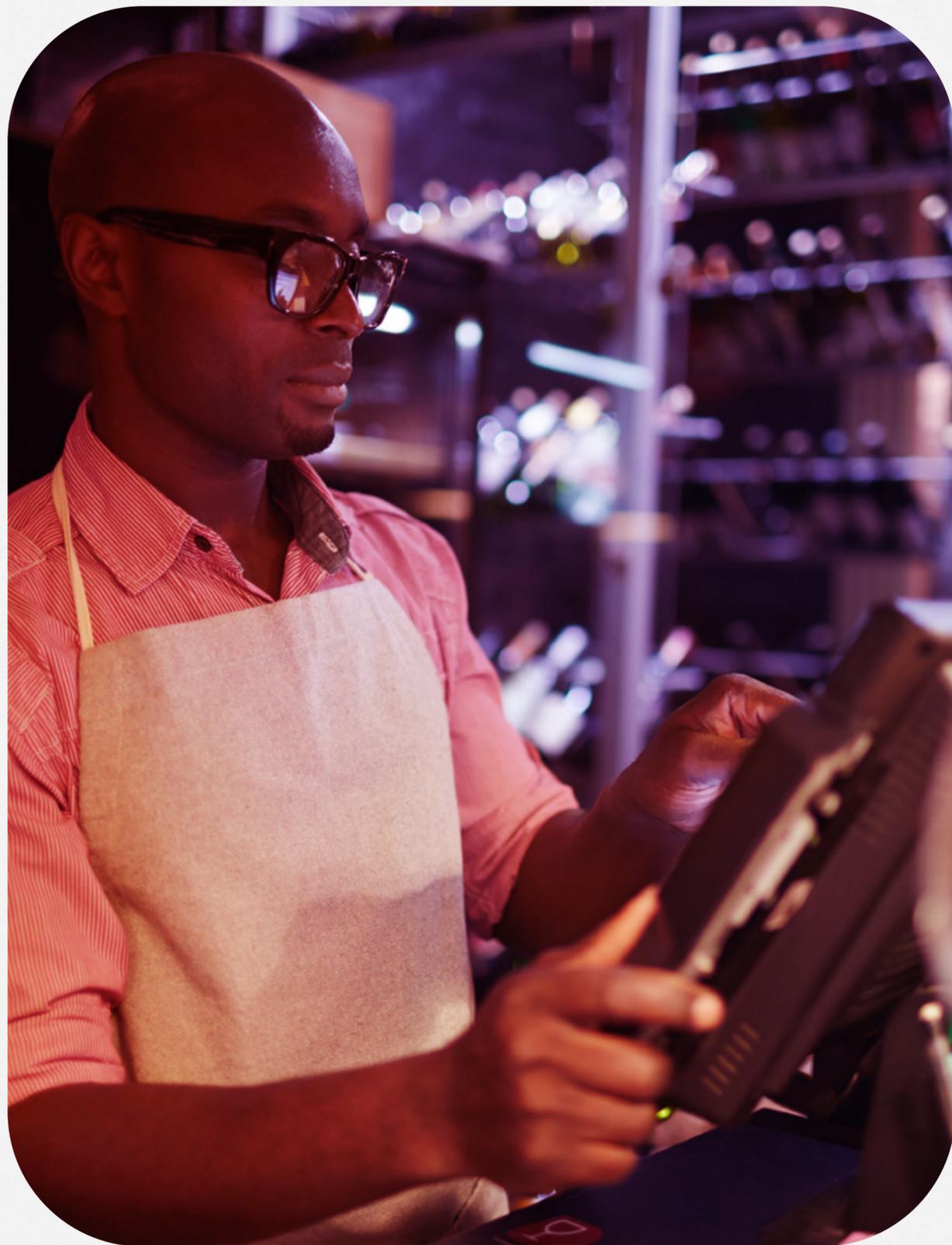


> Système d'encaissement 360° pour restaurant.

Pourquoi choisir notre système ?

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



L'univers de la restauration traditionnelle.

Enchaînez vos ventes avec fluidité sans faire attendre vos clients. Notre caisse enregistreuse tactile est simple et intuitive. **Sa capacité d'encaissement rapide vous aidera à réduire la durée d'encaissement et la prise de commande** dans votre restaurant.

Pourquoi l'adopter ?

Facilité d'utilisation : Notre interface permet à votre personnel de prendre en main rapidement le système, sans nécessiter de longues formations.

Fonctions métier avancées : Gérez vos commandes, encaissez les paiements, gérez les stocks journaliers et suivez les performances de votre activité depuis notre application 6xpilot.

Modularité : Notre solution s'adapte à vos besoins. Ajoutez ou supprimez des fonctionnalités selon l'évolution de votre restaurant.

