

Amadeus Visual Restaurant

Business Management

Facturation et gestion des stocks
pour la restauration

Pour en savoir plus

Amadeus Hospitality
Tél : +33 (0) 1 69 47 62 22
info@amadeus-hospitality.com

Amadeus Visual Restaurant Quand simplicité et confort se conjuguent avec performance et technologie

Amadeus Visual Restaurant vous permet de gérer la prise des commandes, la facturation, l'encaissement, l'analyse de vos ventes mais aussi l'approvisionnement des marchandises, le suivi des stocks, le contrôle de vos objectifs de marge ... D'utilisation totalement intuitive, en "caisse autonome" ou en gestion centralisée, sur un poste tactile et/ou terminal portable, Amadeus Visual Restaurant se plie à toutes vos exigences.

Assurez un service de qualité

Prise de commande

- > Toutes les fonctionnalités sont gérées à partir d'un écran tactile que vous pouvez paramétrer de sorte qu'il corresponde exactement à votre carte dans les moindres détails.
- > Modifiez automatiquement vos tarifs en fonction de la saison ou de l'heure.
- > Mettez à jour automatiquement votre carte à la fréquence que vous souhaitez (semaine, week-end, tous les mois...) et gérez vos "spéciaux" (happy hours / room services par exemple).
- > Sécurisez vos débits de boissons avec une connexion vers des systèmes externes (pompes à bières, sodas, bagnes bouteilles d'alcool - ouverture de crédit à la facturation).
- > Des interfaces avec vos systèmes clients sont disponibles pour la liaison avec une gestion de parc de loisirs, la connexion avec votre système de comptabilité ou encore des connexions avec différents ERP (Entreprise Resource Planning) afin de permettre une intégration avec des outils de production.
- > Enfin la connexion Internet vous permet de mettre à disposition des internautes des offres de réservation de table via une interface avec des sites partenaires.

Suivi

- > Affectation en début de service de tables ou de rangs à un serveur.
- > Chaque serveur visualise aisément l'état d'avancement de sa zone à chaque opération : nombre de couverts, articles commandés, réclames, mode paiement...
- > Gestion du plan de tables pour optimiser les différentes rotations de services.
- > A partir de l'écran tactile vous dialoguez, à tout moment, avec les zones de préparation.
- > Gestion simple et sécurisée des badges serveurs.

Facturation

- > Avec Amadeus Visual Restaurant le principe du « rien sans bon » devient « rien sans facturer ».
- > Différents types de facturation disponibles, partage de note (split de facturation).
- > Afin de répondre aux spécificités de chaque métier, la facturation est disponible selon plusieurs modes : restaurant traditionnel ou gastronomique, bar, brasserie et vente à emporter.
- > Facturation à partir d'un terminal portable adapté à tous les modes de fonctionnement : limonade, service à table, terrasse éloignée...

Un nouvel allié pour booster votre chiffre d'affaires

Amadeus Restaurant Pocket POS, la prise de commande mobile

- > Améliore la rapidité du service
- > Accroît la qualité des prestations
- > Augmente la productivité de vos équipes

Outils d'aide à la décision pour une gestion plus sereine

Editions de rapports et statistiques, analyses qualitatives et quantitatives pour prendre des décisions calculées

- > Analyses de rentabilité des produits vendus.
- > Etude quantitative et qualitative de vos fournisseurs.
- > Analyses par chiffre d'affaires réel et chiffre d'affaires théorique.
- > Editions des stocks, de l'inventaire, des ratios.
- > Analyses fin de mois, période en cours & période précédente, accessibles à tout moment.
- > Vous bénéficiez d'un précieux gain de temps sur les clôtures grâce aux éditions de contrôle automatiques.
- > Exploitation de vos comptes clients pour des actions commerciales ciblées : extractions des données vers Word, Excel, PDF.

