

INNOVA POS

Food

Systeme de gestion de point de vente

Spécial Restaurant à la carte, Fast-food, Salon de thé,
Cafétéria, Self-service, Glacier, Cantine, etc...



Présentation générale

INNOVA POS est un logiciel haut de gamme d'encaissement et de gestion de restaurant qui s'adapte aux vrais problématiques de la restauration. Il se distingue par sa **simplicité** d'utilisation tout en étant **complet**. Gérant les bons de préparation en cuisine et les télécommandes mobiles, **INNOVA POS** permet de mettre vos serveurs, caissiers et cuisiniers **en totale interactivité**.

SMART POS est extrêmement **personnalisable, évolutif, sécurisé et efficace**.



Les fonctionnalités en bref

- Prise de commande facile et rapide
- Saisi des modes de cuissons et commentaires cuisine
- Impression de bons de préparation en cuisine
- Prise de commande à distance par télécommande tactile
- Gestion des tables et plan de salle
- Gestion des menus
- Gestion des livraisons à domicile
- Gestion de stock
- Gestion des articles composés (fiche technique des plats, ...)
- Gestion des droits utilisateurs
- Traçabilité et historique des événements
- X et Z de caisse.
- Statistiques graphiques et impression de rapports et journaux.
- Consultation par internet via Smart Phone, tablette ou PC portable
- Carte de Fidélité et carte de Privilège
- Carte Porte-monnaie électronique prépayée rechargeable
- Gestion des crédits clients



La caisse mobile sans fil
pour prise de commande
à la table

- Les atouts
- **Mode tactile**
 - **Complètement paramétrable**
 - **Administration facile**
 - **Simple et interactif**
 - **100% sécurisé**

Simplement facile !

Assistance téléphonique :
Gratuite



Gestion des commandes

- Clavier d'articles facilement personnalisable avec gestion des couleurs et classification par pages
- Paramétrage d'icônes et photos
- Boutons « fonctions » paramétrables
- Saisi rapide et simple des commandes
- Impression des bons de préparation en cuisine
- Saisie forcée ou optionnelle des modes de cuissons, accompagnements et suppléments
- Gestion des "A suivre" et réclames cuisine
- Gestion des menus (jusqu'a 4 niveaux par menu)
- Saisi des articles par code barre
- Recherche rapide d'articles
- Mise en attente et rappel des tickets
- Prix à l'article, libre ou au poids
- Offert globale ou par article.
- Remise globale ou par article.
- Remise en pourcentage ou en montant
- Remises préparamétrées
- Gestion en multi-tarifs et tarif "Happy Hour"
- Gestion des livraisons à domicile : recherche rapide du client, impression de l'adresse sur le ticket, restriction montant minimal suivant la région, etc...



Ecran de saisie des commandes

Bon de préparation cuisine

Ticket client

Encaissement

- Impression ticket ou facture petit format
- Gestion des reçu-rendu
- Modes de paiement paramétrables
- Paiement par chèque restaurant et impression de contre bon avec code barre.
- Multi-règlements
- Gestion du fond et sortie de caisse
- Séparation de la note
- Transfert de la note vers une chambre d'hôtel
- Gestion des crédits clients

Gestion des tables

- Mise en attente, puis rappel rapide de la table par numéro ou par sélection à partir d'une liste.
- Plan de salle
- Gestion des changements de tables.
- Transfert de la note d'une table vers une autre.
- Transfert uniquement de certains couverts (articles) d'une table vers une autre.
- Transfert d'une table d'un serveur à un autre.

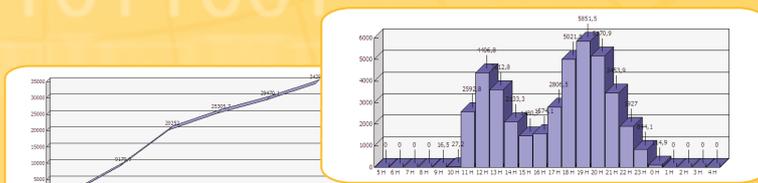


Visualisation des tables occupées ou en addition.

Rapports de suivi et statistiques

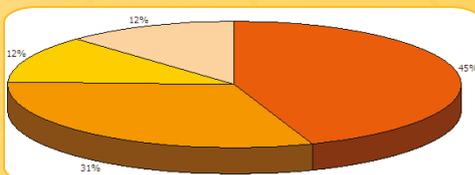
- X et Z de caisse (clôture)
- X par famille, par article, par vendeur, par règlement, par caisse, par période, etc...
- Journal détaillé des ventes
- Journal des annulations et des gratuits
- Traçabilité et historique des événements
- Table et couvert moyen, pourcentage par article.
- Statistiques graphiques :
 - Evolution mensuelle et annuelle du CA^(*)
 - CA par tranches horaires et jours de la semaine
 - Répartition du CA par familles

(*) Chiffre d'Affaire



Evolution du chiffre d'affaire mensuel

Statistiques par tranches horaires



Répartition du CA (chiffre d'affaire) par familles

Gestion de stock

- Fiche technique et calcul du prix de revient
- Entrée en stock avec choix du fournisseur
- Etat et valorisation du stock
- Réajustement du stock suite à un inventaire
- Passage en perte des marchandises périmées
- Gestion du stock en rupture
- Historique des mouvements des stocks
- Gestion en sous-unité



Fidélisation des clients (en option)

- Carte de Fidélité : Collecter des points puis bénéficier de cadeau et/ou de remise
- Carte privilège : Remise immédiate avec des différents taux suivant le client (Carte Gold, VIP, ...)
- Carte porte-monnaie électronique rechargeable
- Carte post-payée et gestion des crédits clients
- Messagerie SMS automatique (promo, joyeuse fête, événement, etc..)

