



VOTRE SOLUTION D'ENCAISSEMENT  
**RESTAURATION / SNACKING**



**ONETOUCH**

LE LOGICIEL D'ENCAISSEMENT QUI  
DÉCUPLE VOTRE PRODUCTIVITÉ



## OneTouch

Une prise en main facile, des fonctionnalités performantes et abouties font de **OneTouch** un allié de choix en termes de prise de décision et de **rapidité d'encaissement**. Améliorez votre **productivité**, simplifiez vos échanges et votre **monitoring financier**. De l'encaissement à la transmission des données comptables, choisissez l'outil qui vous fera **gagner** ce qu'il y a de plus précieux, **du temps**.

### OneTouch Prépa

L'application **OneTouch Prépa** est le système d'affichage en **cuisine**. Il vous permet d'afficher, de suivre et de traiter les commandes en cuisine en temps réel. Finis **les erreurs** et **les tickets** de cuisine.

### OneTouch Pad

Le point de vente idéal pour votre commerce dans **la paume de votre main**! Cette application vous aidera facilement et rapidement à vous **connecter** à votre point de vente et ainsi être en mesure d'effectuer la prise de commande en toute **mobilité**.

### Mobile manager

Avec l'application **Mobile Manager**, Vos résultats vous parviennent **quand** vous voulez, **où** vous voulez en **temps réel**. Bénéficiez du **monitoring** dont vous avez besoin dans la gestion quotidienne de votre activité **mono** ou **multi-magasins**.

### Customer display

Grâce au **Customer Display**, vous saurez gérer le temps d'attente dans votre restaurant. Vos clients pourront désormais suivre leurs commandes en temps réel,

#### Commande en ligne

Vivez la meilleure expérience de **click & collect** en recevant automatiquement les commandes sur la caisse

**Dishop**

#### QR code sur table

Permettez à vos clients de consulter votre menu en ligne ou de commander via un code QR. Pratique en période de pointe.

#### Scanner et payer

Le moyen le plus simple d'encaisser vos clients, avec un QR code propre à chaque table en fonction de votre plan de salle

**sunday**

#### Réservation de table en ligne

Recevez des réservations en ligne 24h/24, 7j/7 même quand votre restaurant est fermé grâce au module en ligne

**zenchef**

## NOS PARTENAIRES MAJEURS

**Dishop**

**oxhoo**  
INFINIMENT POINT DE VENTE

 **sunday**

**alvoko**  
ON-SITE COMMUNICATIONS

**GLORY**

**PERIMATIC**

**AURES**

  
**RESTO FLASH**  
LE TITRE RESTAURANT SUR MOBILE

**zenchef**

  
**BarDistribution**

 **Azkoyen**  
Group

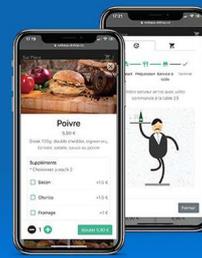
# 1

## LA PRISE DE COMMANDE



### COMMANDE SUR PLACE

Facilitez davantage la prise de commandes de votre établissement en optant pour la rapidité au comptoir avec les bornes de commande **OneTouch**



### COMMANDE INTERNET **Dishop**

Grâce à son interface facilement modifiable, affichez vos couleurs et vos images aisément et profitez ainsi d'un produit fait sur mesure pour vos besoins. Faites vivre à vos clients la meilleure expérience de click & collect

## NE RATEZ PLUS AUCUNE COMMANDE

# 2

## RÉCEPTION DE LA COMMANDE

Grâce aux différentes déclinaisons de la solution **OneTouch (Light, Start, et Pad)**, Vous serez en mesure de recevoir vos commandes en toute mobilité. L'encaissement est intuitif et flexible pour permettre à vos clients de payer par tous les moyens possibles. Une prise en main à la fois facile pour vos caissiers et rapide pour votre clientèle. **OneTouch** dépasse la concurrence par des fonctionnalités toujours mieux réfléchies.