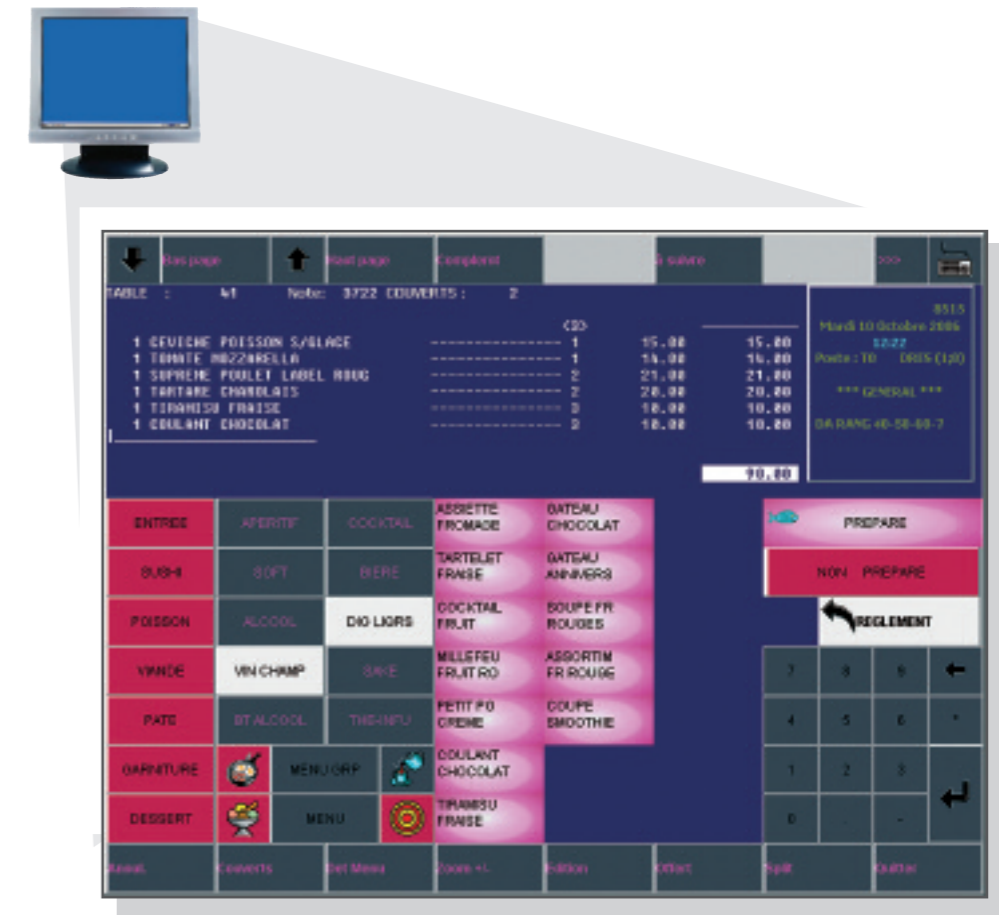
Prenez le contrôle de vos stocks

Plus vous serez exigeant plus ce module puissant vous apportera satisfaction

- > Prise en compte instantanée des mouvements.
- > Le calcul des coûts et des prix de vente s'effectuent par portion de produits transformés.
- > Suivi des réapprovisionnements automatique.
- > L'édition de votre liste de marché pour les produits frais ou les fiches techniques des plats commandés d'avance est automatisée.
- > Le calcul des ratios est réalisé par point de vente.
- > Vos stocks peuvent être gérés en multi dépôts ou en multi points de vente à partir de la base de livraison, de la base de cession et de la base inventaire.
- > Gestion des consignes et déconsignes.
- > L'inventaire est réalisé par codes barres et le calcul des écarts d'inventaire est automatique.
- > Calcul du Prix Moyen Unitaire Pondéré.
- > Possibilité de planification de commandes fournisseurs selon calendrier.

Des fonctionnalités dédiées à la gestion multi établissements

- > Gérez, à partir de votre siège, toute la configuration facturation, achats fournisseurs et gestion des stocks de vos établissements.
- > Mise à jour des menus, des tarifs, des dalles tactiles sur tous les points de vente (spécificités géographiques prises en compte).
- > Analyses et statistiques à l'échelle du groupe ou par zone.
- > Gestion multi points de stockage (Economat central).



Contrôle et faites circuler l'information du bout des doigts... Avec notre écran tactile, paramétrable pour correspondre exactement à votre carte.

- > Outil d'aide à la décision EIS (Executive Information System) depuis un simple navigateur Internet distant et sécurisé vous obtenez une vue d'ensemble de l'activité chiffrée et qualitative de vos établissements : calcul du ratio, indice de popularité d'un produit, analyses des ventes en temps réel.

> Utilisation de la solution en mode ASP (Application Service Provider)

- Votre système est géré par nos soins.
- Un poste standard et une connexion

Internet suffisent pour accéder à votre solution et vos données via un réseau hautement sécurisé. Réduction des coûts opérationnels d'environ 30 %, mises à jour et sauvegardes régulières automatiques.

Choisir Amadeus Visual Restaurant c'est opter pour :

La performance - la fiabilité - la sécurité
La flexibilité et le confort d'utilisation.