

open!
eat

PLUS AUCUNE BARRIÈRE AU TITRE-RESTAURANT !



Les petites entreprises peuvent (enfin) jouer
dans la cour des grandes

ET OFFRIR DES AVANTAGES À LEURS SALARIÉS !

Vous pensez que le titre-restaurant est tellement compliqué qu'il n'est pas pour votre entreprise ? Vous aimeriez faire plaisir à vos collaborateurs, surtout en ce moment, mais vous n'avez pas le temps ? Vous croyez tout savoir sur le titre-resto et ses dernières innovations ?



Open!Eat ?

Open!Eat va vous surprendre... Nous avons fait bien plus que de remplacer **le chéquier par une carte**. Nous inversons le modèle du titre-restaurant pour le réinventer complètement. Nous avons créé le **titre-resto personnalisé** aux attentes de chaque salarié et adapté à toutes les tailles d'entreprise. **Zéro avance de trésorerie, zéro refus de paiement, zéro carte supplémentaire, zéro prise de tête. Une solution 100 % personnalisée, 100 % utile et 100 % fiable**

Pourquoi ?

Parce que les collaborateurs des petites entreprises **méritent aussi des petites attentions**. Parce que le dirigeant d'une TPE ou d'une petite PME n'a pas un service RH développé mais a envie de faire plaisir à ses salariés, qu'il connaît tous par cœur. Parce qu'il a envie de recruter les meilleurs profils mais sait à quel point le marché de l'emploi est tendu. Alors un **coup de pouce au niveau des avantages attendus par les collaborateurs** est une bonne idée.

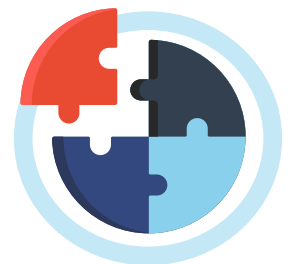


Titre-restaurant ?

Créé dans les années 60, le titre-restaurant est un avantage facultatif pour **participer au financement de la pause déjeuner des salariés**. Il offre un **complément de rémunération exonéré de cotisations sociales et d'impôt sur le revenu** (bien utile en ce moment pour le pouvoir d'achat, non ?). Dans sa version traditionnelle, le titre-resto est préfinancé chaque mois.

Pour vous !

Le titre-restaurant est envisageable dès le premier salarié ! Et inutile de dire "Je n'ai pas de service RH", "vous croyez que j'ai le temps d'étudier les offres des différents émetteurs ?" ou "la gestion administrative, ce n'est pas mon truc". Ce guide vous prouvera que le **titre-restaurant est enfin devenu simple à mettre en place, à gérer et à utiliser tous les jours**, quelle que soit la taille de votre entreprise.



LES TOP 5 DES QUESTIONS DU DIRIGEANT

1

Comment se passe la mise en place des titres-restaurant ? Je n'ai pas beaucoup de temps à accorder à la gestion des avantages...

Tout se passe avec la carte bancaire de vos salariés. Vous décidez du budget depuis votre portail sécurisé et on s'occupe de tout ! Vos salariés téléchargent une application sur leur mobile et sont autonomes. En une heure, un nouveau collaborateur est opérationnel. Difficile de faire plus simple, non ?



2

Comment se déroule la gestion au quotidien ? Je n'ai pas de service RH pour piloter les titres-restaurant...

Aucun support à gérer et à distribuer. Ni chéquier de titres-resto tous les mois, ni carte à commander et à remplacer. Dites adieu à la gestion des pertes et des vols. Oubliez les cartes bloquées et les codes oubliés. En réalité, vous n'avez tout simplement plus rien à gérer.

3

Combien ça coûte chaque mois, à mon entreprise et à mes salariés ? La trésorerie, c'est le nerf de la guerre dans une petite entreprise...

Vous ne payez plus en avance des titres-resto sans savoir s'ils seront réellement utilisés. Saviez-vous qu'un bénéficiaire sur 5 de titres-resto classiques dispose de 300 euros à 1000 euros sur son compte après un an.

