

RESTAURANT OS

# Restaurant OS

## 5 briques pour digitaliser votre *resto*

Une suite modulaire pour les restaurateurs indépendants. Fidélité, stocks, planning, prix fournisseurs, formation serveurs. Vous gardez votre POS, vous branchez ce qui manque.

---

DÉMO LIVE

[restaurant-os.anastudio.co](https://restaurant-os.anastudio.co)

PILOTE

Presto Fresco · Paris 1<sup>er</sup>

CONTACT

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

## 01

LE CONSTAT TERRAIN

# Les restos indépendants *encaissent les coups*



## Les marges fondent

Inflation matières premières, prix Metro qui bougent chaque semaine, factures fournisseurs jamais comparées. Le restaurateur ne sait pas où il perd.

### +18 %

de hausse moyenne sur les denrées resto en 2 ans (INSEE 2025)



## Les équipes tournent

Un serveur reste 4 mois en moyenne. Chaque nouvelle recrue, c'est 2 jours de shadowing pour rien, des erreurs de service, des plats mal vendus.

### 73 %

de turnover annuel en salle (UMIH 2025)



## Le SaaS est verrouillé

Restaurant OS · ANA Studio

Zenchef, Tiller, L'Addition prennent 200 à 600 € par mois et refusent toute personnalisation. Ce qui manque coûte une



## La fidélité est manuelle

Carte tampon papier, commande WhatsApp, anniversaires oubliés. Le client revient ou pas, sans donnée, sans relance, sans

## 02

NOTRE APPROCHE

# Une suite *modulaire*, pas une refonte

Restaurant OS, c'est 5 outils web qui s'allument indépendamment. Vous gardez Zenchef, Tiller, L'Addition. Vous branchez les briques qui manquent. Chaque outil tourne en PWA, marche sur n'importe quel téléphone, se déploie en 48 heures.

**Modulaire**

Prenez 1 outil, prenez les 5. Vous payez ce que vous activez. Aucune obligation de migrer votre POS.

**Léger**

PWA pas d'installation. Hébergement Vercel, latence ~80ms. Marche sur Android d'entrée de gamme.

**Pilotable**

Setup gratuit, formation équipe incluse, dashboard ROI mensuel. Vous voyez ce que vous gagnez.

## OUTIL 01

# Fidélité digitale

Une carte fidélité web, scan QR au comptoir, stamps qui s'incrémentent automatiquement. Le client garde ça dans ses favoris navigateur, pas besoin d'app.

- QR au comptoir, scan = 1 stamp
- Récompense paramétrable, anniversaires auto
- Export contacts, relance SMS ou WhatsApp
- Branding 100% restaurant, sous votre domaine

ROI CIBLE **+ 6 pts de repeat**

The screenshot shows a web browser window with the address bar displaying 'presto-fidelite.anastudio.co'. The main content area features a form titled 'Votre carte fidélité 🍰'. Below the title, there is a description: 'Renseignez vos infos pour créer votre carte Presto Fresco. Un tampon à chaque visite, un tiramisu offert à la 10e.' The form includes two input fields: 'Prénom' with the placeholder text 'Votre prénom' and 'Email' with the placeholder text 'vous@exemple.com'. A prominent red button labeled 'Créer ma carte' is positioned below the input fields. At the bottom right of the form, it says 'Fait par ANA Studio'.

