

## Encaissements

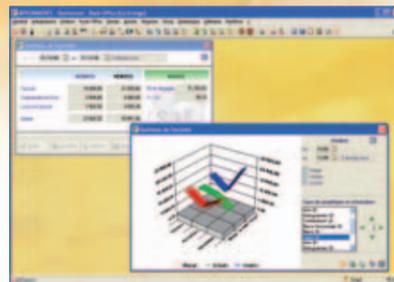
- Gestion des lignes et tickets offerts.
- Tout mode de règlement : espèces, chèques, cartes bancaires, tickets restaurant, etc.
- Interface du logiciel avec les imprimantes tickets, chèques et les lecteurs de cartes bancaires (TPE).
- Gestion des règlements en plusieurs fois et plusieurs modes de paiement.
- Encaissement des règlements, rendu de monnaie.
- Pointage intuitif des règlements.
- Édition des notes de frais.

## Back Office

- Chaîne des ventes : devis, commandes, bons de livraison, factures, bons de retour, édition des relevés de factures.
- Chaîne des achats : demandes de prix, commandes automatiques et manuelles, réceptions manuelles et automatiques, bons de réception, renvois de marchandises, factures.
- Transfert des documents d'achats et de ventes sans ressaisie.
- Gestion de stock : entrées, sorties de stock, inventaires, etc.

## Statistiques

- Calcul automatique du commissionnement sur la période et les employés / serveurs de votre choix.
- Etudes des plages horaires, par jour de semaine et par gamme de prix.
- Suivi du chiffre d'affaires et de la fréquentation du restaurant.
- Suivi des résultats sur objectifs de vente de vos serveurs.
- Flash garçon : aperçu instantané du CA, du nombre de tickets, etc.



- Synthèse d'activité du restaurant : tableaux chiffrés ou graphiques 3D.

## Éditions

- Aperçu écran et aperçu dynamique (réorganisation et classement en temps réel de l'édition selon les critères souhaités).
- Facturettes et factures : impression sur l'imprimante gestion ou l'imprimante tickets.
- Imprimante cuisine pour la commande et la réclamation des plats.
- Édition des règlements : récapitulatif par mode de règlement, numéro de Z, etc.
- Exports Excel, PDF, traitement de texte et envoi par e-mail.

## Clôture

- Édition de clôture de caisse : X et Z.
- Édition de clôture du magasin : GTX et GTZ.
- Historique de tous les mouvements de caisse.
- Suivi des ventes par famille.
- Résultats par serveur et par heure.
- Réédition de clôture et bande contrôle.
- Transfert en Comptabilité des écritures issues des tickets de caisse : génération des journaux d'achats et de ventes sans ressaisie.

## Gestion des périphériques

- OPOS générique assurant une compatibilité étendue avec pratiquement tous les matériels.
- Utilisation avec écran tactile ou standard.
- Clavier relégendable, souris, etc.
- Afficheur client.
- Tiroir-caisse, ouverture automatique à l'encaissement du règlement.
- Lecteur de cartes bancaires.
- Lecteurs codes-barres (douchette ou scanner).
- Imprimante tickets, pour la salle, le comptoir et la cuisine.
- Imprimante chèques.

## Module Financier

- Commun à Restaurant et à Comptabilité APICOMMERCE, le module Financier évite la ressaisie d'informations déjà connues. Il permet de réduire rapidement l'encours client et les risques financiers.
- Saisie des règlements clients et fournisseurs.
- Pointage des échéances avec gestion des écarts de règlements.
- Remise en banque des règlements (espèces, chèques, virement, etc.) et génération d'un bordereau, d'un fichier informatique ou directement à la banque via ETEBAC.
- Gestion automatique de l'échéancier en fonction des règlements des factures clients et fournisseurs, avec possibilité de modifications à tout moment.
- Gestion de l'échéancier et des impayés.
- Edition automatique des lettres de relance.
- Module complet de suivi des relances clients.
- Édition de la balance âgée.
- Édition et transfert automatique en Comptabilité, etc.

