

# > Système d'encaissement 360° pour fast-food.

Pourquoi choisir notre système ?

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





# L'univers du fast-food 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 et la prise de commande** dans votre établissement.

## Pourquoi l'adopter ?

**Facilité d'utilisation :** Notre interface intuitive 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.



# 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 bornes de commandes.

## Pourquoi l'adopter ?

**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 d'attente 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.

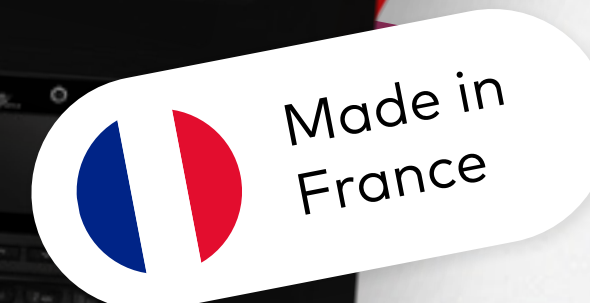
**En plein rush** vos clients, n'ont probablement pas la possibilité de voir l'entièreté de votre carte. Ils font au plus vite et **vous passez à côté d'énormément de ventes additionnelles**. Les bornes permettent à votre clientèle de voir l'intégralité de votre carte en quelques clics ! **Plus de ventes égale 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)

**100% personnalisable :** Notre interface borne permet **la meilleure personnalisation du marché**. Notre équipe graphique mettra toute son attention et son talent à créer une **interface unique qui correspond à votre identité de marque**. Nous pourrions intégrer de la vidéo ou créer des animations graphiques tout au long du parcours client pour plus d'interactivité. **Choisissez la couleur de votre borne** parmi nos RAL ! Vous pourrez également **gérer à distance** grâce à notre back-office **les écrans de veille de vos bornes**.



32 pouces





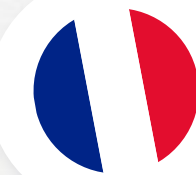
# Des fonctionnalités pensées pour vous simple & rapide

Informations  
produit

Gestion  
de menus

Personnalisation

Remises



Logiciel  
100% français

ventes  
additionnelles



Logiciel  
NF 525

Partage  
de note

Mode de vente

Raccourcis  
de paiement

Liste des  
allergènes

Stocks  
journaliers

Bipeurs

Statistiques

Écran d'appels  
clients

Plateforme de  
livraison intégrées

Bon  
d'achat

Programme  
de fidélité

Click&collect



**Précision des commandes :** Moins d'erreurs humaines dans la prise de commandes signifie que les plats sont préparés conformément aux souhaits des clients. Cela améliore la qualité du service.

**Amélioration de l'expérience client :** Lorsque les clients utilisent une borne de commande, ils ont accès à l'entièreté de la carte en quelques clics. Cela réduit le temps d'attente et améliore la satisfaction des clients.

**Réduction des coûts :** Les bornes de commande réduisent la dépendance au personnel de service. Vous pouvez optimiser vos ressources humaines et réduire les coûts liés à la prise de commandes.

**Gérez vos stocks :** Grâce à la fonctionnalités des stocks éphémères 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.

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



Prise de commande rapide



Paiement CB et carte restaurant en borne



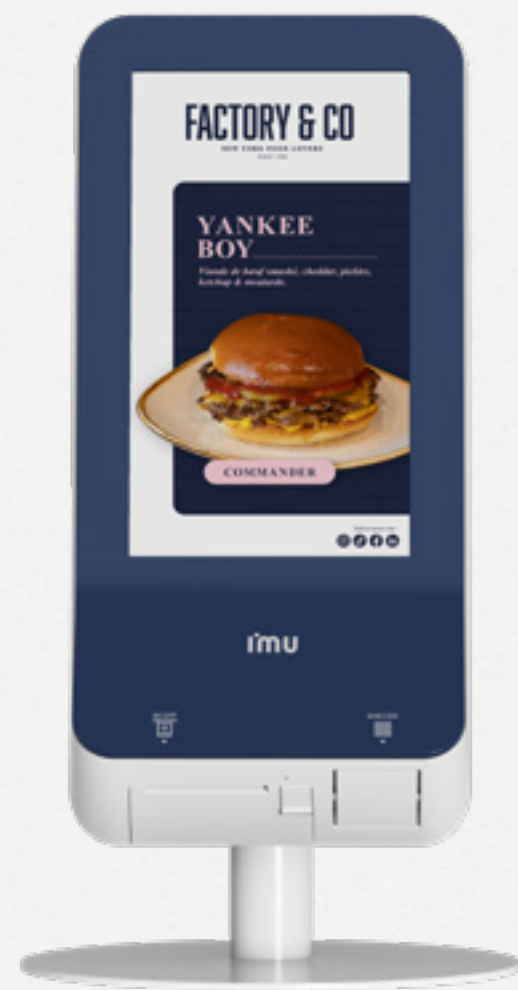
Envoi instantané des commandes en cuisine



