

- Restaurant -



- Bar -



- Discothèque -



ZATYOO TOUCHSCREEN

Zatyoo Touchscreen vous permettra de gérer vos tables de l'installation de vos clients jusqu'au règlement de l'addition, tout en vous faisant gagner un temps précieux dans votre gestion.



LOGICIEL ZATYOO TOUCHSCREEN

- Une interface unique ne demandant aucune connaissance informatique,
- 50 touches de produits en appel direct,
- Contrôle d'accès et des droits d'utilisateurs grâce à un mot de passe ou aux clés dallas,
- L'envoi des commandes en cuisine jusqu'à 6 points de préparation,
- Toutes les combinaisons d'encaissement possibles (parmi 16 modes de règlements),
- La gestion des avoirs,
- L'impression des journaux de caisse et de vente directement sur l'imprimante ticket,
- La gestion de votre cave,
- 25 lieux de vente différents...
- L'option Comptes Clients ; pour la gestion des clients débiteurs, d'un fichier clients...
- L'option Plan de Salle : pour gérer de façon graphique les tables en cours de service,
- L'option Back-Office : plus de 50 journaux statistiques et tableaux de bord,
- L'option Fiches Techniques : pour un calcul précis du stock immobilisé, gestion par recettes.

ZATYOO TouchScreen

c'est avant tout :

Une caisse tactile intelligente aussi efficace au bar qu'au restaurant avec une interface unique ne demandant aucune connaissance informatique.

La simplicité extrême des prises de commande avec 50 touches produits en appel direct.

La confidentialité et la protection des données avec le contrôle d'accès et des droits utilisateur par utilisateur.

La gestion idéale des cartes.

L'envoi des commandes en cuisine jusqu'à 6 points de préparation (bar, cuisine, écailler ...).

Toutes les combinaisons d'encaissement (parmi 16 modes de règlement en 2 monnaies).

La gestion des avoirs.

25 lieux de vente différents.

L'impression des journaux de caisse et de vente directement sur imprimante ticket.

La gestion de votre cave.

Une solution à partir de seulement 349 € !

C'EST ENCORE :

Un fonctionnement avec un écran tactile ou une simple souris.

Des graphismes en couleur haute résolution.

Le suivi de toutes les étapes de la vente.

La possibilité pour chaque serveur d'utiliser une des 7 langues disponibles.

Un système évolutif.

200 icônes et dessins.

250 écrans ou graphiques.

100 utilisateurs et plus ...

100 fonctionnalités et plus ...

CE SONT AUSSI DES OPTIONS POUR S'ADAPTER À VOTRE BESOIN :

Un plan de salle graphique pour visualiser en temps réel votre activité

Une gestion sophistiquée des comptes clients

Un back-office complet avec plus de 50 journaux et des statistiques graphiques, véritable tableau de bord pour piloter votre établissement

Une gestion des stocks avec fiches techniques pour gérer au plus près vos immobilisations

PRISE DE COMMANDE :

Prise de commande tactile

50 touches d'appels en accès direct entièrement paramétrable

Chaque touche peut à son tour appeler un autre écran de 50 touches et ainsi de suite ... Soit 2.500 produits en 2 niveaux et 125.000 en trois niveaux et plus de 6 millions en 4 niveaux...

Structuration possible de la commande comme avec les carnets à souche (séparation de la commande en blocs : En direct, A suivre etc ...)

Envoi des commandes automatiquement en cuisine, jusqu'à 6 points de préparation différents

Envoi de messages en cuisine, pour faire marcher les plats par exemple

Choix à tout moment de rajouter un commentaire pour la cuisine (sans sel, saignant ...) à partir d'une liste prédéfinie ou en saisissant directement un commentaire libre

Possibilité d'accorder des remises ou offerts article par article ou pour toute la note

Possibilité de changer le prix d'un article à la volée

Possibilité de changer de taux de TVA à la volée (pour gérer le sur place ou à emporter par exemple)

3 modes d'encaissement rapide (Espèces, Chèques, Cartes bancaires)

16 modes d'encaissements pour le multirèglement (une partie en espèces, une autre en chèques restaurant, le solde en carte bancaire par exemple ...)

