

Panorama des Systèmes d'Information

Projet de fusion NoCookNoClean – Del Arte

Projet de fusion des Systèmes d'Information dans le cadre du rachat de Del Arte par le groupe NoCookNoClean

DESSAUGE Tony | LAOUEDJ Mohamed-Farouk | MATHURIN Elias | MENZEL Amine | MERAND Yoann
3MCSI1



Sommaire

- 1 Présentation des entreprises**
- 2 Pourquoi fusionner les Systèmes d'Information**
- 3 Points de vigilance pour le nouveau SI**
- 4 Architecture du Système d'Information**
- 5 Réarrangement des Systèmes d'Information**
- 6 Nouvelle infrastructure réseau**
- 7 Focus sur l'ERP**
- 8 Potentiels dangers de la fusion SI**
- 9 Gestion des risques et déploiement**
- 10 Estimation budgétaire de la fusion SI**
- 11 Perspectives d'évolution du SI**



Présentation des entreprises



NoCookNoClean

Un groupe multi-activités en forte expansion

- Activités diversifiées : gastronomie, formation, livraison, contrôle qualité
- Croissance soutenue
- Culture d'entreprise structurée et orientée développement
- Organisation corporate



Del Arte

Leader de la restauration italienne

- Réseau établi de 90 restaurants répartis sur le territoire
- Modèle mixte : restaurants en propre et franchisés
- Organisation terrain très opérationnelle et réactive
- Expertise spécifique dans la gestion de chaîne de restauration



Pourquoi fusionner les Systèmes d'Information

Coexistence de SI différents

NoCookNoClean dispose d'un SI corporate transversal multi-directions, tandis que Del Arte possède un SI orienté restaurants, franchisés et terrain



Impossibilité d'uniformisation brutale

Les spécificités métiers de chaque entité nécessitent une approche progressive et respectueuse des réalités opérationnelles

Besoin de stratégie claire

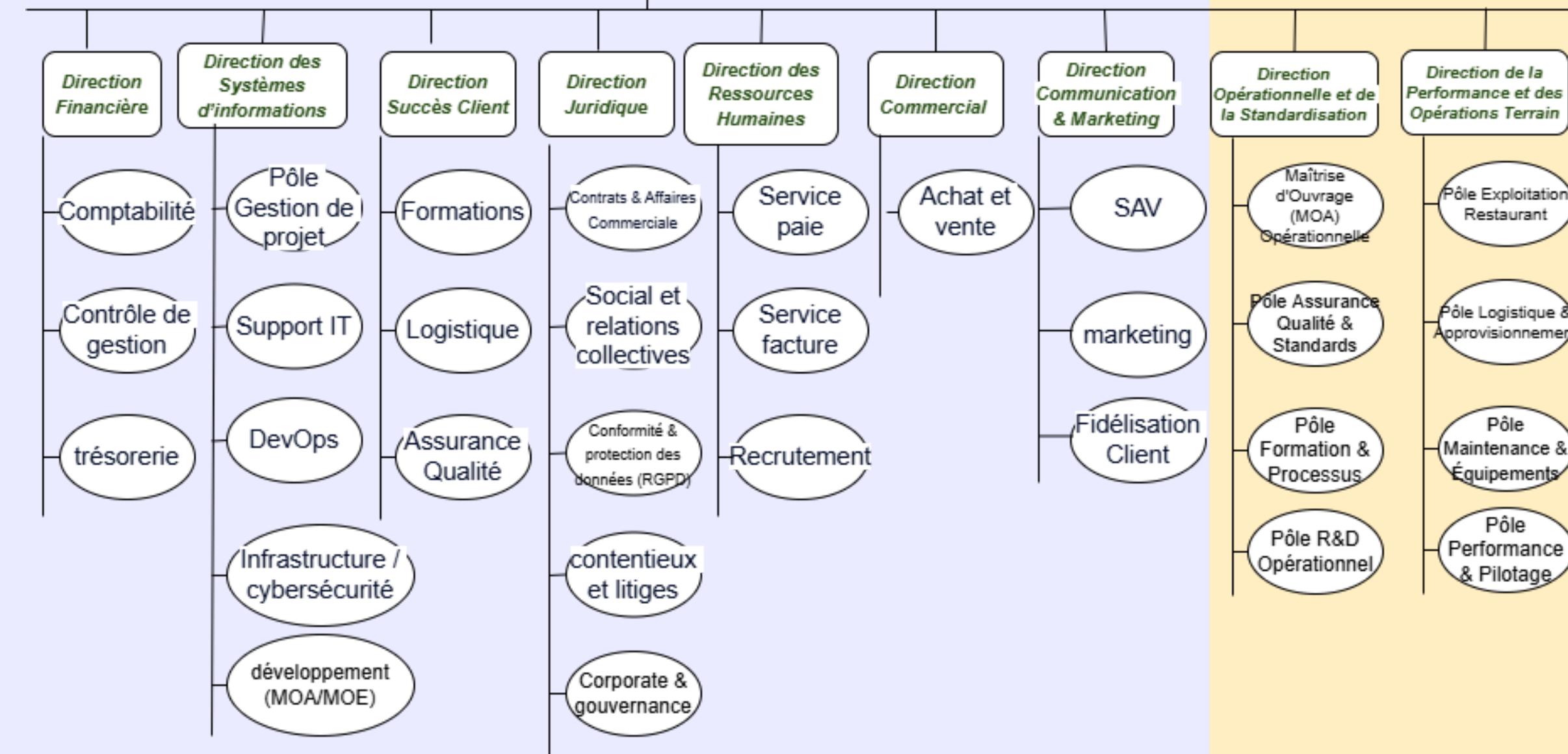
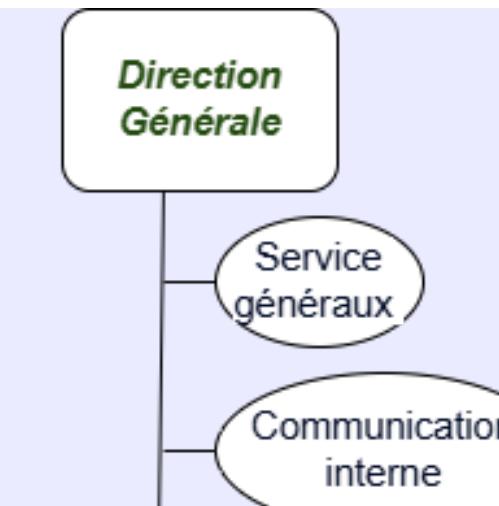
Définir précisément ce qui doit être mutualisé au niveau groupe, conservé pour Del Arte, ou réorganisé pour éviter les doublons