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



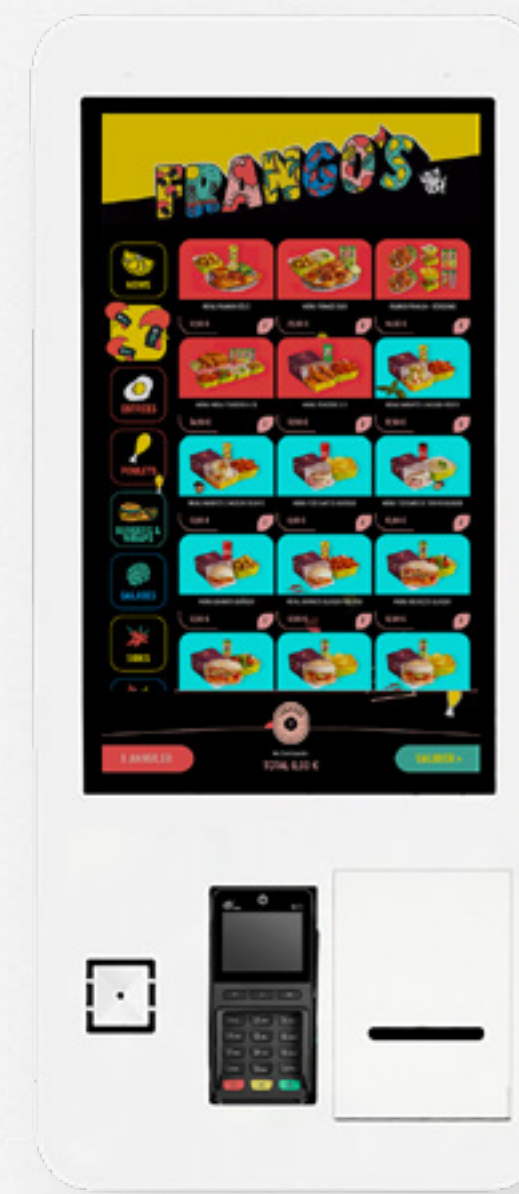




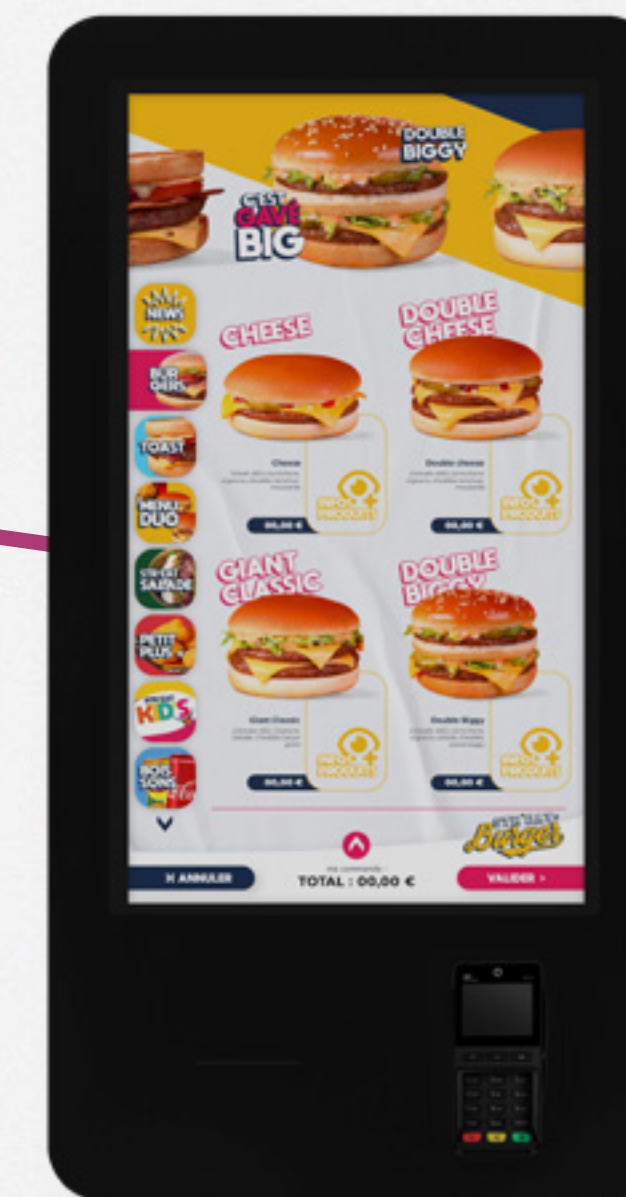
**15.6 pouces**  
comptoir



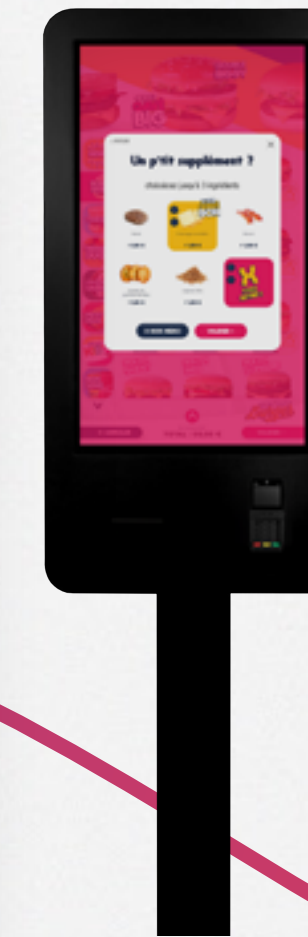
**22 pouces**  
comptoir ou  
sur pied



**27 pouces**  
support mural  
ou pied



**32 pouces**  
support mural  
ou pied



# Choisissez le modèle de borne qui vous convient.

**Design et esthétique :** Le choix du design et des dimensions de la borne doit s'harmoniser avec la décoration de votre fast-food. Pensez également à l'emplacement des bornes pour optimiser la circulation des clients.

**Budget adapté :** Le coût d'une borne de commande varie en fonction de votre chiffre d'affaires et de vos dépenses. Bien que la borne McDo soit souvent utilisée comme référence, il existe des alternatives plus abordables pour les restaurateurs indépendants





# Optimisez la production de votre cuisine.

Lorsqu'il s'agit de gérer une cuisine ou une chaîne de production de fast-food, **l'efficacité et la précision** sont essentielles. Des **écrans de production ou de préparation** peuvent être un atout précieux pour **optimiser votre processus de préparation des commandes** et améliorer la communication entre le personnel.