Des fonctionnalités pensées pour vous simple & rapide

Multi-paiements

Planning

Menus

Remises



Logiciel
100% français

Décompte
des plats du jour



Logiciel
NF 525

Partage
de note

Mode de vente

Raccourcis
de paiement

Stocks
journaliers

Gestion
des suites

Comptes clients

Statistiques

Plan de salle

Plateforme de
livraison intégrées

Transfert
de table

Programme
de fidélité

Table à la volée

Un matériel fiable **sélectionné** par nos soins.

Fiabilité et performance : en tant que professionnel de la restauration, vous savez à quel point la fiabilité de votre matériel d'encaissement est essentielle pour le bon fonctionnement de votre établissement. *Votre caisse enregistreuse est bien plus qu'un simple outil de paiement ; c'est le cœur de votre activité.*

Robustesse et durabilité : *votre caisse enregistreuse est soumise à des conditions de travail exigeantes : chocs, vibrations, variations de température, et parfois même des éclaboussures. C'est pourquoi nous avons sélectionné des modèles conçus pour résister à ces contraintes. Nos caisses enregistreuses sont construites avec des matériaux solides et durables, capables de supporter l'agitation quotidienne d'un restaurant animé.*

N'hésitez pas à nous contacter pour toute question supplémentaire ou pour découvrir nos dernières innovations en matière de matériel d'encaissement.

Nous sommes là pour vous accompagner vers l'excellence !

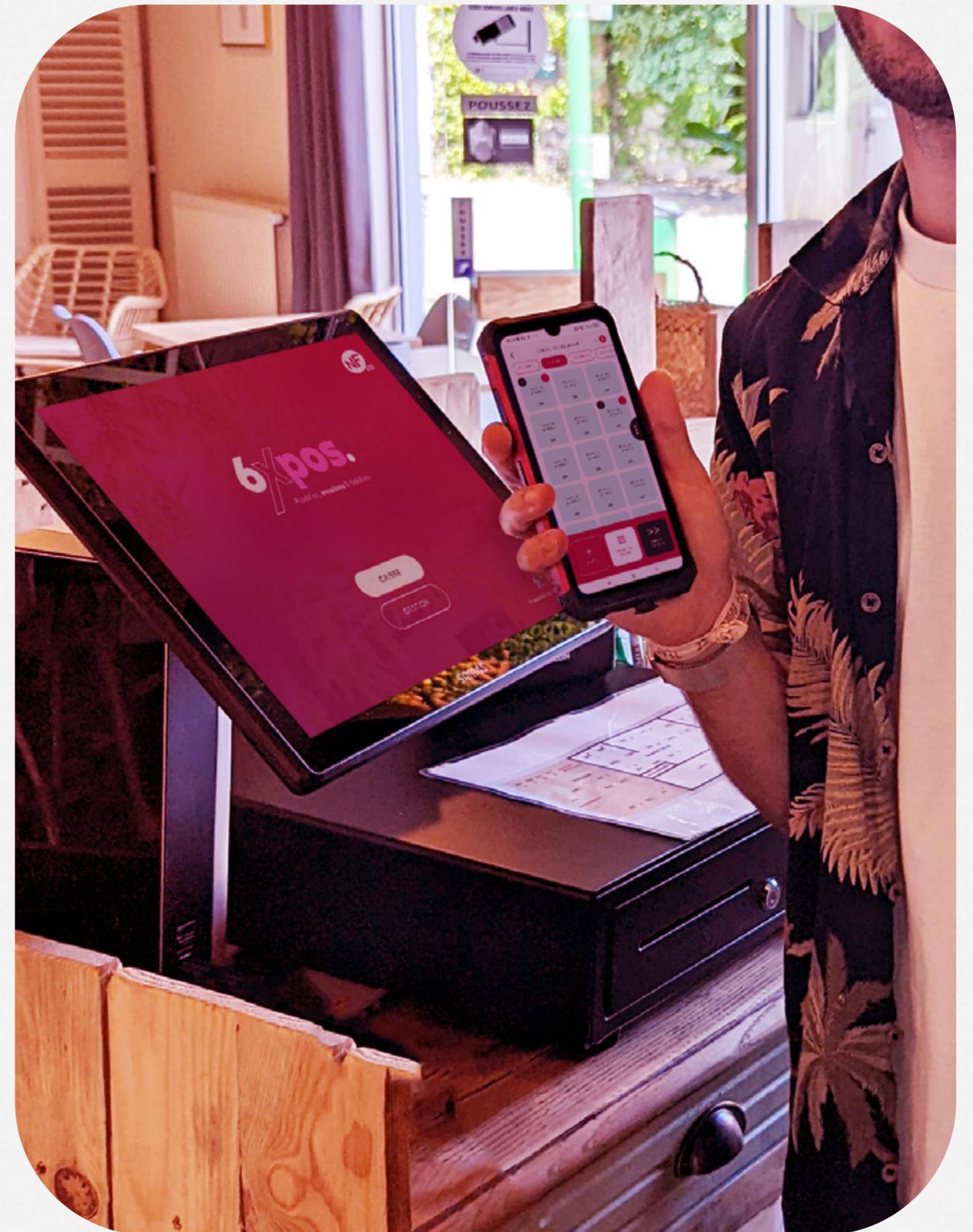


Gagnez encore plus de temps avec nos pads de commande.