Points de vigilance pour le nouveau SI

1	2	3	4	5
Continuité d'activité <p>Garantir le fonctionnement opérationnel continu des 90 restaurants et du siège pendant toute la phase de migration. Aucune interruption de service ne peut être tolérée.</p>	Migration des données <p>Assurer l'intégrité totale lors du transfert des données critiques : ressources humaines, contrats, historiques de ventes, stocks et informations fournisseurs.</p>	Respect des réalités terrain <p>Préserver les processus métiers essentiels : planning restaurant, logistique quotidienne, obligations réglementaires alimentaires et traçabilité HACCP.</p>	Adoption utilisateurs <p>Accompagner tous les acteurs dans le changement : restaurateurs, franchisés, équipes des directions du groupe et personnel des établissements.</p>	Performances opérationnelles <p>Maintenir l'efficacité des processus clés : gestion des stocks, traitement des commandes, administration RH et pilotage du réseau de franchise.</p>

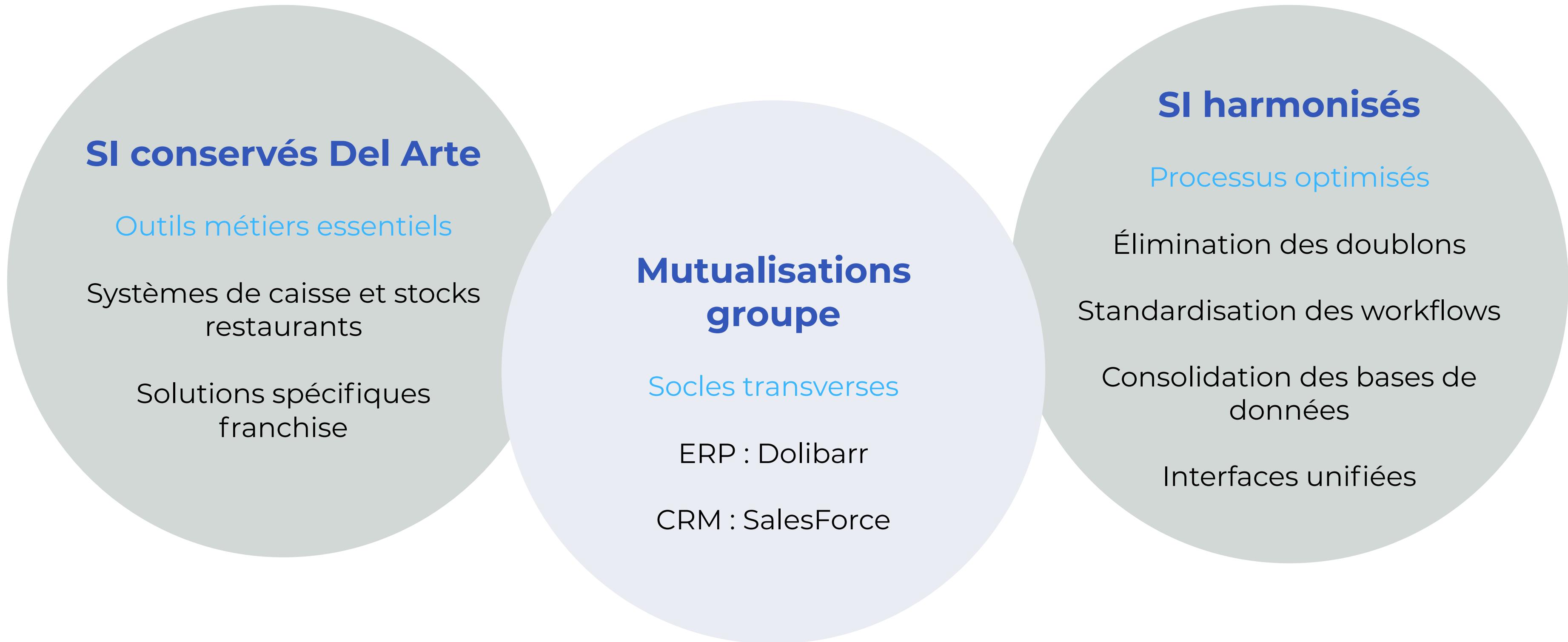
Architecture du Système d'Information

Directions
Existeante des
différents SI



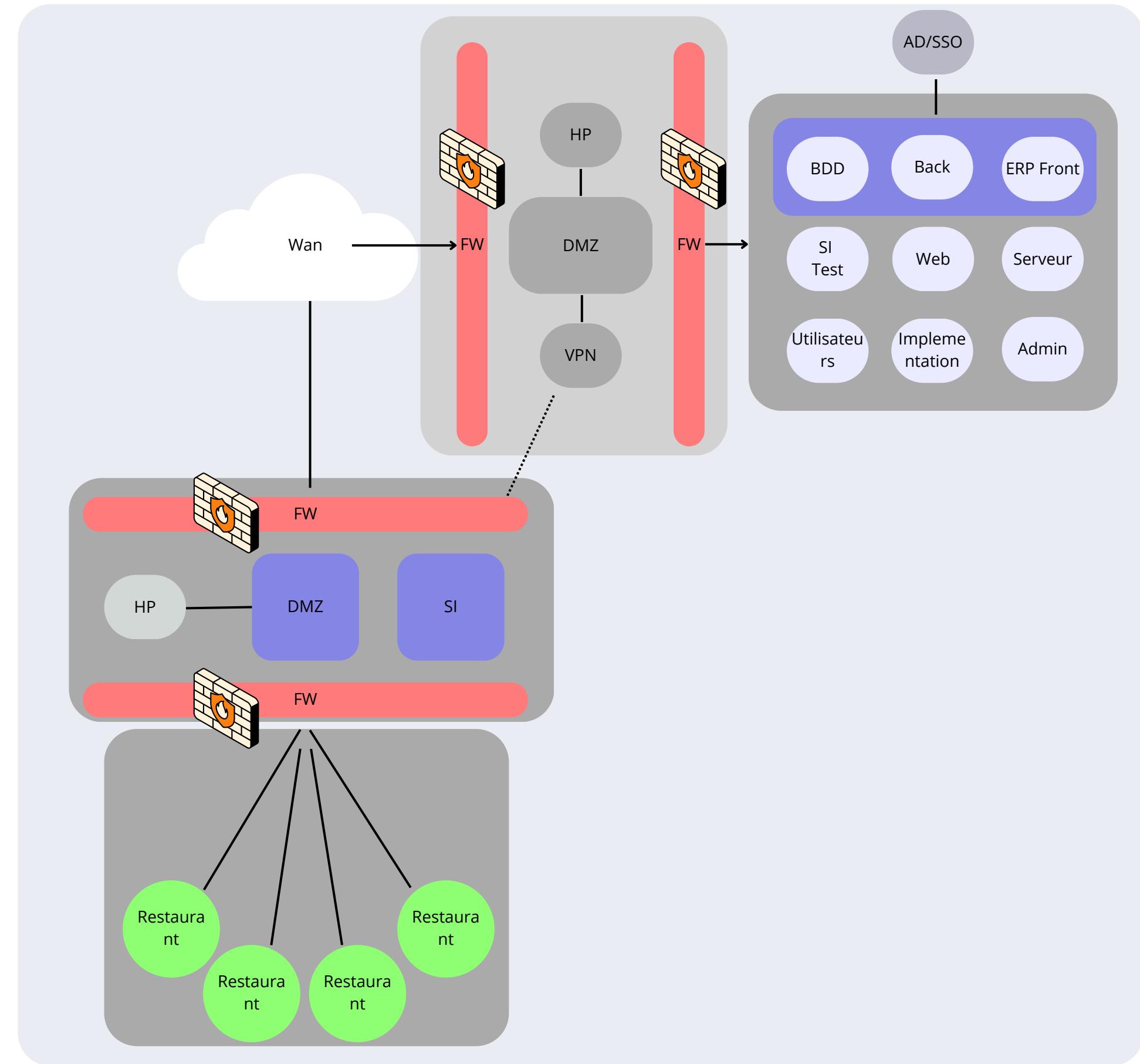
Directions après fusion

Réarrangement des Systèmes d'Information



La DSI joue un rôle pivot dans cette transformation : elle arbitre les décisions technologiques, garantit la cohérence d'ensemble, assure la sécurité des systèmes et définit les standards groupe applicables à toutes les entités.

Nouvelle infrastructure réseau