**Centralisation des commandes :** Toutes les commandes sont affichées sur les écrans, ce qui **permet au personnel de les traiter plus rapidement et plus facilement**. Vous pourrez également **dispatcher les commandes** sur les différents poste de production et de préparation.



# 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 !**



# Gérez vos commandes en cuisine avec nos imprimantes.

Dans une cuisine de fast-food, 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, des borne ou du click&collect. Cela **réduit les erreurs humaines** et garantit que le personnel de cuisine reçoit 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.



Imprimante réseau  
**étiquette adhésive**



Imprimante réseau  
**Ticket de prod ou prépa**





# Informez vos clients sur le statut de leurs commandes.

Lorsque les clients passent une commande, ils sont impatients de savoir où en est leur achat. **Les écrans d'appels clients (ODS), qui affichent en temps réel le statut des commandes,** sont un outil précieux pour améliorer l'expérience client.

**Optimisation des ressources :** Les écrans d'appels permettent de **mieux répartir les ressources.** Vos employés peuvent se concentrer sur les tâches essentielles plutôt que de répondre constamment aux appels clients.

**Communication :** Nos écrans d'appels clients permettent de **diffuser du contenu vidéo (promos, présentation du concept, etc..)** lorsqu'aucune commande n'est en préparation ou prête.



