



rest 

La solution des restaurateurs connectés

Nouveautés de la
version v4

Sur vos écrans le 2 août 2023



Solutions pour le commerce **connecté**

0 811 6 907 0 5 Service 0,05 € / appel
+ prix appel

Nouveautés de la version 4

1. Refonte de la gestion des commandes Nouveau

Une nouvelle interface dédiée à chaque type d'action

2. Gestion des préparations Nouveau

2a : Nouvelle interface pour la cuisine avec le suivi de production

2b : Notification des serveurs lorsque que des produits sont prêts à servir

3. Service en salle Nouveau

3a : Regroupez les tables par zones et affectez vos serveurs à une ou plusieurs zones

3b : Nouvelle interface pour les serveurs

4. Dématérialisation du ticket de caisse Nouveau

N'imprimez plus les tickets de caisse sauf si le client le demande

5. Bon de remise, bon de livraison Nouveau

Un bon pour le caissier ou le livreur

6. Menu digital Nouveau

Votre carte digitale accessible pour vos clients via QR Code sans imprimer les menus

7. Gestion commerciale Nouveau

7a : Affichage sur les devis et factures du contact et du nom de l'entreprise

7b : Télécharger un groupe de factures pour un client

Nouveau

1. Refonte de la gestion des commandes

Une nouvelle interface dédiée à chaque type d'action

Gestion des commandes : nouvelle interface dédiée

Nouveau

Découvrez la nouvelle interface de gestion des commandes pour gérer et traiter les commandes. Les actions à mener sont immédiatement visibles et accessible en un clic.

