

Banque spécialisée pour restauration

Description

La banque spécialisée pour restauration peut ouvrir un [compte bancaire](#) adapté au métier de restaurateur. Elle procure un certain nombre d'avantages aux professionnels du secteur. Mais il est particulièrement intéressant de se tourner vers ce type d'établissement lorsque l'on a besoin de financer un projet. Afin de mener à bien ce dernier, il est surtout important de connaître le véritable rôle de la banque spécialisée pour restauration, s'informer sur la liste des établissements existant sur le marché et savoir trouver l'institution proposant l'offre la plus adaptée aux besoins du restaurant.

[Créer mon entreprise en ligne](#)

Quels sont les avantages de faire appel à une banque spécialisée pour la restauration ?

La banque spécialisée pour restaurant présente un certain nombre d'avantages, parmi lesquels on distingue des **tarifs adaptés au secteur d'activité**. Dans la liste, on retrouve également la possibilité de recevoir des conseils individualisés ainsi que la mise en place d'une gestion simplifiée.

Ce type d'établissement bancaire ne risque alors pas de facturer le restaurateur une fortune pour bénéficier de ses services. Il peut accompagner également les professionnels du secteur de la restauration dans leur projet, en leur donnant des **conseils personnalisés**. Il leur propose des solutions pertinentes pour mener à bien leurs [prestations](#). De plus, il leur fournit des outils et services adaptés à leurs activités pour les aider à :

- Optimiser la gestion financière du restaurant ;
- Gérer la trésorerie.

Comment trouver et choisir sa banque lors de l'ouverture d'un restaurant ?

En se lançant dans la restauration, il convient de savoir choisir sa banque pour mener

à bien le projet. Les frais bancaires figurent parmi les **principaux critères de choix à prendre en compte**. Dans la liste, on distingue également la qualité :

- Des services et produits proposés ;
- De l'accompagnement et des conseils.

Il est tout aussi important de savoir que le restaurateur peut bien **se tourner vers une banque en ligne qu'un établissement bancaire classique**. Ce dernier propose généralement des offres plus complètes, incluant :

- Un découvert autorisé ;
- Un encaissement de chèques ;
- Un chéquier ;
- Des produits d'épargne ;
- Un dépôt d'espèces au sein d'une agence physique ;
- Un crédit.

En revanche, il pratique souvent des prix élevés et peu transparents. Contrairement aux banques traditionnelles, celles en ligne proposent aujourd'hui des **services pas chers, mais généralement moins complets**. Néanmoins, leurs offres peuvent contenir des fonctionnalités de gestion comptable que l'on ne retrouve pas auprès des établissements classiques :

- Calcul de TVA ;
- Édition de facture.

Les banques en ligne se caractérisent alors surtout par leur polyvalence et leur flexibilité. Elles proposent un certain nombre de services compatibles avec l'univers de la restauration. En effet, elles **peuvent devenir un véritable allié pour les restaurateurs**.

Aussi, **il peut être intéressant d'ouvrir deux comptes bancaires**, l'un auprès d'une banque en ligne et l'autre auprès d'un établissement bancaire traditionnel. Ce dernier servira surtout à effectuer un dépôt en espèces et à souscrire un prêt.

Dans tous les cas, il serait judicieux de faire jouer la concurrence en se servant d'un **outil de comparaison en ligne pour confronter les propositions disponibles sur le marché** et sélectionner celle qui répond le mieux aux besoins du restaurant. C'est un moyen rapide et sans engagement de dénicher la banque spécialisée pour restauration proposant l'offre qui présente le meilleur rapport qualité-prix.

Il convient de savoir également qu'il est **possible de faire appel au service d'un courtier**

si l'on n'a pas le temps de comparer soi-même les offres existant sur le marché. Habitué au milieu, le professionnel saura négocier pour son client les offres les plus intéressantes auprès des banques. Il peut aussi user d'un réseau de partenaires bancaires pour rendre la démarche rapide.

Quel est le rôle de la banque spécialisée ?

La banque spécialisée pour restauration **répond à toutes les exigences du propriétaire d'un restaurant**. De manière générale, ce dernier a besoin de différents modes de paiement et des plans de financement pour faire tourner ses affaires.

L'idéal serait de **trouver un établissement bancaire** offrant à la fois :

- Un service de paiement en ligne ;
- Un nombre de virements illimité ;
- Divers modes de paiement (chéquier, carte bancaire, etc.) ;
- Un service client réactif ;
- Des prêts à faibles taux d'intérêt ;
- Des [terminaux de paiement](#) à des tarifs moins chers.

A savoir : Les [frais bancaires professionnels](#) peuvent varier significativement d'une banque à l'autre.

Quelles sont les sources de financement d'un restaurant ?

Le restaurant **peut se financer de diverses manières**. Il a le choix de réaliser des [apports en industrie](#), en nature ou en numéraire. Mais il a également la possibilité de bénéficier de différentes aides extérieures.

Financement par apport personnel

En recourant à cette source de financement, le restaurateur a le choix d'opter pour l'[apport en nature](#), qui consiste à **mettre à la disposition du restaurant des biens immeubles ou meubles**, tels que des :

- Fours ;
- Friteuses ;
- Tables et chaises.

