

Solution Digitale pour l'Horeca



- **Certainement la solution la plus simple d'utilisation et la plus performante au service de la restauration.**

Une vision digitale mise au point en collaboration avec des acteurs du secteur de la restauration

Optimise les ressources du personnel, la transmission des informations, les commandes, et bien plus encore...

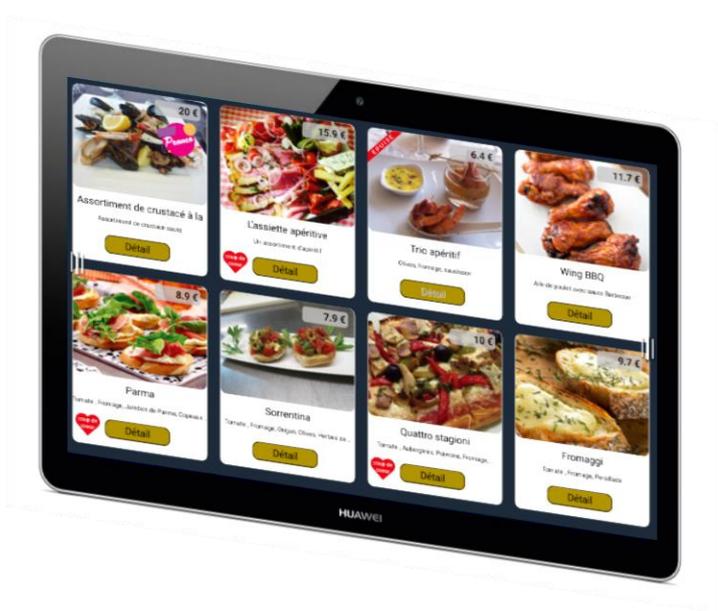
Augmente immédiatement le montant du ticket moyen !



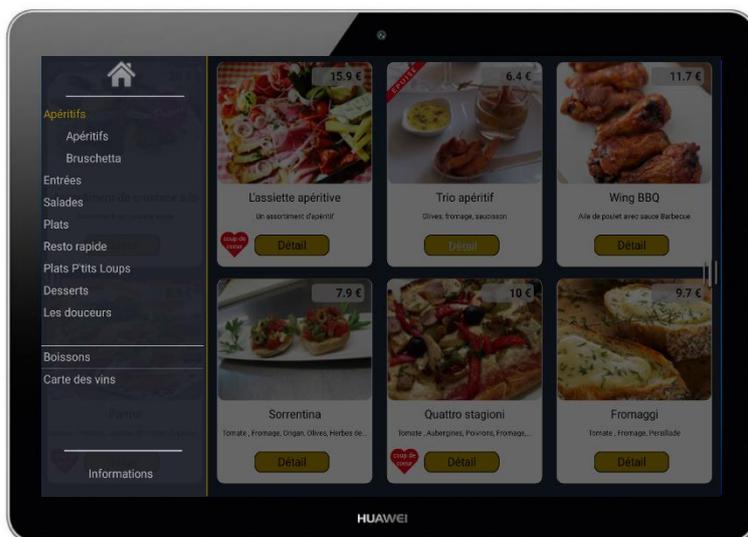
A ce jour, notre solution 100% digitale est probablement la plus complète avec pour objectif de satisfaire votre clientèle augmenter votre rentabilité. Avec notre solution digitale prenez une longueur d'avance

Une expérience unique pour vos clients

- Laissez vos clients parcourir vos menus, accéder aux informations détaillées de vos plats, découvrir vos autres services et vos évènements.
- Donnez leur envie avec les photos de vos plats
- En plus de la découverte de vos menus, cartes des vins et boissons, vous pouvez également proposer à vos clients une sélection de photos afin qu'ils découvrent votre univers, l'expérience de votre chef de cuisine.
- C'est également le moyen idéal pour mettre en avant vos actualités et partager vos évènements à venir.



- Le menu digital interactif permet au client de faire des recherches ciblées de manière ludique en affichant uniquement les plats végétariens, les allergènes, les plats ne contenant pas de porc ou bœuf, affichage des vins selon un cépage ou une région, etc...