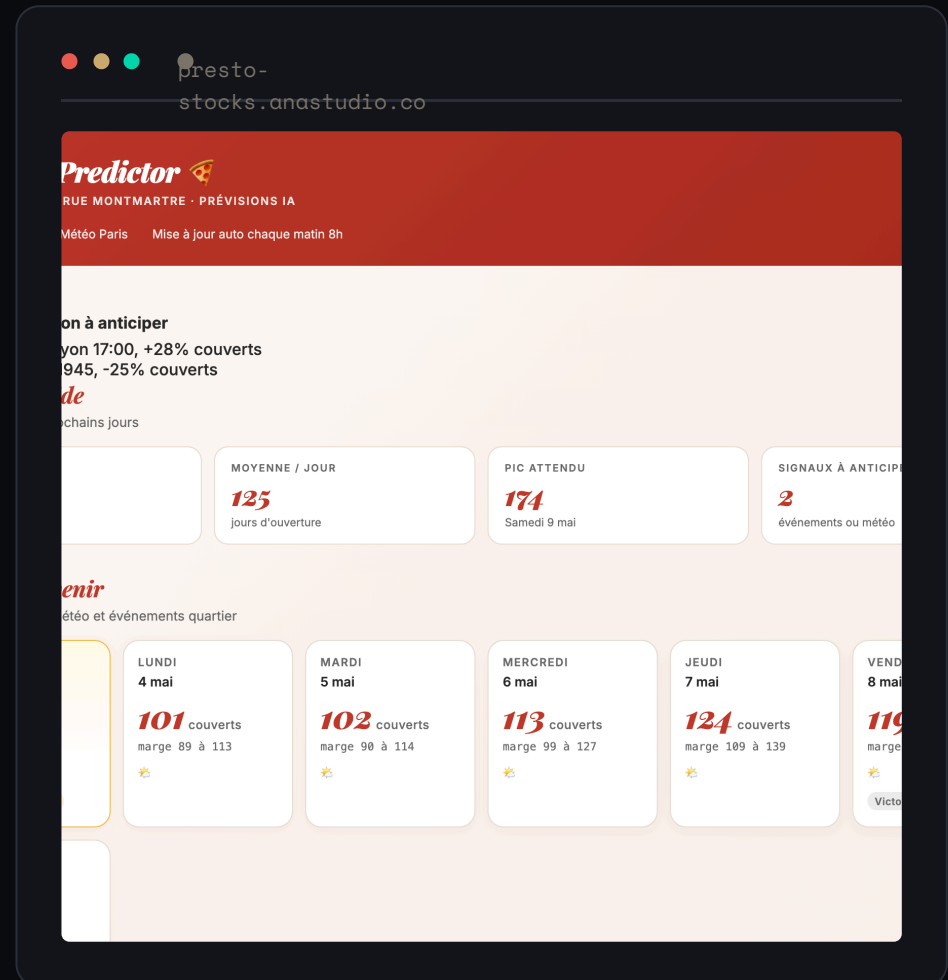
## OUTIL 02

# Inventory Predictor

Combien de couverts demain ? Et vendredi ? Le modèle croise météo, événements, historique, jours fériés. Sortie : la liste de courses au gramme près.

- Prédiction couverts à J+7, par service
- Suggestion commande fournisseur, par référence
- Alerte rupture probable 48h avant
- Apprentissage continu sur vos données