Toutes les marques citées sont la propriété de leurs détenteurs respectifs. Les caractéristiques citées sont indicatives et susceptibles de modifications sans préavis et sans responsabilité de la part de l'éditeur. Elles correspondent à la version complète du logiciel, tous modèles confondus. APICOMMERCE (03) - 00611011



# Restaurant

**Gérez sereinement et en temps réel les tables, les réservations, les menus, les commandes, et la liaison salle / cuisine. Mettez en attente et rappelez tout aussi facilement les tickets, encaissez les clients avec tous les moyens de paiement possibles : cartes bancaires, tickets restaurant, notes séparées, etc.**

CACHET REVENDEUR



**Configuration minimale :** Processeur Pentium IV - 512 Mo RAM - Carte graphique supportant une résolution de 800x600 - Microsoft Windows® 2000, XP, 120 Mo d'espace libre avant l'installation.  
**Configuration conseillée :** Processeur Dual Core - 1 Go RAM - Carte graphique supportant une résolution de 1024x768 - Microsoft Windows® Vista, XP, 120 Mo d'espace libre avant l'installation. Toute configuration supérieure améliorera sensiblement les performances.  
**Périphériques supportés :** Tous les périphériques compatibles OPOS générique.



# Restaurant

**Restaurant est la solution de caisse et de gestion "clés en main" pour les restaurants, les brasseries, les cafés, les salons de thé, la restauration rapide, etc.**

**Gérez sereinement et en temps réel** les ventes sur place, à emporter, vos tables, les réservations, les menus, les commandes, vos serveurs et la liaison salle/cuisine.

Mettez en attente et rappelez tout aussi facilement les tickets. Encaissez les clients avec tous les moyens de paiement possibles : cartes bancaires, tickets restaurant, notes séparées, etc.

**Assurez également toute la gestion Back Office de votre restaurant**, les commandes à vos fournisseurs, vos statistiques heure par heure, le planning de vos serveurs, les dates de péremption de vos marchandises... Optimisez l'exploitation de votre restaurant, de la prise de commande jusqu'au transfert en Comptabilité.

## Articles et ingrédients

- Sélection des dates de disponibilités des articles.
- Gestion des articles "à volonté".
- Gestion de la perte.
- Articles sur place ou à emporter.



- Association d'image à chaque article facilitant la composition de vos cartes.
- Libellé court affiché sur le ticket.
- Articles de remplacement automatiquement proposés en cas de rupture de stock.
- Gestion des lots avec suivi automatique des dates de péremption.
- Champs supplémentaires personnalisables.
- Gestion multitarif et des exceptions tarifaires.

## Plats

- Indicateur du numéro d'ordre de chaque plat.
- Commandes sur place ou à emporter.
- Gestion des plats saisonniers.
- Choix des plats gérant la cuisson.

## Boissons

- Création de familles de boissons : vins, sodas, eaux minérales, boissons chaudes, etc.
- Possibilité d'associer des boissons à des articles.
- Boissons automatiquement proposées avec l'article en vente comptoir.

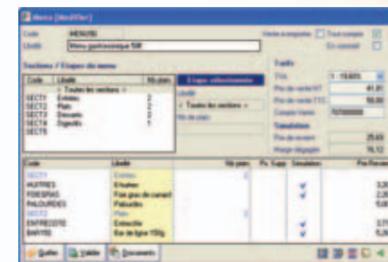
## Accompagnements

- Possibilité d'associer des accompagnements à des articles.
- Accompagnements automatiquement proposés en vente comptoir avec les articles associés.

## Menus

- Composition de menus : entrées, plats de résistance, desserts, etc.

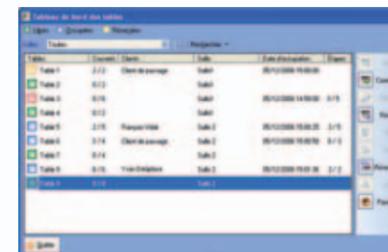
- Choix du nombre de plats par section de menu.
- Partage des menus en sections.



- Prix de revient, marge calculés et modifiables sur chaque menu.
- Menus tout compris ou avec supplément.
- Mise en sommeil des menus.
- Gestion d'un menu du jour, et historique des menus du jour.