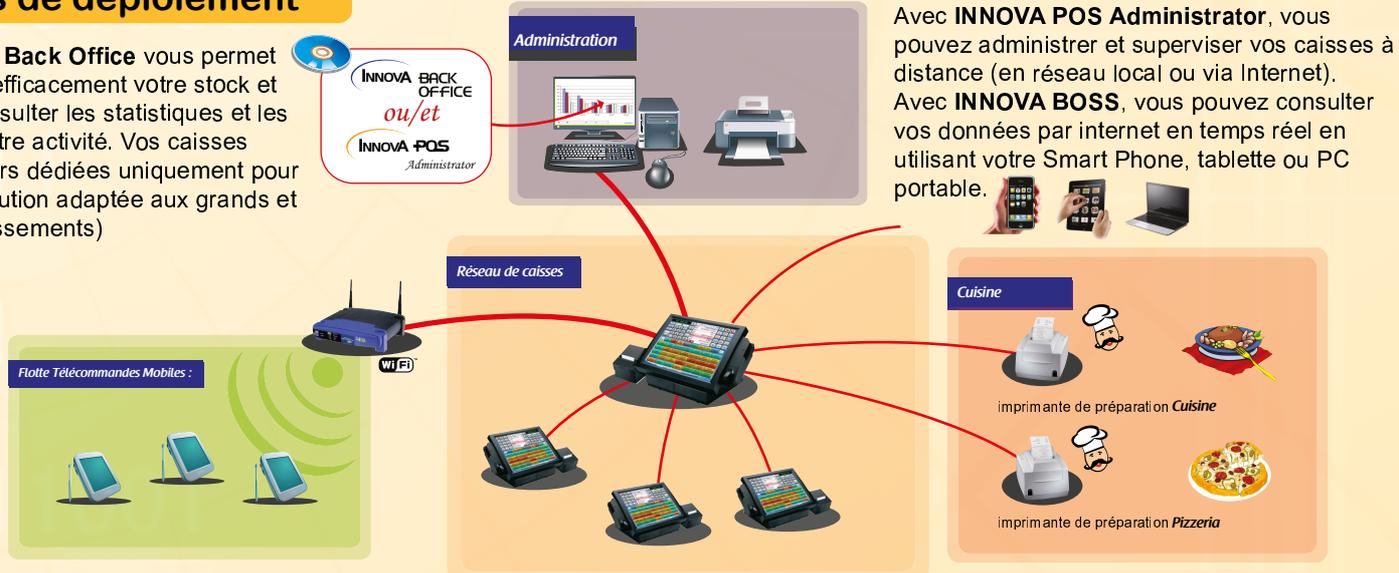


Contrôle d'accès et gestion des droits

- Gestion des droits par utilisateur et groupement par profils
- Droit d'accès des utilisateurs par caisses (en réseau)
- Identification des utilisateurs par clé dallas, par badge magnétique ou code barre, ou par simple saisi d'un code confidentiel sur clavier
- Traçabilité de toutes les opérations utilisateurs

Schémas de déploiement

INNOVA COM Back Office vous permet de gérer plus efficacement votre stock et aussi pour consulter les statistiques et les rapports de votre activité. Vos caisses deviennent alors dédiées uniquement pour les ventes (solution adaptée aux grands et moyens établissements)



Avec **INNOVA POS Administrator**, vous pouvez administrer et superviser vos caisses à distance (en réseau local ou via Internet). Avec **INNOVA BOSS**, vous pouvez consulter vos données par internet en temps réel en utilisant votre Smart Phone, tablette ou PC portable.

Interfaçage et sauvegarde

- Possibilité de synchronisation avec la balance (en option)
- Interfaçage avec le TPE (en option)
- Export Excel et CSV vers la comptabilité et autres logiciels
- Sauvegarde automatique des données cryptées sur flash



La caisse mobile INNOVA POS



- Les avantages**
- Moins de déplacement, plus de ventes
 - Service plus rapide
 - Serveurs toujours près des clients
 - Rotation optimisée des tables
 - Image de modernité

Fonctionnalités et caractéristiques

- Prise de commande facile
- Synchronisation immédiate avec les caisses
- Possibilité de commencer une commande avec le mobile et la continuer sur la caisse, et inversement.
- Saisi des modes de cuisson et accompagnements
- Impression des bons de préparation en cuisine
- Impression de la note client et encaissement
- Caractéristiques techniques :
 - Tablette Android de bonne marque, 7 pouces
 - Etui en cuir avec bandoulière antichute
 - Une journée d'autonomie batterie (avec gestion d'énergie)

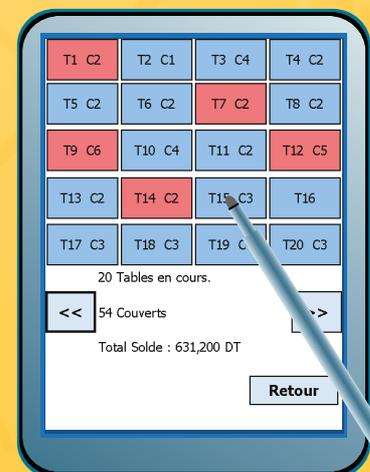
Immédiatement rentable !



sélection directe de l'article



Choix à partir d'une liste (par famille)



Les tables en cours