Pourquoi l'adopter ?

Prise de commande simplifiée : les pads de commande sont des outils pratiques par excellence. Ils permettent à vos serveurs de prendre les commandes directement sur leurs pads. **Fini les carnets de papier et les risques d'erreurs !** Vos serveurs peuvent saisir les choix des clients rapidement et efficacement.

Gestion du flux de votre établissement : Imaginez un restaurant animé pendant l'heure du déjeuner. Les clients affluent, les tables se remplissent, et le temps est précieux. **Grâce aux pads de commande,** vos serveurs peuvent envoyer les commandes directement en cuisine sans passer par la caisse centrale. Cela **accélère le processus et garantit une expérience fluide pour vos clients.**





Flexibilité et mobilité : les pads de commande offrent une flexibilité inégalée. Vos serveurs peuvent prendre des commandes en salle, en terrasse ou même lors d'événements spéciaux. Ils sont **légers, portables et toujours à portée de main.**

Amélioration de l'expérience client : en utilisant des outils modernes comme les pads de commande, vous **montrez à vos clients que vous êtes à la pointe de la technologie.** Cela renforce leur confiance et contribue à une expérience positive dans votre restaurant.

Conclusion : Les pads de commande sont bien plus qu'un simple gadget. Ils sont **un investissement intelligent pour améliorer l'efficacité de votre service,** satisfaire vos clients et optimiser la gestion de votre établissement.

Adoptez-les dès aujourd'hui et faites la différence !



Prise de
commande rapide



Gestion des
suites et réclames



Envoi des
commandes en cuisine



Ouverture de
table et transfert



Prenez et encaissez vos commandes directement à table.

Le paiement CB* à table totalement intégré dans votre pad

*CB avec ou sans contact et carte ticket restaurant

Encaissement à table : plus besoin de faire patienter vos clients devant la caisse enregistreuse. Avec les pads de commande, **vos serveurs peuvent générer l'addition et encaisser les clients directement à leur table.** C'est pratique, rapide et professionnel.



Pad de commande avec solution d'encaissement intégrée

Gérez vos commandes en cuisine avec nos imprimantes.

Dans une cuisine de restaurant traditionnel, l'utilisation d'imprimantes réseaux plutôt que de bons papiers peut apporter **plusieurs avantages**.

Gestion des commandes : Les imprimantes permettent d'imprimer les commandes reçues depuis la caisse ou un pad de commande. Cela **réduit les erreurs humaines** et garantit que les chefs et le personnel de cuisine reçoivent des instructions claires et précises. Il est également possible de **dispatcher les commandes sur plusieurs imprimantes dédiées à chaque poste** (*chaud, froid, dessert, bar, etc...*).

Rapidité et efficacité : Les imprimantes génèrent rapidement les tickets de commande, ce qui **accélère le processus de préparation des plats**. Les cuisiniers peuvent se concentrer sur la cuisine plutôt que de prendre du temps à comprendre ou déchiffrer un bon rédigé à la main.

Traçabilité : Les imprimantes permettent de **conserver une trace des commandes** passées. En cas de besoin, il est possible de vérifier les détails des plats préparés et servis ou tout simplement de réimprimer le ticket de production.





Optimisez la production de votre cuisine.

Lorsqu'il s'agit de gérer une cuisine de restauration traditionnelle, **l'efficacité et la précision** sont essentielles. Un **écran de production ou de préparation** peut être un atout précieux pour optimiser votre processus de préparation des plats et améliorer la communication entre le personnel.

Centralisation des commandes : Toutes les commandes sont affichées sur un seul écran ou plusieurs écrans, ce qui permet au personnel de les traiter plus rapidement et plus facilement.

Clarté, lisibilité pour plus d'efficacité.



Réduction du temps de préparation : En **minimisant les allers-retours entre la cuisine et la salle**, vous gagnez du temps global pour la préparation et le service des repas.

Moins d'erreurs dans les commandes : Lorsque le personnel de service prend une commande, des erreurs peuvent survenir.

Cependant, lorsque cette commande est saisie sur un écran de production, son exactitude peut être vérifiée et corrigée avant même qu'elle n'entre dans la cuisine.

**Zéro papier donc moins de déchets !
Une démarche éco-responsable !**



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

