

Gestion de réservation

1. Prise de réservation multi sources : indique l'origine de la réservation et centralise l'ensemble des réservations prises : web, email, téléphone, etc...
2. Gestion des statuts : vision de l'ensemble des réservations avec code couleur : en attente de confirmation, confirmé, contacté, placé, refusé, annulé, no show.
3. Confirmation des réservations par sms.
4. Confirmation des réservations par email.
5. Enrichissement du fichier clients : Nom, Prénom, Téléphone, Email, Date d'anniversaire.
6. Sauvegarde automatique des nouvelles réservations dans la base contacts à la fin de chaque service sur back office web.
7. Visualisation directe de l'historique, de la fréquentation et de la consommation du contact sur l'outil de back office web.

Gestion du plan de salle

8. Vision globale de l'ensemble des salles avec le nombre de tables/commandes ouvertes et le nombre de personnes installées.
9. Visions générales des commandes en cours ou fermées, possibilité de revenir dans chaque commande.
10. Vision globale de l'ensemble des tables libres par salle avec la capacité de chacune des tables.
11. Vision globale des tables occupées et des tables libres avec nombre de couverts possible par table.
12. Vision globale de l'avancement de chaque commande : entrée envoyée, plat à suivre, ticket de caisse édité.
13. Vision du délais d'envoi de la commande en cuisine : permet de connaître le temps d'attente de chaque client.
14. Vision de l'ensemble des commandes en cours ou fermées.
15. Vision par salle, par nombre de couverts ou par serveurs.
16. Possibilité de revenir dans chaque commande ouverte ou fermée.
17. Permet d'avoir un suivi pendant le service de l'évolution du CA en cours.
18. Possibilité de faire évoluer le plan de salle dans le back office : rajouter des tables, rajouter des salles (terrasse en été et pas en hiver) directement sur la tablette.



19. Possibilité de faire évoluer le plan de salle pendant le service : fusionner 2 tables ensemble.

Prise de commande mobile

20. Possibilité de transférer une commande d'une salle à une autre : permet d'ouvrir un ticket de commande lorsque le client n'est pas encore installé mais souhaite consommer au bar.
21. Affilier la commande à un client déjà existant dans la base de donnée ou en créer un directement.
22. Indiquer le nombre de couverts pour la commande ouverte.
23. Classement des plats par catégorie de plat.
24. Possibilité de créer autant de catégorie que vous souhaitez.
25. Affichage de la carte en mode grille ou en mode liste.
26. Possibilité de rajouter une note sur le produit pour assister le serveur lors de la prise de commande : traduction du nom du plat dans une autre langue ou ajout des aides pour conseiller le serveur dans le choix du vin associé au plat.
27. Module de spécification des suppléments affiliés au plat et impression des suppléments en cuisine.
28. Module de spécification de la cuisson du plat et impression de la spécification en cuisine.
29. Module de spécification libre, en cas de demande particulière du client avec impression en cuisine.
30. Envoi des commandes en cuisine à autant d'imprimantes que vous le souhaitez.
31. Envoi des commandes à différents postes : poste chaud, froid, bar.
32. Possibilité de changer l'ordre d'envoi : envoi de l'entrée en même temps qu'un plat ou inversement.
33. Choix d'envoi des suites : suite 1, suite 2 ou tout.
34. Possibilité d'envoyer à toutes les imprimantes en même temps.

Module d'encaissement

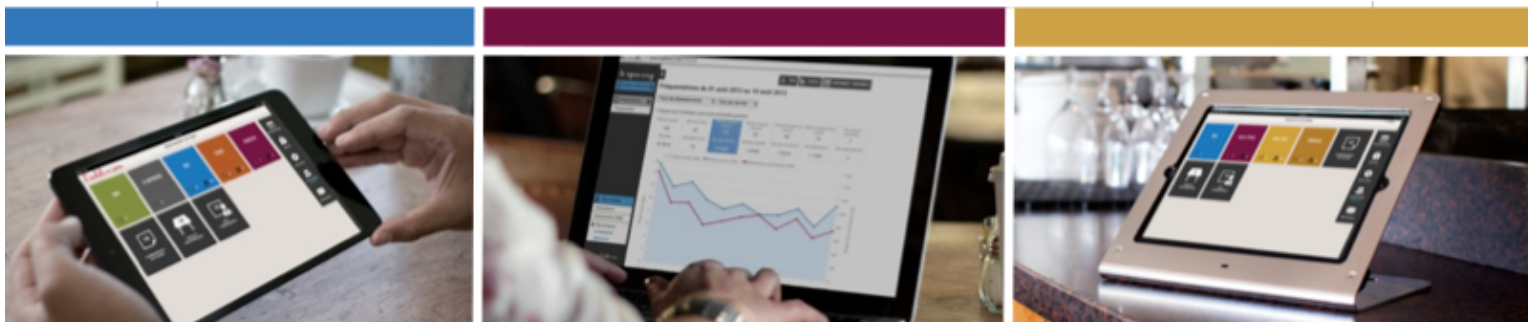
35. Impression du ticket de caisse ou envoi par email.
36. Création d'une note de frais personnalisable, possibilité de l'envoyer par email.
37. Possibilité de régler la note produit par produit.