Focus sur l'ERP



Le socle transverse du groupe

Dolibarr
ERP/CRM

Dolibarr constitue le **cœur du système d'information fusionné**, servant d'interface centrale entre toutes les directions et entités du groupe.

- **Centralisation** : gestion unifiée des clients, fournisseurs, documents et historiques
- **Interface** : connexion fluide entre les différents métiers
- **Pilotage** : reporting consolidé et tableaux de bord groupe
- **Traçabilité** : suivi complet des processus et décisions
- **Évolutivité** : modules adaptables aux besoins futurs du groupe

Potentiels dangers de la fusion SI

Résistance aux changements

Réticence aux outils et processus imposés par la fusion

Surcharge des équipes

Augmentation significative de la charge de travail pour les équipes.

Risques données

Perte, corruption ou incohérence des données lors des migrations.
Impact sur la continuité d'activité et la fiabilité des informations

Adoption insuffisante

Faible appropriation de certains outils par les utilisateurs finaux.
Efficacité compromise.

Gestion des risques et déploiement



Déploiement progressif

Approche par périmètres successifs.
Ajuster la stratégie.
limitation de l'impact sur l'activité.



Tests pilotes

Expérimentation sur un échantillon
représentatif de restaurants.
Validation avant généralisation



Formation utilisateurs

Programme complet
d'accompagnement et de formation
adapté à chaque profil.
(Restaurateurs, franchisés, directions)