Comme cité précédemment, il peut mettre à disposition ses connaissances professionnelles s'il le souhaite. De même, il a la possibilité de réaliser un [apport en numéraire](#), qui consiste à effectuer un **dépôt d'argent sur le compte bancaire professionnel du restaurant**.

Bon à savoir : l'apport personnel doit idéalement représenter 35 % des frais d'acquisition du restaurant. Il est préférable qu'il n'englobe pas toute l'économie du restaurateur pour pouvoir faire face à d'éventuels imprévus.

Financement par des aides extérieures

Outre les prêts proposés par les banques spécialisées pour restauration, le restaurateur peut prétendre à d'autres aides extérieures, parmi lesquelles on distingue l'[ACRE](#). Le dispositif lui permet de bénéficier d'une **exonération de charges sociales pendant toute une année**.

Comment obtenir un prêt pour ouvrir un restaurant ?

Pour concrétiser un tel projet, le restaurateur peut effectuer une demande de crédit auprès d'un établissement bancaire. Mais il a également la possibilité de recourir à un prêt brasseur. Ce mode de financement **permet aussi bien de reprendre que de lancer un restaurant**.

Prêt brasseur

Pour ouvrir un restaurant, il est possible de demander, soit un prêt financier, soit le matériel nécessaire à l'exercice de l'activité, auprès d'un brasseur. D'où le nom de l'emprunt. En contrepartie, le restaurateur s'engagera de manière exclusive **à s'approvisionner en boissons auprès de l'entreprise**.

Bon à savoir : ce mode de financement peut être conclu entre le restaurateur et la brasserie. Mais il est également possible de solliciter l'intervention d'un établissement de crédit dans le cadre de l'opération.

Crédit bancaire

Les restaurateurs peuvent opter pour ce mode de financement classique **pour bien démarrer le projet**. Ils sont également nombreux à recourir au crédit bancaire pour développer l'activité. En effet, il est possible de s'en servir pour :

- Acheter un local ;
- Lancer une campagne de communication ;
- Accomplir des travaux d'aménagement.

Quelle est la liste des banques spécialisées pour restauration ?

La **liste des banques spécialisées pour restauration** est longue. Parmi les meilleures, on peut citer :

- Shine ;
- Finom ;
- Qonto ;
- Blank ;
- Anytime ;
- N26.

Concernant la banque **Shine**, elle propose d'ouvrir gratuitement un compte professionnel à ses clients, avec des frais de gestion pas chers. Elle leur offre également une carte de crédit gratuite. En plus de fournir un service client disponible à tout moment, elle permet encore de profiter de prestations complémentaires, telles que :

- Des conseils de comptabilité ;
- Le versement en ligne ;
- La consultation de solde en ligne.

Quant à N26, elle propose d'ouvrir un **compte professionnel gratuit**, sous quelques conditions. Le titulaire de ce dernier n'a non plus aucuns frais à payer pour les transactions étrangères. Mais pour se rémunérer, la banque prend un pourcentage de 1,25 % chaque fois qu'il réalisera un virement.

Au sujet de Blank, elle **cible surtout les petites entreprises** intéressées autant par

les services bancaires que ceux de gestion. Elle offre aussi à ses clients la possibilité de bénéficier d'une assistance téléphonique :

- Comptable ;
- Juridique ;
- Fiscale.

Qonto, elle, est plus une banque pour TPE et PME que pour restaurateur. Mais les professionnels du secteur de la restauration apprécient particulièrement le fait qu'elle noue un **partenariat avec le terminal de paiement SumUp**.

À propos de la banque Anytime, elle se distingue par le fait qu'elle **inclut dans son offre un compte personnel** sur lequel le restaurateur aura en même temps la possibilité de gérer ses transactions personnelles.

Finom, quant à elle, propose un premier mois gratuit. Outre un **RIB français**, elle met à disposition de ses clients :

- Un programme de cashback permettant de rentabiliser les dépenses ;
- Une application mobile pour mieux gérer le compte au quotidien.

A lire aussi:

- [Banque pour artisan](#)
- [Banque pour profession libérale](#)

FAQ

Quelles sont les ressources financières du restaurateur ?

Le restaurateur finance généralement le fonctionnement de son activité avec des fonds propres, ainsi qu'avec des dettes. Les établissements bancaires et les organismes de crédit lui proposent différentes offres, dont la durée est adaptée à chaque type de bien à financer. Il choisira celles qui correspondent le mieux à ses besoins.

Comment financer le rachat d'un restaurant ?

Les professionnels de la restauration disposent de plusieurs moyens pour financer la reprise d'un restaurant. Outre le crédit bancaire professionnel, le crowdfunding compte aujourd'hui parmi les options possibles. Dans la liste, on peut encore citer d'autres solutions, telles que :

- La love money ;
- Les investissements privés ;
- Le prêt brasseur.

Comment bien gérer un restaurant ?

La gestion de trésorerie peut s'avérer complexe pour un restaurant. Il est essentiel de savoir fixer les prix de vente des plats. Il est tout aussi important de bien gérer les stocks. Le restaurateur doit également tenir sa comptabilité à jour. L'idéal serait de recourir au service d'un expert-comptable pour réaliser cette tâche.