## PRODUCTION & COORDINATION EN CUISINE

# 3

## PRODUCTION EN CUISINE



En utilisant la méthode classique d'impression de ticket en cuisine

ou

En améliorant la communication entre le personnel de salle et la cuisine avec la solution totalement "no paper" de l'application **OneTouch Prépa**



## SUIVI DE LA COMMANDE PAR LE CLIENT

# 4

## GESTION DE LA FILE D'ATTENTE

Les clients peuvent visualiser en temps réel l'évolution de leurs commandes sur un écran via l'application **Customer display**. Ainsi l'attente sera contrôlée



## LA COMMANDE EST PRÊTE !

# 5

## APPEL CLIENT



### BIPEURS CLIENTS

Grâce au bipeur, le client peut aller s'installer en salle ou même quitter le restaurant et ainsi éviter une attente longue et désagréable. ... Il sera appelé une fois la commande prête

Avec ce dispositif, finis les allers et retours inutiles de vos serveurs entre la salle et la cuisine.

### BIPEURS SERVEURS



## INTÉGRATION COMPLÈTE DES AUTOMATES



### TERMINAL DE PAIEMENT

Le montant est envoyé automatiquement au terminal. Pas besoin de le retaper.

- ✓ Passage en caisse plus rapide
- ✓ Moins d'erreurs



### AUTOMATE DE DISTRIBUTION

- ✓ Les boissons servies au bar sont automatiquement dosées et enregistrées
- ✓ Prise en charge de toutes les boissons

avec BarDistribution



### MONNAIEUR

- ✓ Automatisation des transactions en espèces à la caisse
- ✓ Diminution des risques de fausse monnaie

avec



# SNACKING

## UNE INTÉGRATION À 360°



### ECRAN DE PRÉPARATION CUISINE

Gain de temps et de productivité, **OneTouch Prépa** vous permet d'afficher, de suivre et de traiter les commandes en cuisine en temps réel



### BORNE DE COMMANDE

Placez la commande entre les mains du client et augmentez ainsi le panier moyen grâce à la vente suggérée.



### CLICK & COLLECT CONNECTÉ

En partenariat avec **Dishop**, nous vous fournissons des outils de commande en ligne simples et efficaces pour augmenter vos ventes!



### SITE MARCHAND

Votre site devient paramétrable depuis la caisse, vous serez en mesure de tout personnaliser à partir d'un seul écran



### GESTION DES HAPPY HOURS

Vous pourrez gérer les Happy hours depuis la caisse, permettant ainsi de générer du trafic sur les plages horaires plus calmes



### GESTION DES LIVRAISONS

Gagnez jusqu'à 30% sur vos temps de livraisons grâce à **Dishop Fleet** avec une interface intuitive pour les livreurs et un management efficace pour le restaurateur.



### DISTRIBUTEURS AUTONOMES

Boostez vos ventes grâce au Bar Libre Service, certains clients viennent pour le plaisir de pouvoir se servir eux-mêmes en payant par leurs cartes RFID pré-chargées



# RESTAURATION

## LES BESOINS SPÉCIFIQUES



Une gestion complète des outils pour la restauration. Vous pourrez éditer vos plans de salles, ajouter des options sur vos plats, dispatchez vos tickets sur plusieurs imprimantes en cuisine. Ajouter des rangs à vos plats et prendre les commandes depuis un appareil mobile directement à la table de vos clients.



### GESTION DES PLANS DE SALLE ET DES TABLES

Plans de salles modulables et personnalisables à tout moment depuis votre caisse avec une gestion de numéro, rotation et nom de table



### IMPRIMANTES DE PRODUCTION

Pas besoin de se déplacer pour transmettre l'information, les tickets s'impriment directement en cuisine



### GESTION DES MENUS

Création de vos formules et menus avec une possibilité de gestion de différents rang de produits (apéritif, entrée, plats, desserts, autres...)



### PRISE DE COMMANDE

Vous pilotez votre caisse à distance avec des prises de commandes sur **mobile, tablette** et **pad** pour en finir avec les allers-retours inutiles



### GESTION DES RÉSERVATIONS

Une interface pour gérer les réservations de table ou de commandes de vos clients au moment où le coup de téléphone retentit. Une meilleure vision sur les commandes à préparer



### BON DE COMMANDES DE CUISINES

Paramétrez vos bons de commandes cuisine selon la chronologie du service



### GROUPES D'IMPRESSION

Possibilité de relier plusieurs imprimantes de fabrication selon les différents compartiments en cuisine



### GESTION DES GROUPES DE CAISSES

Pour les grands comptes restauration, nous vous offrons la possibilité de gérer des groupes de caisses ainsi que les chiffres d'affaires par zone