

> Système d'encaissement 360° pour boulangerie.

Pourquoi choisir notre système ?

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



L'univers de la boulangerie by 6xpos.

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** dans votre boulangerie.

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 comptes clients, encaissez les paiements, gérez les stocks journaliers et analysez les performances de votre activité, le tout depuis notre application 6xpilot.

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

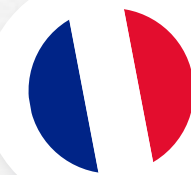
Des fonctionnalités pensées pour vous simple & rapide

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

Devis & factures

Statistiques

Plan de salle

Gestion
des suites

Plateforme de
livraison intégrées

Transfert
de table

Programme
de fidélité

Compte clients

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

Fiabilité et performance : en tant que professionnel, 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, résidus de farine 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 établissement 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 !



Gérez vos commandes avec nos imprimantes.

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

Rapidité et efficacité : Les imprimantes génèrent rapidement les tickets de commande, ce qui **accélère le processus de préparation des commandes**. Les employés peuvent se concentrer sur la préparation plutôt que de prendre du temps à saisir une commande.

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



Gagnez encore plus de temps avec nos bornes de comptoir.

Pourquoi l'adopter ?

Installer des bornes de commande tactiles dans votre boulangerie peut apporter de nombreux avantages. Voici pourquoi vous devriez envisager cette solution :

Réduction du temps d'attente : Les files d'attente peuvent décourager les clients et les inciter à chercher une alternative. **Les bornes tactiles fluidifient le trafic** en prenant les commandes de manière automatisée, réduisant ainsi le temps passé devant les comptoirs. Votre personnel pourra alors se concentrer sur la préparation des commandes.

Automatisation des commandes : Les bornes de commande **transmettent les informations directement au préparateur de commande**, éliminant ainsi les retards liés à la transmission manuelle des commandes.



22 pouces



Une carte claire et accessible = des clients qui consomment plus.

En plein rush vos clients, n'ont probablement pas la possibilité de voir tout ce qui est présent dans vos vitrines. Ils font au plus vite et **vous passez à côté d'énormément de ventes additionnelles**. Les bornes permettent à votre clientèle de voir l'intégralité de votre carte en quelques clics ! **Plus de ventes égal plus de chiffre d'affaires !**

Un panier moyen qui décolle : La borne de commande 6Xpos met en valeur votre carte avec **photos, descriptifs et allergènes** de vos produits. Elle guide votre client grâce à son parcours de commande avec la **suggestion des suppléments, boissons, desserts,...** afin de valoriser vos ventes additionnelles. **Le panier moyen gagne entre 15 et 35%.** (chiffres constatés et déclarés par nos clients)

Gérez vos stocks : Grâce à la fonctionnalités des stocks journaliers depuis notre caisse ou notre écran de pilotage **renseignez le matin les quantités de desserts, sandwiches, viennoiseries, etc...** Et tout se fera automatiquement ! Quand un produit sera hors stock il disparaîtra de la borne de commande et ne sera plus proposé à votre clientèle.



15,6 pouces

Sécurisez vos encaissements avec nos monnayeurs.

Détection des faux billets : L'utilisation d'un monnayeur réduit considérablement le risque d'accepter de la fausse monnaie. La machine est équipée d'une fonction de **détection des faux billets**, ce qui renforce la sécurité de votre boulangerie.

Moins d'erreurs de rendu : Lorsque vous êtes occupé à encaisser les paiements, il est facile de faire des erreurs de rendu de monnaie. Avec un monnayeur, cette tâche est automatisée, ce qui **évite les confusions et garantit un rendu de monnaie correcte**.

Sécurité des employés : Le monnayeur permet de réduire le contact physique entre les clients et les employés. Toute la transaction se fait entre le client et la machine, et **vous ne manipulez l'argent qu'à la fin de la journée** ou vous le laissez dans le coffre sécurisé.

En résumé, l'installation d'un monnayeur peut améliorer **l'efficacité, la sécurité et la gestion financière de votre boulangerie**. Cela vous permettra également de consacrer plus de temps à vos clients.



Plus de visibilité, pour plus d'efficacité.

Installer un **écran de préparation** dans votre boulangerie peut apporter de nombreux avantages.

Gestion efficace des commandes : L'écran de préparation permet de **visualiser rapidement les commandes en cours**. Vous pouvez suivre leur progression et anticiper les besoins en production. Cela **réduit les erreurs et accélère le service**.

Réduction du stress pour les équipes : Moins de risque d'erreurs, d'oublis et une meilleure organisation générale. **Vos équipes travailleront plus sereinement et seront plus efficaces**.

En somme, l'écran de préparation améliore l'efficacité opérationnelle, réduit les erreurs et contribue à la satisfaction de vos clients. Il s'intègre parfaitement dans une boulangerie moderne et dynamique.





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

