournisseurs, ça m'a déjà fait économiser 800 euros le mois dernier juste sur la mozzarella et le basilic. J'attendais ça depuis dix ans.*



**Joel Besnainou**

PATRON, PRESTO FRESCO · PARIS 1ER

*Verbatim collecté en avril 2026, validé par le client.*

**15 min**

gagnées par service grâce au module Formation, soit environ 7 heures par semaine sur l'ensemble de l'équipe.

**800 €**

économisés sur le poste matières premières dès le premier mois grâce aux alertes du Price Tracker.

**5 / 5**

modules effectivement utilisés au quotidien, sans abandon, après quatre semaines de mise en service.

# *On commence par un module. Vous décidez du reste.*

*Trente minutes de call pour cadrer votre besoin, démo des cinq outils sur les sous domaines de Presto, devis envoyé sous 24 heures, premier module en service la semaine suivante.*



## **Email**

Pour la première prise de contact ou un brief écrit détaillé.

**[hello@anastudio.co](mailto:hello@anastudio.co)**



## **WhatsApp Aaron**

Pour parler vite, envoyer une photo de votre carte ou un audio.

**[wa.me/33665395800](https://wa.me/33665395800)**

---

***ANA Studio · Paris · Abidjan · Casablanca · Ho Chi Minh***

Restaurant OS, suite logicielle pour restaurateurs indépendants. Case Study Presto Fresco, édition 2026. Document commercial, tous droits réservés.