ROI CIBLE - 30 % de gaspillage



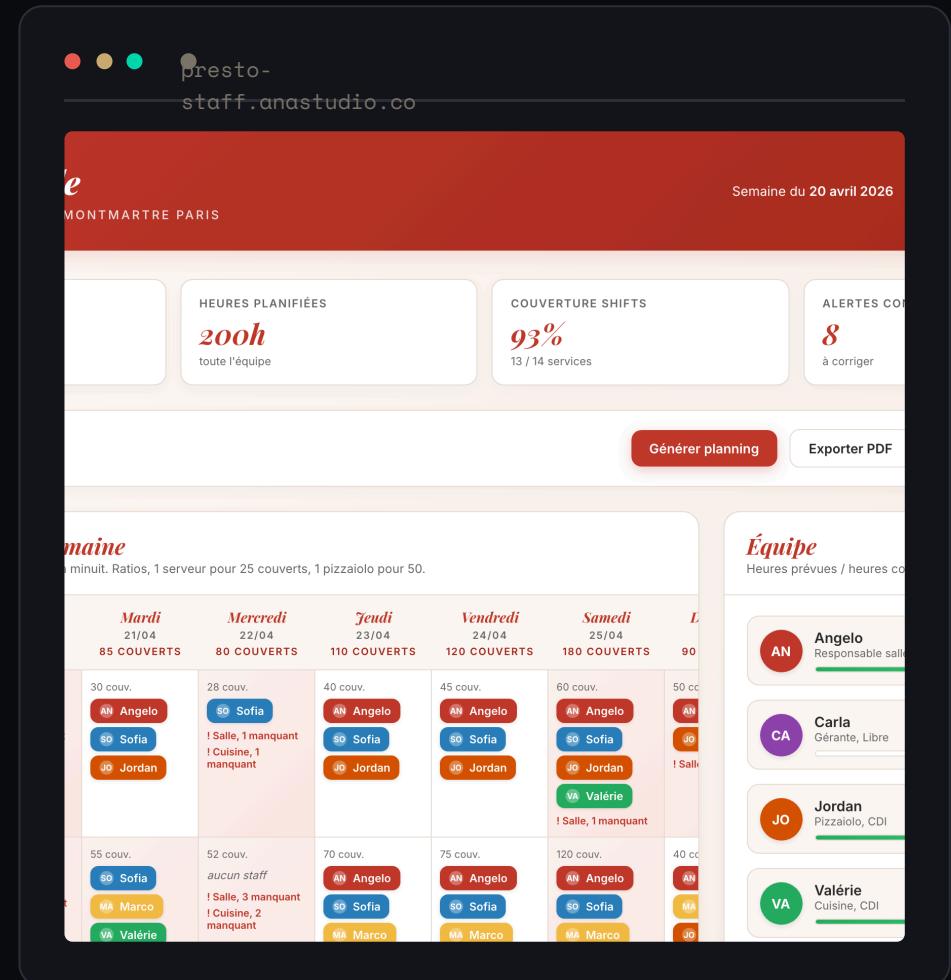
OUTIL 03

# Staff Schedule

Le planning serveurs auto-généré. Contraintes légales françaises respectées (48h hebdo, repos 11h, jours off). Export WhatsApp d'un clic.

- Saisie disponibilités, 1 minute par membre
- Auto-planning hebdo, multi-services
- Détection conflits + heures sup
- Export image WhatsApp, PDF, ICS

ROI CIBLE *3h gagnées / semaine*



## OUTIL 04

# Price Tracker

Vos 40 références chez Metro, Rungis, Transgourmet, comparées chaque jour. Alerte dès qu'un écart de 15% apparaît, vous arbitrez en 1 clic.

- Veille quotidienne 3 fournisseurs majeurs
- Alerte écart, suggestion de bascule
- Historique 12 mois, courbes d'inflation
- Vue marge brute par plat, à jour en temps réel

ROI PRESTO **1 327 € / mois économisés**

The screenshot shows the Presto Price Tracker interface. At the top, it displays the URL 'presto-prices.anastudio.co'. Below the header, there are several key metrics:

- Alertes 15%+ :** 13 écarts significatifs
- Produits suivis :** 17 (sur 5 fournisseurs)
- Alertes 20%+ :** 20 (sur 5 fournisseurs)

The main content area shows a list of products with their current prices and potential savings:

Produit	Supplier	Current Price	Alert	Potential Savings
Basilic frais	Metro	2,20 €/botte	36% sur Rungis	144 € / mois
Roquette	Metro	14,00 €/kg	sur Rungis	Économie potentielle
Tomate San Marzano DOP	Metro	8,90 €/boîte	17% sur Transgourmet	90 € / mois
Mortadelle	Transgourmet	17,20 €/kg	16% sur Rungis	Économie potentielle
Pecorino Romano	Transgourmet	25,90 €/kg	16% sur Rungis	37 € / mois
Mascarpone	Transgourmet	9,80 €/kg	17% sur Rungis	Économie potentielle

