

# > 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.



# 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.



# 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

