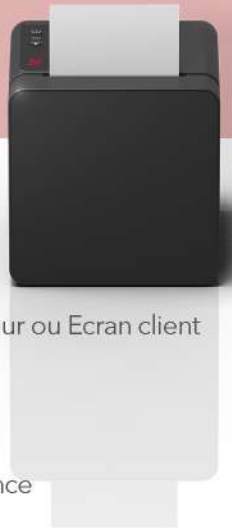


Restaurant, Bar, Brasserie

Restauration commerciale ou collective, Cafés, Bars, Brasseries, Pizzerias, Self, Cafétérias, Point chauds, Restauration sur place ou à emporter



- Logiciel auto-installable, Assistant de paramétrage
- Prise en main rapide et facile
- Solution monoposte, multi-postes
- Prise de commande via Portable
- Plans de salles connectés et interactifs Ecrans 4/3, 16/9 ou 16/10
- Ecrans HD et Ultra HD
- Gestion Ventes à emporter, Sur place, Livraisons et en limonade
- Gestion Titres Restaurants, CB CRT, Amex, Avoirs
- Ecran cuisine



LITE
STANDARD
PRO

Impression / Affichage

- ● ● Impression des données de gestion
- ● ● Facture/Ticket sur imprimantes thermiques ou standards
- Imprimantes "Cuisine" ou "Fabrication" multiples
- Ecran cuisine interactif
- Gestion "en cours de préparation", "prêt" et "servi" Ecran Cuisine
- Affichage publicité ou saisie sur écran client
- Bon de préparation paramétrable

Gestion des commandes

- ● ● Claviers de caisse personnalisables
- Vos 50 top produits en une touche*
- Vos 8 top onglets en accès direct*
- Couleurs, tailles, icônes personnalisables*
- ● ● Encaissement en accès direct
- ● ● Offert sur article ou toute la commande
- ● ● Possibilité de saisir jusqu'à 12 couverts en une touche
- ● ● Produits avec prix libre
- ● ● 10 Fonctions accessibles en une touche
- ● ● TVA multiple sur la formule
- ● ● Remise sur le produit ou toute la commande
- ● ● Mise en attente des tickets et des commandes
- ● ● Fonction Recherche prédictive des produits
- ● ● Aperçu du ticket en pleine hauteur
- ● ● Identification du vendeur par produit
- ● ● Horodatage des lignes de commandes
- ● ● Multi-Tarif
 - Reconnaissance automatique des menus
 - Envoi du direct en cours de saisie
 - Affichage du stock en temps réel
 - Envoi en préparation,
 - Gestion des "à suivre" et réclames
- ● ● Pavé numérique multi-fonctions
- ● ● Demande forcée ou non des cuissons
- ● ● Gestion des formules (Entrée, Plat, Dessert)
- ● ● Commentaire libre sur imprimante préparation
- ● ● Niveaux de services (Entrées, Plats, Desserts, Cafés)

LITE
STANDARD
PRO

Périphériques

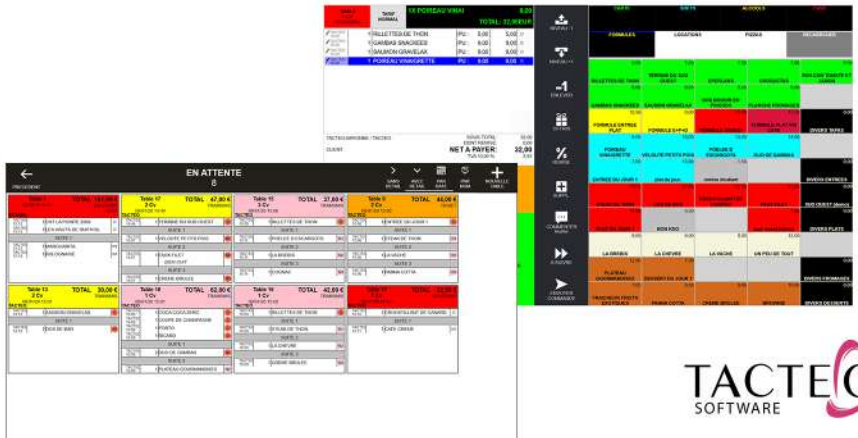
- ● ● Tiroir caisse
- Lecteur Dallas
- Lecteur Code Barre Afficheur ou Ecran client
- Terminal CB
- Télécommandes serveurs
- Liaison Borne commande
- Liaison Monnayeur
- Connexion Vidéo surveillance