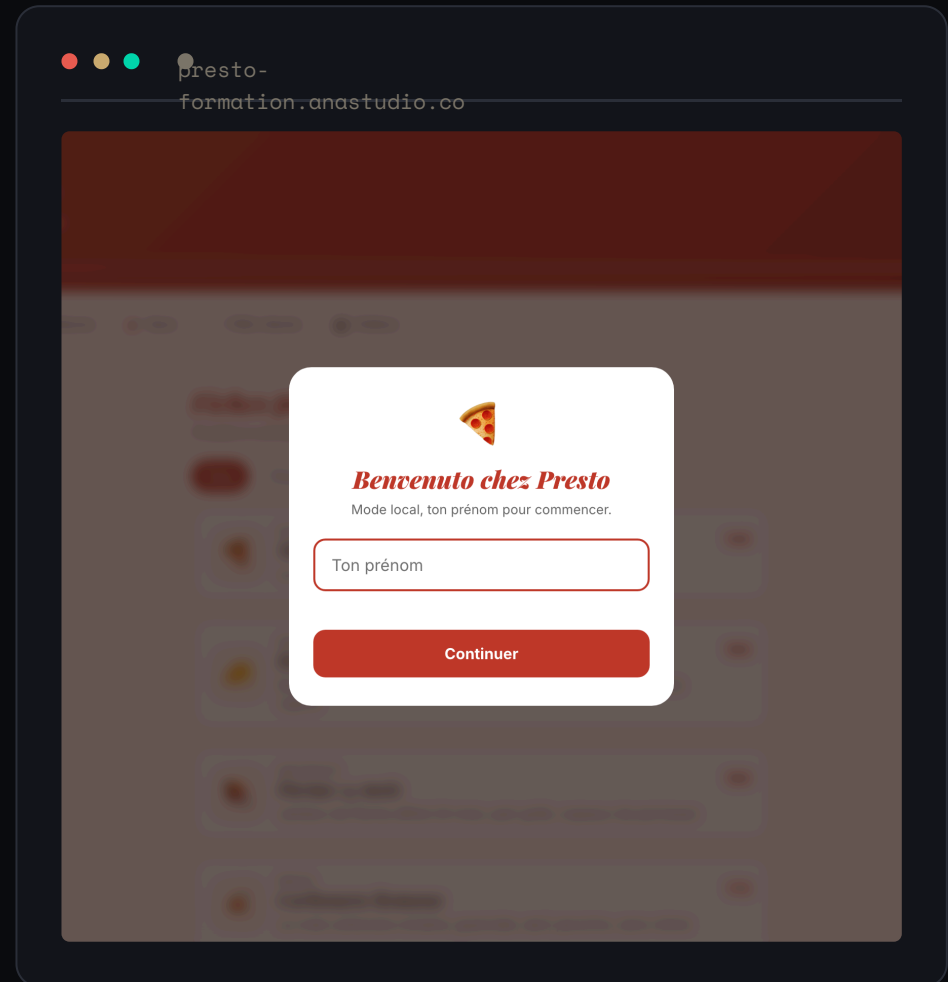
## OUTIL 05

# Formation Serveurs

Un nouveau serveur arrive lundi. Le mardi soir, il connaît la carte, sait argumenter les plats signature, maîtrise les procédures. Mini-app mobile, 2 heures.

- Fiches plats avec photos, allergènes, argumentaire
- Procédures service, encaissement, fermeture
- Quiz hebdo, suivi de la progression
- Multi-langue FR / EN, mises à jour vous-même

ROI CIBLE *2h vs 2 jours*



## 03

## ARCHITECTURE

**Léger, résilient, ouvert****PWA**

Web app installable, mode offline, pas de store

**Vercel**

Edge compute, latence 80ms, déploiement continu

**Supabase**

Postgres managé, auth, RLS, exports CSV

**Anthropic**

Claude pour la prédiction et les argumentaires plats

**Twilio**

SMS et WhatsApp pour les relances et planning

**Stripe**

Facturation SaaS mensuelle, dashboard restaurant

**API ouverte**

Webhooks Zenchef, Tiller, L'Addition prêts

**Marque blanche**

Domaine, branding, palette à votre couleur

**Ce qu'on ne fait pas**

Pas de POS, pas de réservation, pas d'encaissement. On reste complémentaire à votre stack actuel. Si Zenchef vous va, on s'y branche. Si Tiller suffit, on reste autour.