Référents SI

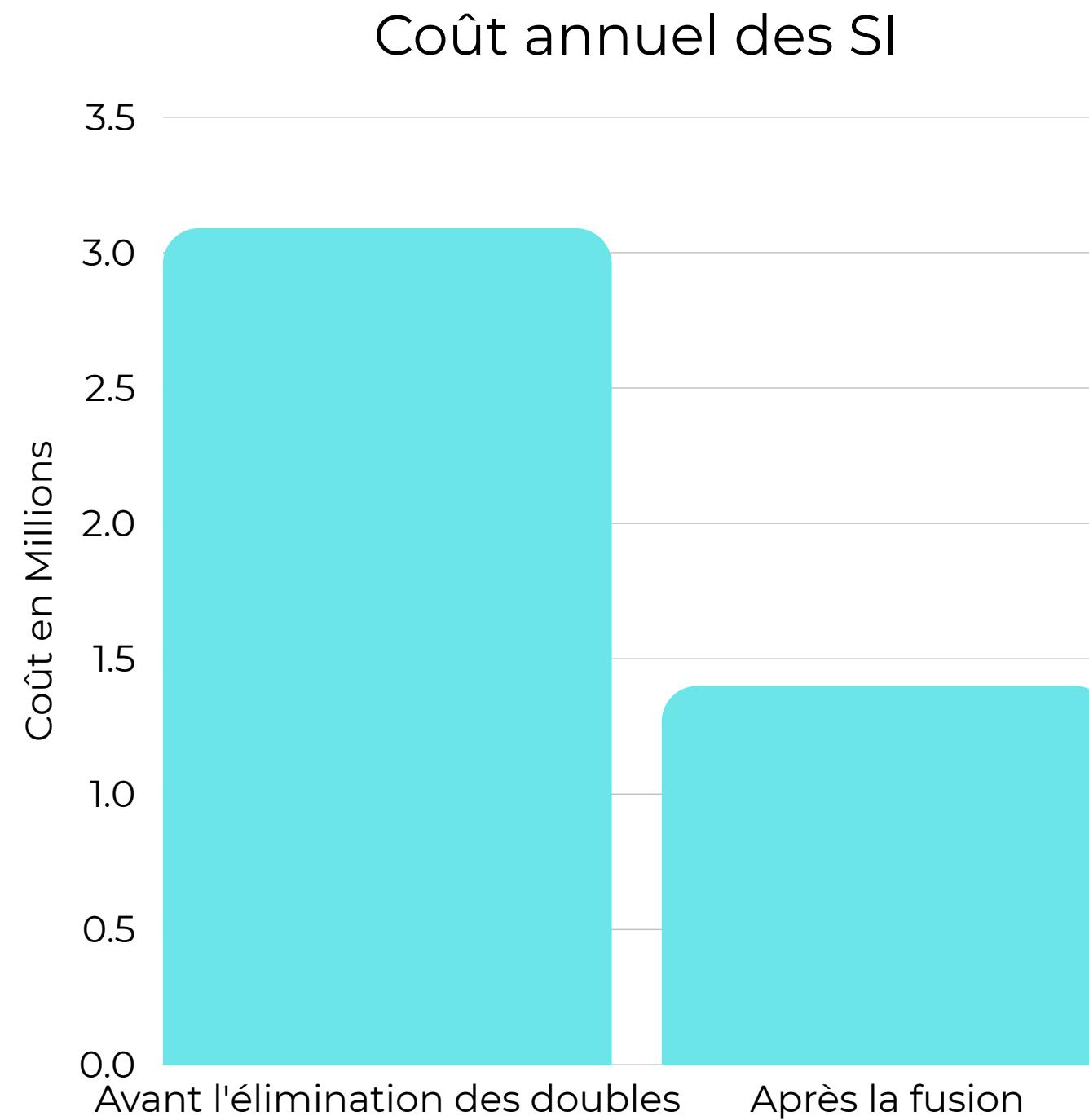
Désignation de référents dans chaque direction.
Remonter les difficultés sur le terrain.



Communication interne

Stratégie de communication transparente et régulière.
Maintenir l'engagement.
Expliquer les bénéfices.
Valoriser les réussites du projet

Estimation budgétaire de la fusion SI



3.09M€

**Coût annuel initial des
Si non fusionnées**

Budget SI cumulé avant la
fusion des deux entités

1.4M€

SI cible optimisé

Coût annuel estimé après
rationalisation et mutualisation

1.64M

Gains projetés

Réduction des coûts grâce à
l'élimination des doublons

Perspectives d'évolution du SI

Intégration de nouvelles filiales

Architecture conçue pour accueillir facilement les futures acquisitions du groupe avec processus d'intégration standardisés



Harmonisation continue

Amélioration progressive des processus métiers pour renforcer l'efficacité opérationnelle et la cohérence groupe

Modules évolutifs Dolibarr

Possibilité d'activer de nouveaux modules selon les besoins émergents sans remettre en cause l'architecture existante

Vision groupe consolidée

Pilotage unifié des différents métiers et franchise avec reporting temps réel

Le SI fusionné offre une **plateforme pérenne et scalable** qui accompagnera la croissance du groupe NoCookNoClean. Sa conception modulaire et sa gouvernance centralisée permettront d'intégrer sereinement de nouvelles entités tout en maintenant cohérence et performance.

Conclusion

La fusion des Systèmes d'Information entre NoCookNoClean et Del Arte permet de construire un SI cohérent, pilotable et évolutif, tout en respectant les spécificités essentielles de la restauration et du réseau de franchisés.



Objectifs atteints

Mutualisation réussie, gains budgétaires significatifs, préservation de l'efficacité opérationnelle



Risques maîtrisés

Approche progressive, accompagnement renforcé, continuité d'activité garantie



Vision d'avenir

Plateforme scalable prête à accompagner la croissance et les futures acquisitions du groupe

Merci pour votre attention



NOCOOKNOCLEAN