4

Peut-on déjeuner partout ? Je ne sais pas si le titre-resto sera accepté autour de mon entreprise...

Nous remboursons le salarié et non le commerçant. Cela nous permet d'atteindre plus de 400 000 commerces, soit 2 fois plus que les offres de titres-resto traditionnels. Vos salariés peuvent déjeuner zen, sans risque de rejet de la carte. C'est important alors que près d'un salarié sur deux a déjà eu un problème pour utiliser sa carte titres resto chez un commerçant ou en ligne. Et bien sûr, vous profitez des exonérations de cotisations sociales en toute légalité ! Même votre contrôleur Urssaf est content.

5

Qui répond aux questions des collaborateurs ? Je n'ai ni le temps, ni les réponses...

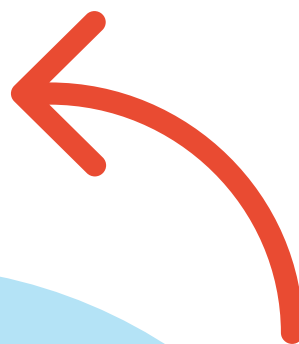
Notre service client est hyper réactif ! En moins de 4 heures, on répond à toutes les questions de vos salariés. Aucun risque de vous déranger pour cela. En complément, notre application est parfaitement fluide et intuitive, déjà adoptée par des centaines de salariés. Elle contient la plupart des réponses et s'enrichit chaque mois ! Cerise sur le gâteau, notre service client est gratuit (et ce n'est pas le cas partout...).

RETENEZ LES AVANTAGES À L'ADOPTION DU TITRE-RESTAURANT



Côté entreprise

C'est important de **remercier vos collaborateurs** et d'en attirer de nouveaux avec **des conditions de travail au top** ! Vous faites un **vrai cadeau à vos salariés**, et non pas un cadeau empoisonné qui les oblige à préfinancer à vos côtés des titres peut-être jamais utilisés. Tout cela en profitant des **exonérations de cotisations sociales**.



Côté salarié

Un **pouvoir d'achat supplémentaire**, bienvenu en ce moment, surtout lorsque chacun le personnalise en fonction de ses désirs. Les dépenses alimentaires restent le second poste de dépenses des Français. Or, jusqu'au 31 décembre 2023, les titres-resto couvrent les achats de denrées alimentaires, immédiatement consommables ou non, dans la limite de 25 euros par jour. **C'est l'avantage bien pensé et juste.**



LA SEULE OFFRE INNOVANTE DU MARCHÉ DEPUIS PRÈS DE 60 ANS



ACTEURS TRADITIONNELS

Temps d'activation du service	Pour l'entreprise : immédiat pour le collaborateur : 5 minutes	Livraison des supports 3 jours minimum
Gestion de support	Zéro support à gérer ou à distribuer aux collaborateurs	Papier à distribuer et à stocker ou carte de paiement à commander
Paiement par carte bancaire personnelle	✓	✗
Paiement par carte à puce dédiée	✗	✓
Pas d'avance de trésorerie	L'entreprise ne paie que ce qui a été réellement consommé par les collaborateurs	Maximum tous les mois
Pas d'avance sur salaire	✓	100 % imposé
Réseau d'acceptation	470 000 commerces	220 000 commerces
Utilisable avec Deliveroo	100 %	Une partie seulement
Utilisable avec Uber Eats	100 %	Une partie seulement

Open!Eat est la solution la plus simple à gérer et la plus largement acceptée auprès des commerçants. Rapide à mettre en place, c'est la seule à coûter exclusivement ce qui est réellement utilisé par vos collaborateurs. Des collaborateurs heureux, des commerçants comblés, qu'attendez-vous pour mettre en place Open!Eat dans votre entreprise ?

Si vous avez encore des doutes, [contactez Open!Eat](#) pour vérifier et [demander une démo](#) !