



6xpos. Solution d'encaissement 360°

Pad de commande by 6xpos.

6xpos.
Fluidifiez, **encaissez** & digitalisez

Équipez-vous d'un ou de pads de commande.

*Prendre des commandes
à table n'a jamais été
aussi simple et rapide !*

*Possibilité d'achat ou de location sous
acceptation de votre dossier par l'un de
nos partenaires de financement*

à partir de
4€ sur 48 mois

*Facturé par mois,
hors matériel*

6€/mois sur 12 mois

**compatible uniquement avec notre
logiciel caisse 6xpos**



Gagnez plus de temps avec nos pads de commande.



Prise de commande rapide



Une réactivité instantanée



Envoi instantané des commandes en cuisine et gestion des suites



Solution 360° connectée (connexion à notre caisse, nos écrans de cuisine,...)

Dans le monde dynamique de la restauration, **l'efficacité et la rapidité du service sont primordiales**. Le pad de commande pour serveurs est l'outil révolutionnaire qui transforme l'expérience de service, tant pour le personnel que pour les clients.

Réduction des erreurs de commande : Avec une saisie numérique précise, les erreurs de commande sont considérablement réduites, garantissant que les clients reçoivent exactement ce qu'ils ont commandé.

Vitesse de service accrue : Les commandes sont transmises instantanément à la cuisine, éliminant les délais de communication et accélérant le processus de préparation.

Amélioration de l'expérience client : Les clients apprécient la rapidité avec laquelle leurs commandes sont prises et servies, ce qui améliore leur satisfaction globale.

Facilité d'Utilisation : Les pads de commande sont conçus pour être intuitifs, permettant au personnel de s'adapter rapidement et de les utiliser efficacement sans formation approfondie.

Suivi des commandes en temps réel : Les serveurs peuvent suivre l'état des commandes en temps réel, permettant une gestion plus efficace des tables, des suites et des attentes des clients.

Écologique : Réduisez l'utilisation de papier et contribuez à un environnement plus vert en éliminant les bons de commande physiques.

En intégrant le pad de commande dans leur routine quotidienne, les serveurs peuvent non seulement **améliorer leur efficacité** mais aussi **enrichir l'expérience culinaire des clients**.



6Xpos Bordeaux
8 rue Thalès 33700 Mérignac
6Xpos Lyon
97 allée Alexandre Borodine 69800 Saint-Priest
6Xpos Paris
159 rue Saint Charles 75015 Paris
6Xpos Nantes
12 Av. Jules Verne 44230 Saint-Sébastien-sur-Loires
6Xpos Toulouse
9 chemin du Château de Maurens 31270 Cugnaux

08 05 69 15 55 (n° vert)

www.6xpos.fr