PILOTE DEPUIS MARS 2026

## Presto Fresco · Paris 1<sup>er</sup>

Pizzeria italienne à emporter, 14 rue Montmartre. ~100 couverts par jour, 8 000 avis Google, équipe de 6 serveurs. Les 5 outils déployés sur 6 semaines.

« Avant, je passais 3h par semaine sur Excel pour le planning. Maintenant je clique, c'est fait. Le module prix m'a fait économiser plus de 1 000 € sur le premier mois, je n'avais pas réalisé qu'on payait Metro 18% trop cher sur la mozzarella. »

JOEL BESNAINOU, GÉRANT PRESTO FRESCO

**1 327 € / mois**

Économies Price Tracker, 40 références suivies

**- 30 %**

Gaspillage cible Inventory, baseline déc. 2025

**2h**

Formation nouveau serveur (vs 2 jours)

**+ 3h / sem**

Temps gérant récupéré sur le planning

## 04

PRICING

Trois façons de *commencer**Starter*

290 €/mois

1 OUTIL AU CHOIX

- ✓ L'outil de votre choix parmi les 5
- ✓ Setup gratuit, intégration POS
- ✓ Formation équipe (1h visio)
- ✓ Support 1 ticket / semaine
- ✓ Mises à jour continues
- ✓ Engagement 12 mois

Restaurant OS · ANA Studio

PILIER

*Suite*

990 €/mois

LES 5 OUTILS, INTÉGRÉS

- ✓ Les 5 outils, plein débit
- ✓ Setup gratuit, accompagnement 30 jours
- ✓ Formation équipe (demi-journée sur site Paris)
- ✓ Support dédié, SLA 4h ouvrées
- ✓ Reporting mensuel ROI + roadmap produit
- ✓ Engagement 12 mois

*Enterprise*

Sur devis

MARQUE BLANCHE · GROUPES

- ✓ Branding 100% à votre main
- ✓ Domaine et palette dédiés
- ✓ Multi-restaurants, dashboard groupe
- ✓ Support N1 délégué à votre équipe
- ✓ Marge revendeur 50% indicative
- ✓ Onboarding sur mesure

# 05

CE QUI ARRIVE

## La roadmap 2026

Q2 2026



### Suite V1 stabilisée

5 outils en production, Presto et 3 pilotes en cours. SLA 99,5%, Stripe billing live.

Q3 2026



### Hub multi-restos

Vue groupe pour les patrons à 2-5 restos. Comparaison ROI par établissement, alertes consolidées.

Q4 2026



### Brique 6 · Avis

Réponses Google et TripAdvisor par IA, validation 1 clic. Réponse moyenne sous 2h, ton de la maison respecté.

Q1 2027



### Bot serveur IA

Suggestion plats à pousser pendant le service, en fonction des stocks et de la marge. Test en cuisine ouverte.

06

QUI CONSTRUIT

## Deux *fondateurs*, un produit



### Aaron Besnainou

STRATÉGIE · DEV · GO-TO-MARKET

Fondateur ANA Studio. Ex-finance, basé Paris puis Casablanca à partir de l'été 2026. Pilote les intégrations Zenchef, POS et la relation client côté France et Côte d'Ivoire. Plus de 30 projets web et SaaS livrés en 2 ans.

PARIS · ABIDJAN · CASABLANCA



### Ata Önat

PRODUIT · INFRA · QUALITÉ

Co-fondateur ANA Studio. Basé Ho Chi Minh. Pilote l'infrastructure Vercel, Supabase et la qualité code de la suite. Construit AnalystAI et la stack interne ANA Studio. Veille à la scalabilité multi-restos et multi-pays.

HO CHI MINH

PROCHAINE ÉTAPE

# Réservons un *call de 20 min*

On regarde votre stack actuelle, on identifie 1 ou 2 briques qui vont vraiment bouger les chiffres, on chiffre ensemble. Pas de blabla, pas de slides en plus.

---

RÉSERVER

[calendly.com/aaronbes](https://calendly.com/aaronbes)

EMAIL

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

TÉLÉPHONE · WHATSAPP

+33 6 65 39 58 00

DÉMO LIVE

[restaurant-os.anastudio.co](https://restaurant-os.anastudio.co)