- Lors de la commande, selon le plat et ce que vous aurez défini, le client peut choisir son appoint de cuisson, sa sauce, l'accompagnement, spécifier s'il le veut sans sel, ajouter ou supprimer des ingrédients pour les plats qui le permettent

- Une version enfant qui leur permet de pouvoir faire comme les grands et choisir eux même ce qu'ils désirent manger sur regardant les photos

Votre menu et carte présentés dans la langue choisie par le client.

Les clients étrangers apprécieront de pouvoir commander ce qu'ils désirent et les serveurs ne seront pas obligés de faire fonction de traducteur. Plus d'erreur de choix.

(Nos services peuvent également se charger de la traduction des mises à jour de votre carte dans un délai très court).



Commandes interactives

Selon le désir du client, votre serveur assigne une ou plusieurs tablettes à la table. Vos clients visualisent la carte et peuvent ajouter leur choix dans le « panier commande » de la table, tout en conservant le sous-total par convive.

La commande d'une table est synthétisée sur la tablette du serveur ainsi que sur les écrans interactifs de gestion de salle.

Rentabilité

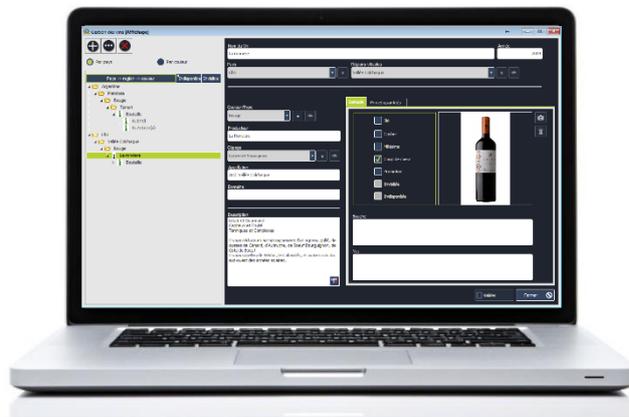
Les serveurs se focalisent sur la qualité du service et ne perdent plus leur temps avec des clients indécis, ils ont plus le temps pour conseiller les clients. Vous gagnez en rentabilité et en rotation des tables.

Avec la tablette restée à table, le client peut commander une boisson supplémentaire ou simplement appeler le serveur qui peut être prévenu à l'aide d'une vibration et une information sur sa montre connectée.... Terminé le client qui tente désespérément d'attirer l'attention d'un serveur en plein coup de feu.

Il n'est plus nécessaire de devoir passer par un imprimeur pour réaliser vos menus. Fini les risques d'erreurs dans les tarifs, les attentes de livraison des cartes, un clic, et c'est à jour !

Contrôler votre système : Mise à jour simple, rapide et instantanée

Avec le module « backoffice », la gestion de votre carte se fait en toute simplicité : En quelques clics, modifiez vos menus, ajoutez ou enlevez des plats, sélectionnez les produits ou vins qui ne sont plus en stock, ajuster vos prix quand vous le désirez, indiquez vos coups de cœur et proposez des associations mets et vins.



Une solution performante pour votre site Internet

En plus des menus sur tablettes et éventuellement un affichage digital de vitrine ou de salle, notre application « backoffice » met également à jour votre site WEB instantanément.



- Votre carte et vos menus (Saison, événements spéciaux, etc..)
- Votre carte des vins
- Vos photos (intérieur, extérieur, tables, cuisine, etc..)
- Votre historique et l'histoire de votre établissement
- Votre philosophie
- Vos heures d'ouverture
- Vos dates de congés annuels

Tout cela sans connaissance technique de votre part, tout en restant simple d'utilisation. Pas de codes, pas de WordPress, ni de CMS compliqués qui vous font perdre du temps. *Dans la plupart des cas notre département WEB & Design peut intégrer toutes ces informations dans votre site WEB existant.*

Le suivi en temps réel de l'activité de l'établissement

- Suivi du bon déroulement des commandes par table
- Mise en valeur des temps d'attente trop long
- Suivi des délais de préparation
- Alertes lumineuses dans le cas où une table à besoin d'un serveur ou alerte sur la montre connectée du serveur.