38. Possibilité de séparer la note en plusieurs règlements.
39. Possibilité de séparer un produit en plusieurs règlements.
40. Les produits payés totalement sont grisés et ont un logo validé, les produits payés partiellement sont grisés, les produits non payés sont en blanc.
41. La commande se ferme lorsque l'ensemble de la commande a été réglé.
42. Possibilité de cumuler plusieurs mode de paiement (paiement en ticket restaurant et en cash) lors du règlement total.
43. Les avoirs peuvent être générés automatiquement lorsque le montant des tickets restaurants dépasse le montant à payer.

Module d'administration de la caisse

44. Impression du ticket X à tout moment lors du service.
45. Processus de fermeture de commande : permet de revenir dans certaines commandes pour correction erreur.
46. Gestion des écarts, permet de comparer le réel et l'enregistré et justifier les écarts observés.
47. Fermeture du service et impression automatique du ticket Z.
48. Bande de contrôle : permet au gérant de surveiller les opérations qui ont été effectuées sur sa caisse.
49. Garde en mémoire l'ensemble des Z de caisse enregistrés dans la machine
50. Possibilité d'envoyer le Z par email.
51. Ajout / modification d'une catégorie de plat directement sur l'application.
52. Ajout / modification d'un plat directement sur l'application.
53. Possibilité de rendre invisible un plat sans le supprimer (en cas de plats qui reviennent à la carte)
54. Ajout / modification d'un supplément directement sur l'application.
55. Ajout / modification d'une salle.
56. Ajout / modification d'une table.
57. Possibilité de customiser la rapidité d'encaissement en fonction des salles (ex : vente à emporter vs vente sur place)
58. Gestion des différents taux de TVA par article (sur place, à emporter, alcool)
59. Possibilité de modifier le taux de TVA en cas de changement de législation.
60. Acceptation des nouveaux moyens de paiement mobile type Paypal.
61. Paramétrage des imprimantes directement sur l'application.



- 62. Possibilité d'ajout/suppression de nouvelles imprimantes.
- 63. Possibilité de changement des ordres d'envoi sur les imprimantes.

Module Web de gestion comptable

- 64. Ventilation des TVA par différents taux et par service (5,5% / 10% / 20%)
- 65. Possibilité d'exporter le tableau sur excel, pdf.
- 66. Export conforme au formulaire de TVA.
- 67. Ventilation du CA par moyen de paiement services par services.
- 68. Différentiel entre le CA enregistré et le CA encaissé (visionner les écarts)
- 69. Possibilité d'exporter ces données sur excel ou pdf.
- 70. Historique complet des tickets de caisse service par service.
- 71. Edition des tickets de caisse de n'importe quelle commande de n'importe quel service en indiquant le moyen de paiement utilisé pour la régler.
- 72. Vision graphique de la répartition des moyens de paiement sur une période donnée.
- 73. Tableau récapitulatif du CA par moyen de paiement par service.
- 74. Suivi détaillé des tickets restaurants par service avec votre nombre de tickets restau, le montant total et la moyenne.

Module web de gestion du staff & du stock

- 75. Visualisation graphique du CA et panier moyen.
- 76. Visualisation graphique du nombre de clients venus ainsi que le nombre de réservations effectuées.
- 77. Visualisation graphique du panier moyen solide / liquide / sans alcool / avec alcool.
- 78. Possibilité d'extraction de la totalité du tableau sous format excel, pdf.
- 79. Vision du Top 5-10-20-30 produit.
- 80. Vision du Top 5-10-20-30 menu.
- 81. Vision en valeur/quantité, vision par catégorie.
- 82. Le niveau de détail descend par menu : suivi des ventes de chaque plats.
- 83. Tableau récapitulatif exportable format excel, pdf.
- 84. Suivi de l'évolution des ventes de chacun des produits (plat, boisson, vin, etc...) service par service.
- 85. Vision en valeur et en quantité.
- 86. Graphique et tableau exportable sur excel et pdf.



87. Analyse de la fréquentation de l'établissement : les plus forts jours d'activité vs les plus faibles.
88. Répartition du CA par jour de la semaine.
89. Evolution du panier moyen par jour de la semaine.
90. Analyse des taux de rotation des tables.

Module web de gestion base client (CRM)

91. Base de contacts complète comprenant les : nom, prénom, adresse email, téléphone, date d'anniversaire
92. Base de contact enrichie automatiquement à chaque réservation ou à chaque placement client.
93. Chaque commande est affiliée à un contact soit réservation soit ajoutée en cours de service ou au moment du paiement.
94. A la fin de la clôture, la consommation de chaque client est remontée sur la base client.
95. Permet de faire des tris en fonction de la consommation de sa clientèle.
96. Une fois trié, il est possible d'extraire les contacts pour leur adresser des emails personnalisés en fonction de leur goût.
97. Possibilité de suivre la fréquentation de votre établissement par votre clientèle.
98. Date de sa dernière venue dans l'établissement.
99. Nombre de personnes avec lui lors de sa venue.
100. Intégration d'un widget de réservation sur le site internet du restaurateur
101. Intégration d'un widget de réservation sur sa page facebook
102. La réservation réalisée sur le widget s'enregistre automatiquement dans l'application sur le planning de réservation.
103. Chaque réservation enregistrée est en attente de validation pour que le restaurateur la valide directement sur l'application.
104. La base de données client s'enrichie automatiquement avec chaque réservation effectuée sur le widget.