Encaissement en plusieurs fois (cas de plusieurs convives qui payent séparément et à des moments différents)

Séparation de note soit en répartissant les plats entre convives, soit en séparant directement la note par 3, 4 etc ...

Possibilité de donner un avoir sous forme d'un ticket d'avoir à valoir sur une prochaine visite sans nécessité d'ouvrir un compte client (idéal pour les clients utilisant des tickets restaurants)

Changement dynamique des cartes en cours en fonction de la tranche horaire (une carte pour le midi, une autre pour le soir par exemple)

GESTION DES TABLES :

- Visualisation des tables ouvertes en mode liste
- Affichage du statut des tables (commande à prendre, en cours, à encaisser)
- Visualisation rapide de l'ensemble des tables de tous les points de vente
- Ouverture très rapide d'une table en la sélectionnant dans la liste ou en tapant son numéro
- Pas d'informations superflues : seules les tables ouvertes sont affichées
- Transfert d'une table sur une autre
- Edition d'une note justificative pour les notes de frais
- Saisie possible des informations clients pour transformer une simple addition en facture
- Transfert d'une table d'un serveur à une autre
- Affichage sélectif des tables en fonction des rangs affectés à un serveur (le serveur ne voit que ses tables, le responsable de salle les voit toutes)
- Changement de lieu de vente rapide avec chargement automatique de la table associée
- Accès rapide au mode de vente bar

IMPRESSION DES RÉSULTATS SUR TICKET :

- Impression de la ventilation de la caisse par mode de règlement
- Impression des ventes par familles, sous-familles ou articles
- Impression du couvert moyen
- Impression des TVA
- Impression sur une ou plusieurs journées
- Impression d'une tranche horaire (pour obtenir les résultats d'un service par exemple)
- Tri possible pour un serveur, pour l'ensemble des serveurs en cumulé ou pour chacun

GESTION DES CARTES ET MENUS :

- Gestion de cartes adaptée à la logique du CHR avec possibilité de créer autant de cartes que nécessaire (par exemple une carte des vins, une carte pour le bar, une carte d'été, une carte d'hiver etc...)
- Saisie simple et rapide
- Affectation des produits sur l'écran en sélectionnant la touche désirée
- Pas de contrainte d'organisation, une touche peut aussi bien appeler un produit, un sous-écran, une autre carte, des commentaires cuisines, des garnitures ... C'est la liberté !
- gestion des impressions cuisine au niveau de l'article sur une ou plusieurs des 6 imprimantes cuisine
- Importation des articles possible à partir d'un fichier généré sous Excel
- Gestion automatique des écrans pour la version Pocket PC : les écrans sont découpés automatiquement au format Pocket PC, pas de saisie redondante

RECHERCHE DES TICKETS :

- Possibilité de rappeler n'importe quel ticket encaissé avec 10 critères de choix
- Recherche sur une période donnée de date à date
- Possibilité de visualiser, corriger un ticket suivant autorisation d'accès dans le respect des règles fiscales
- Possibilité de changer le ou les modes de règlement

GESTION DE LA CAVE :

- Gestion de stock complète (idéale pour la cave : une bouteille vendue = une bouteille sortie du stock)
- Mise à jour en temps réel
- Choix des articles à suivre en stock par l'utilisateur
- Inventaire permanent
- Définition d'un seuil minimum article par article
- Edition de l'inventaire par famille, sous-famille, par atteinte du seuil de réapprovisionnement, par atteinte d'une quantité négative
- Exportation du stock sous un format compatible Excel et Access

ZATYOO OFFICE

c'est :

Une version économique de la version TouchScreen, sans la partie caisse, vous permettant de préparer vos cartes, de rentrer vos paramètres et d'accéder au back-office à partir de 249 € seulement !

Le back-office complet avec plus de 50 journaux et des statistiques graphiques, véritable tableau de bord pour piloter votre établissement.

Des tableaux de bord sous forme de statistiques graphiques.

La gestion des cartes et menus.

La gestion des profils utilisateurs.

La gestion de votre cave.