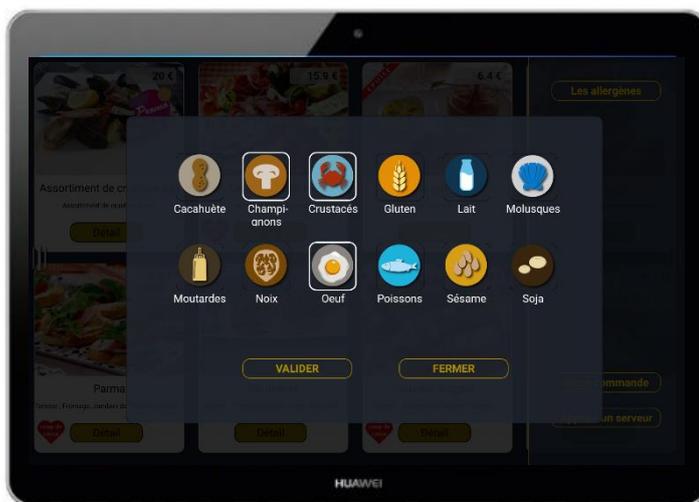
Toutes les données dans une base de données centrale.

- La carte, les menus, les boissons, vins, etc...
- Les différents dictionnaires d'unités, quantités, contenants, ingrédients, allergènes, etc...
- Les descriptions dans autant de langues que vous le souhaitez, nous pouvons en option nous charger des traductions.
- Paramétrage « système », la gestion des tablettes, la gestion du personnel, la gestion des droits, etc...
- Encodage de toutes les informations du restaurant, ces informations étant destinées à présenter le restaurant tant sur l'application tablette que sur le site Web. Ceci comprend entre autres :
 - ✓ Coordonnées complètes de l'établissement
 - ✓ Caractéristiques diverses (Terrasse, Zone fumeur, cartes acceptées, chiens admis, etc...)
 - ✓ Parcours du chef, histoire du restaurant, textes informatifs, références au niveau des guides
 - ✓ Photos du restaurant avec leurs descriptions
 - ✓ Etc....
- Visualisation des statistiques concernant les temps et les performances, ceci permettant déceler en un clin d'œil la source d'un problème récurrent, connaître et imprimer les durées de préparation moyenne de chaque plat, le rendement du personnel, etc...



Quelques fonctionnalités de l'application sur tablette

- Possibilité de trouver toutes les informations sur le restaurant, son historique, les photos, le parcours du chef, les heures d'ouvertures et les congés, les événements spéciaux, etc...



- Parcours de toute la carte de manière agréable, ludique et intuitive

- Recherche des plats selon certains critères (plat contenant du poulet / épicé ou pas / végétarien, etc...)

- Possibilité d'afficher uniquement les plats ne contenant pas certains allergènes (Gluten / Lactose, etc...)

- Chaque plat, boisson, cocktail est présenté avec une photo et une description. Il est même possible de retrouver la composition, les apports en glucide, en calories et même afficher la recette complète si cela a été introduit
- Possibilité de passer sa commande directement à partir de la tablette avec une gestion de panier pour la table. Un geste et c'est envoyé immédiatement en cuisine et/ou au bar, ou pris en relais par le serveur en charge.
- Faire facilement une demande spécifique pour un plat (sans sel, sans chantilly, très épicés, etc...)
- Ajouter ou supprimer des ingrédients dans le cadre de certains plats (les pizzas par ex.)
- Possibilité de commander à tout moment pendant le repas une boisson ou un plat supplémentaire sans devoir attendre le serveur
- Permettre la consultation de l'état des commandes de sa table afin de savoir si elle est déjà prise en charge, presque terminée, etc.. (En fonction de l'option choisie par le restaurateur)



- Appel d'un serveur

Une solution globale et synchronisée



Une solution sur mesure

- Plusieurs solutions en fonction de votre besoin et de votre budget
- Solution globale incluant les tablettes, l'assurance, le logiciel, le matériel réseau etc..
- Une agence graphique capable de personnaliser votre solution en fonction de votre style, des couleurs de votre établissement.
- Une équipe multidisciplinaire pour répondre très rapidement à vos diverses demandes
- Un photographe professionnel pour la mise en valeur de vos plats.
- Encodage et traduction de votre carte