## Tables / Salles / Réservations

- Gestion des tables et du nombre de couverts par table.



- Suivi en temps réel des réservations et libérations de tables.
- Salles "fumeurs" et "non fumeurs".
- Rappels automatiques des réservations proches, tables à surveiller, etc.
- Avertissement en cas de retard d'une réservation ou d'une occupation de table prolongée.
- Affectation des tables aux serveurs.

## Commandes

- Prise de commande par table.
- Saisie des commandes sur écran tactile ou par clavier/souris.
- Choix des cuissons enregistrés et transmis en cuisine.
- Assistant saisie rapide des menus, gestion des suppléments de menus.
- Réclamation des plats en cuisine selon l'ordre défini.

- Réglage instantané sur place/à emporter.
- Avertissements des articles épuisés, proposition des articles de remplacement.

## Clients

- Mise à jour automatique des cartes de fidélité lors du passage en caisse.
- Suivi du nombre de visites et des dates de première/dernière visite.
- Tarifs clients personnalisables.
- Champs supplémentaires personnalisables.

## Employés / Serveurs

- Identification instantanée des serveurs au comptoir.
- Création de badges employés facilitant l'identification en caisse.
- Affectation des serveurs aux tables.
- Commissions de ventes personnalisables et calculées automatiquement (fixe et pourcentage).
- Suivi des objectifs de vente.
- Pointage des employés sur le planning prévu.
- Suivi des absences et des dates de retour prévues.
- Gestion des droits d'accès par employé sur chaque option.
- Affectation des serveurs aux tables.

## Planning

- Planning mensuel ou quotidien des employés.
- Ajout de plages horaires directement dans l'interface du planning.
- Déplacement des plages horaires par simple glisser/déposer.
- Impression des horaires du jour ou du mois.
- Présentation instantanée du cumul des heures de travail de chaque employé sur la période.

## Personnalisation des écrans et menus

Profils de caisses métiers livrés en standard : restauration traditionnelle, restauration rapide, débit de boissons, café, traiteur, discothèque, etc.

- Caisse 100% paramétrable permettant les regroupements par types d'articles, boissons, menus, etc.
- Affectation d'un article à chaque touche permettant de retrouver chaque article à l'endroit habituel.
- Nombre illimité de touches et de groupes paramétrables offrant un accès direct aux fonctions courantes.
- Personnalisation totale de la palette de caisse, fonctions renommables.
- Accès instantané aux fonctions de caisse par raccourcis clavier personnalisables.
- Création de groupes et catégories d'articles selon la nature de votre activité et de vos besoins.
- Système exclusif de navigation rapide parmi les options de caisse.
- Gestion totale du comptoir par écran tactile et clavier/souris.
- Création de groupes de plats et de boissons en fonction de la nature de votre activité et de la saison.

## Caisse

- Barre d'outils spéciale restaurant : impression des commandes à suivre, réclamation des plats en cuisine, plats à emporter, mise en attente/rappel des tickets, gestion de la cuisson.



- Rapidité de saisie : localisation instantanée des articles, plats, menus, impression automatique des tickets.
- Saisie des ventes et des règlements sur écran tactile avec boutons texte ou photo.
- Mise en attente et rappel des tickets.
- Gestion de toutes les opérations de caisse courantes : remise, sous-total, rendu, offert, fusion de tickets, etc.
- Gestion des entrées/sorties particulières.
- Prise en charge transparente des cartes fidélité, bons d'achats et promotions.

\* Front Office / Back Office :  
Un seul logiciel, mais deux interfaces différentes pour vous aider à mieux gérer chaque aspect de votre métier... Utilisez chaque logiciel en fonction de l'activité envisagée. Bénéficiez du partage de données en temps réel entre les deux applications.  
Front Office : Le logiciel de caisse compact. Tout ce dont vous avez besoin, et uniquement ce dont vous avez besoin, pour gérer rapidement et efficacement votre comptoir.  
Back Office : Le logiciel de caisse totalement intégré à la solution de gestion. Passez instantanément du comptoir à la gestion du stock, ou à l'édition de statistiques, et profitez d'une chaîne des ventes et d'une chaîne des achats complètes.