CE SONT ENCORE DEUX OPTIONS POUR S'ADAPTER À VOTRE BESOIN :

La gestion sophistiquée des comptes clients

La gestion des stocks avec fiches techniques pour gérer au plus près vos immobilisations

LES JOURNAUX :

Journaux des ventes

Journaux de caisse

Journaux des pourboires et des avoirs

Journal des offerts

Relevé des TVA pour la déclaration fiscale

Aperçus à l'écran avec possibilité d'exporter les journaux sous la plupart des formats (Word, Excel, PDF,XML), envoi par e-mail etc ...

Le classement des produits les plus vendus par quantité ou par chiffre d'affaires

L'exportation des données sous un format compatible avec Excel ou Access

LES STATISTIQUES :

Statistiques graphiques par jour, mois ou année

Statistiques graphiques sur le chiffre d'affaires

Statistiques graphiques sur les couverts, le couvert moyen

Statistiques graphiques sur la répartition du chiffre d'affaires par lieux de vente

Statistiques graphiques sur les couverts, le couvert moyen par lieux de vente.

Choix dynamique des mode d'affichage des statistiques (en histogramme, en secteurs ...)

Enregistrement possible des graphes au format bmp pour insertion dans un document etc ...

ZATYOO POCKET

c'est :

L'optimisation de l'organisation de votre établissement :

- dans un restaurant, les serveurs peuvent rester en permanence à la disposition et à l'écoute des clients pendant que les commis se chargent d'amener les plats de la cuisine à la table.
- dans un bar, le serveur peut prendre plusieurs commandes d'affilé alors que derrière le comptoir elles sont déjà en cours de préparation.
- La gestion des tables, la prise de commandes, les envois en cuisine, l'impression des additions et les encaissements avec la même ergonomie que la version Touchscreen.
- Un fonctionnement en 7 langues
- Chacun des serveurs peut être équipé avec son propre Pocket et prendre les commandes depuis la table des clients.
- Un fonctionnement en WIFI et ne nécessitant qu'un seul poste fixe avec DYNA PDA et un ou plusieurs point d'accès WIFI
- La compatibilité avec tous les Pockets PC fonctionnant sous Windows mobile (Pocket PC 2003 et Windows mobile 2005)

ZatYoo Pocket gère les deux modes de prise de commande : vente directe pour le bar et ouverture de tables pour le restaurant
ZatYoo Pocket partage les mêmes données que l'ensemble des autres postes : une commande peut être indifféremment initiée et complétée depuis n'importe lequel des terminaux fixes (Touchscreen) que mobiles (Pocket)

ZatYoo Pocket n'est pas un simple télécommande qui prend le contrôle d'une caisse à distance, c'est un véritable terminal de prise de commande

ZatYoo Pocket utilise le standard du marché en terme de communication radio : le réseau WIFI

La portée en champ libre peut aller jusqu'à 50 m, en intérieur elle est fonction de la configuration de l'établissement. Pour les installations complexes (plusieurs étages, terrasses extérieures par exemple), le conseil d'un de nos distributeurs agréés peut s'avérer utile.

ZatYoo Pocket utilise les mêmes écrans pour la prise de commande tactile que la version TouchScreen : pas de ressaisies inutiles, vous définissez une organisation de vos écrans une fois pour toute. Les écrans de 50 touches sont divisés automatiquement en 4 écrans adaptés aux Pockets

ZatYoo Pocket gère le processus de commande complètement jusqu'à l'impression des additions qui peuvent être faites sur une imprimante spécifique, à proximité de l'endroit où se trouve les serveurs (par exemple sur la terrasse au plus près des clients)

ZatYoo Pocket gère les encaissements rapides (quand tout est payé en Espèce, en Chèque ou Carte Bancaire), mais aussi les encaissement en plusieurs modes de règlement (jusqu'à 16 modes différents)

ZatYoo Pocket gère la dialogue en temps réel avec la cuisine avec commentaires cuisine, ordre de marche, envoi de la partie de commande déjà saisie (pour faire marcher les apéritifs par exemple)

ZatYoo Pocket accède à n'importe laquelle des tables, qu'elles aient été créées par un autre Pocket ou sur un terminal fixe (en fonction des droits d'utilisation du serveur)

La liste des tables est actualisée en temps réel