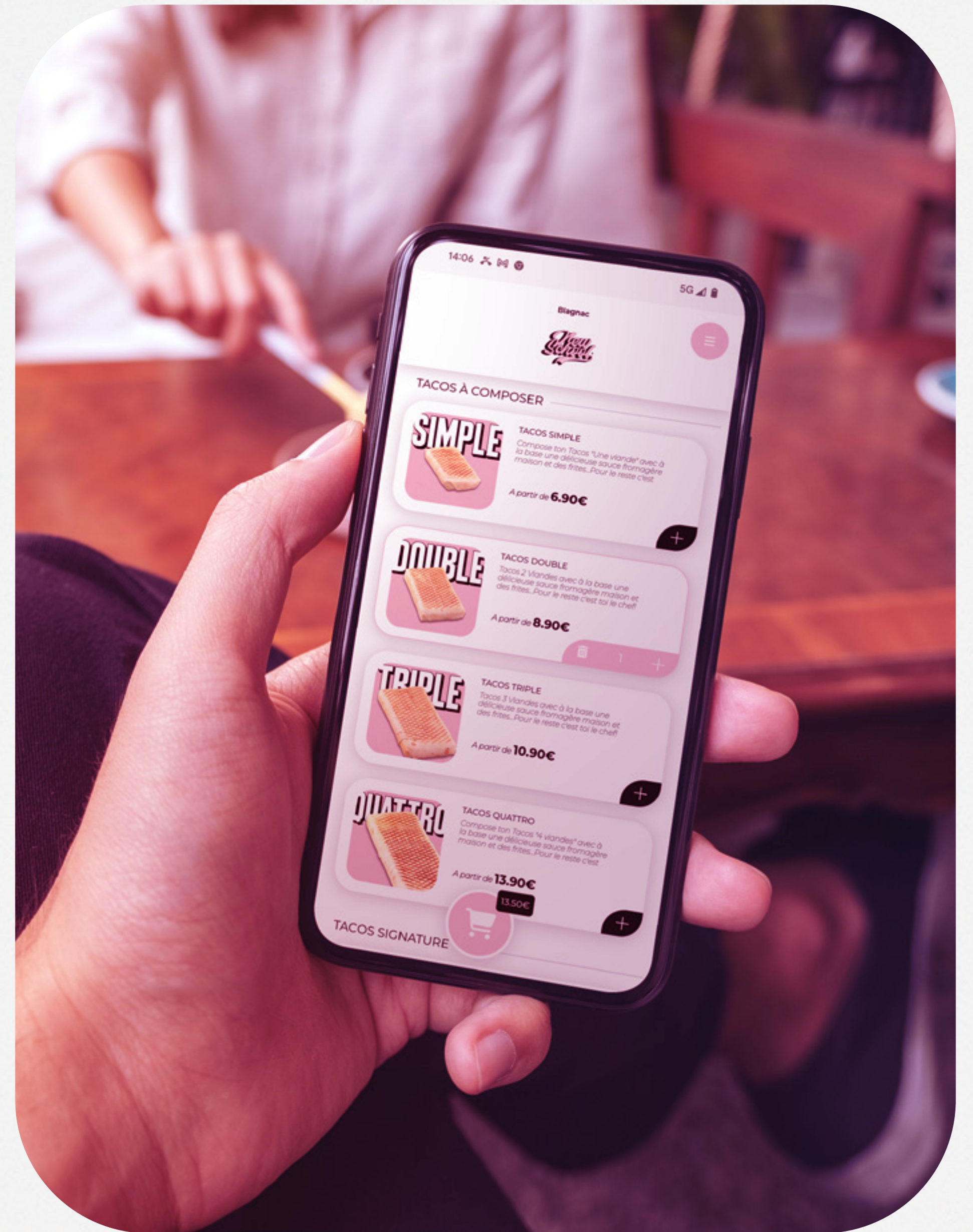
# Offrez plus de services à votre clientèle avec le Click&Collect.

**Augmentation du ticket moyen :** Le Click & Collect permet d'augmenter le montant moyen des commandes d'environ 10 à 20 %. Les clients ont plus de temps pour explorer le menu et ajouter des articles à leur panier.

**Création d'une base de données client :** Chaque commande enregistrée crée une opportunité de collecter des informations sur vos clients. Vous pouvez ensuite les exploiter pour des campagnes marketing ciblées.

**Réduction des frais de livraison :** Le Click & Collect évite les coûts liés à la livraison, tant pour le restaurateur que pour le client.

**Fluidification des périodes d'affluence :** Les clients peuvent passer commande depuis chez eux, sans créer de files d'attente au comptoir. Cela améliore l'expérience client pendant les heures de pointe.







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