Encaissement

- ● ● Division article
- ● ● Séparation de la commande
- ● ● Note avant encaissement
- ● ● Division du restant à payer
- ● ● Encaissement multi-règlement
- ● ● Impression de note, ticket, justificatif et facture
- ● ● Duplicatas
- ● ● Envoi du ticket par mail
- ● ● Gestion des avoirs sur titres restaurants
- ● ● Scan des titres restaurants
- ● ● Gestion des mises en comptes
- ● ● Gestion des comptes clients créditeurs
- Liaison Uber Eat
- Factures regroupées comptes clients

Gestion des tables

- ● ● 3 Ecrans interactifs et dynamiques
- ● Plan de salle personnalisable
- ● Suivi de l'évolution du service
- Gestion des réservations





- Ecran stock
- Ecran saisie
- Sauvegardes multi-supports
(Clé USB, carte SD, disque Réseau ou CLOUD)
- Envoi du Z par mail
- Consultation à distance des ventes
- Exports comptables

LITE
STANDARD
PRO

Gestion du personnel

- Groupes d'utilisateurs, droits d'accès par utilisateur
- Statistiques ventes utilisateurs
- Statistiques anomalies utilisateurs
- Accès par mot de passe ou code PIN
- Accès par puces Dallas
- Option Skello

Suivi de gestion

- Aperçu X
- Clôture Z automatique
- Main courante (Récapitulatif journée)
- Ventilation et export comptable
- Rapport de TVA
- Historique d'activité et tickets
- Envoi automatique du Z par mail
- Journal des offerts, annulations, duplicatas et tiroirs
- Ticket et couvert moyen
- Statistiques Catégories, Sous-catégories
- Statistiques Vendeurs
- Top produits les plus vendus, Top CA
- Gestion des services MIDI/SOIR
- Tableaux de bord exercice/mois/semaine/jour

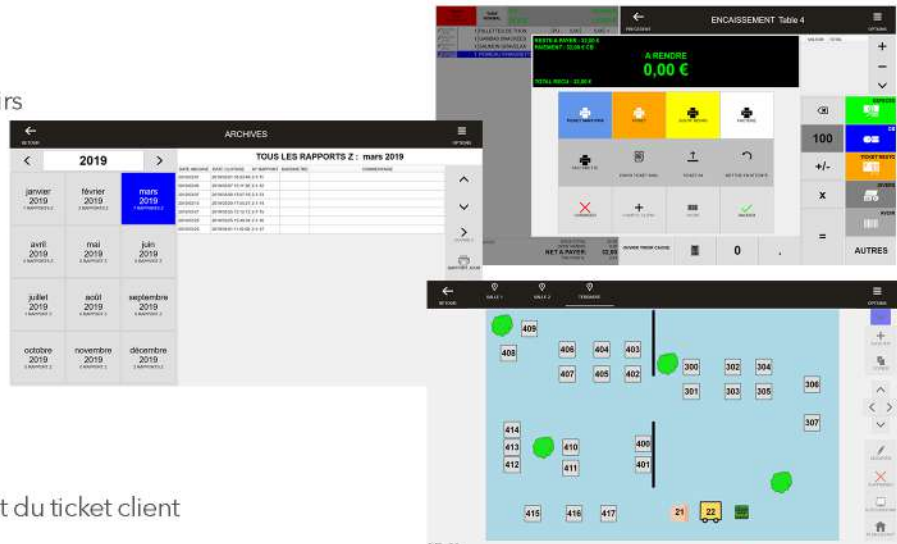
Clients et fournisseurs

- Gestion détaillée des clients et des débiteurs
- Exportation du fichier client
- Gestion des fournisseurs
- Remises automatiques par client
- Gestion des bons d'achat en fonction du montant du ticket client
- Identification client par code barre
- Gestion fidélité mailing et courriers Peppia

LITE
STANDARD
PRO

Gestion des produits

- Import du fichier de produits avant exploitation
- Classement par catégorie et sous-catégorie
- Multi-Tarif
- Code barre
- Affectable sur un point ou plusieurs point de préparation
- Affectable sur le direct par défaut
- Gestion des produits gratuits
- Fiches techniques
- Prix d'achat
- Prix de vente libre ou par coefficient
- Stock et Inventaire
- Signalement rupture stock sur caisse



TACTEO
SOFTWARE