



6xpos. Solution d'encaissement 360°

Pad&Pay de commande by 6xpos.

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

Équipez-vous d'un ou de pad&pay de commande.

Le paiement CB à table
totalement intégré dans
votre pad !*

*CB avec ou sans contact
et carte ticket restaurant

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

Monétique
incluse !

à partir de
29€ sur 48 mois

*Facturé par mois,
hors matériel*

35€/mois sur 12 mois


compatible uniquement avec notre
logiciel caisse 6xpos

6xpos.
Fluidifiez, encaissez & digitalisez





Gagnez encore plus de temps avec nos pads&pay.


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.

 Prise de commande rapide

 Une réactivité instantanée

 Envoi instantané des commandes en cuisine et gestion des suites

 Pad de commande avec solution d'encaissement intégrée

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

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