Menu détaillé par type et action

Affiche l'intégralité des commandes

Suivi des commandes

Début: 19/07/2023 | Jour | Semaine | Mois | Année | Plage

Type: x Tous | Canal: x Tous | Statut: x Tous | Groupe: x Tous

Afficher les annulées

Résultat : 5 commande(s) | Montant total : 164,00 €

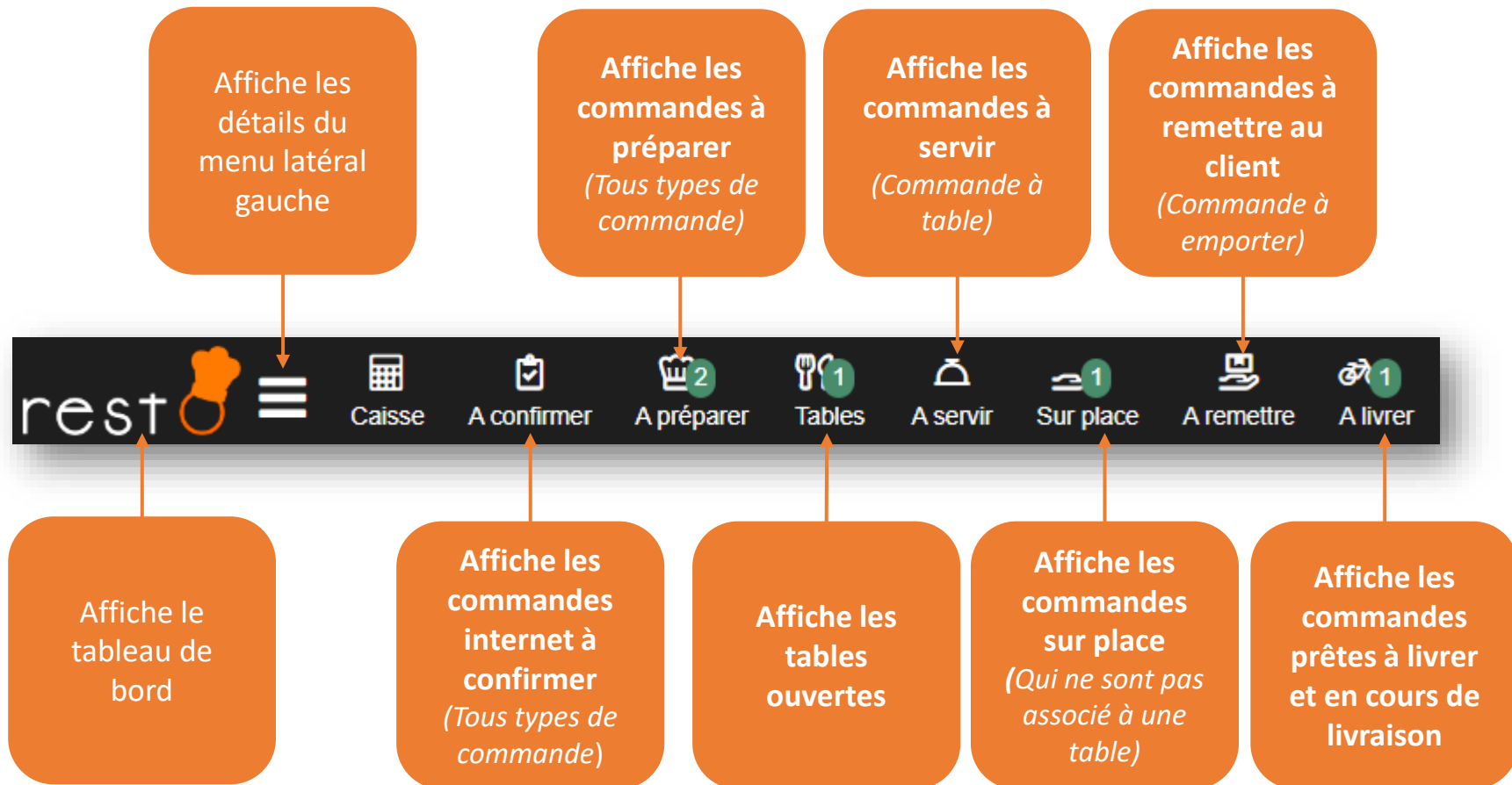
Demande	Client	Conten	Canal	Type	Statut	Montant TT	Payé	Table
19/07/2023 18:40	Nicolas Zemtchoufnoff	3 articles	Comptoir	Livraison	A livrer	33,90 €	x	
19/07/2023 11:55	Nicolas Zemtchoufnoff	5 articles	Téléphone	Emporter	En attente de préparation	40,50 €	x	
19/07/2023 11:00		3 articles	Comptoir	Emporter	En attente de préparation	35,40 €	x	
19/07/2023 10:55		2 articles	Comptoir	Sur place	Prête	23,80 €	x	
19/07/2023 10:50		2 articles	Comptoir	Sur place	Prête	30,40 €	x	Table 02

Retrouvez toutes les commandes depuis la fonction « suivi des commandes »

Gestion des commandes : nouveau menu

Nouveau

Le menu affiche dorénavant tous les boutons d'action. Les boutons s'affichent suivant le paramétrage de votre établissement. *Exemple : le bouton « tables » sera visible si vous faites du service en salle.*



Les actions à mener sont *immédiatement visibles et accessible en un clic*

Gestion des commandes : à confirmer

Nouveau

Affiche les commandes internet « à confirmer ».

rest Caisse A confirmer 2 A préparer 2 Tables 1 A servir Sur place 1 A remettre A livrer 1 Demandes Satisfaction 1 Recherche DÉMO 11 Direct Assistant Paramètres

Commandes à confirmer

Accueil > Commandes à confirmer

Commande	Demande	Type	Client	Contenu	Montant	Adresse	Action
15:01	19/07/2023 17:30	Emporter	Super MAN	2 articles	0.00 €		Confirmer
15:02	19/07/2023 18:40	Livraison	Super MAN	1 article	6.40 €	2785 Rte de Loqui 13090 AIX EN PROVENCE	Confirmer

2 nouvelles commandes à confirmer


[Visualiser](#)



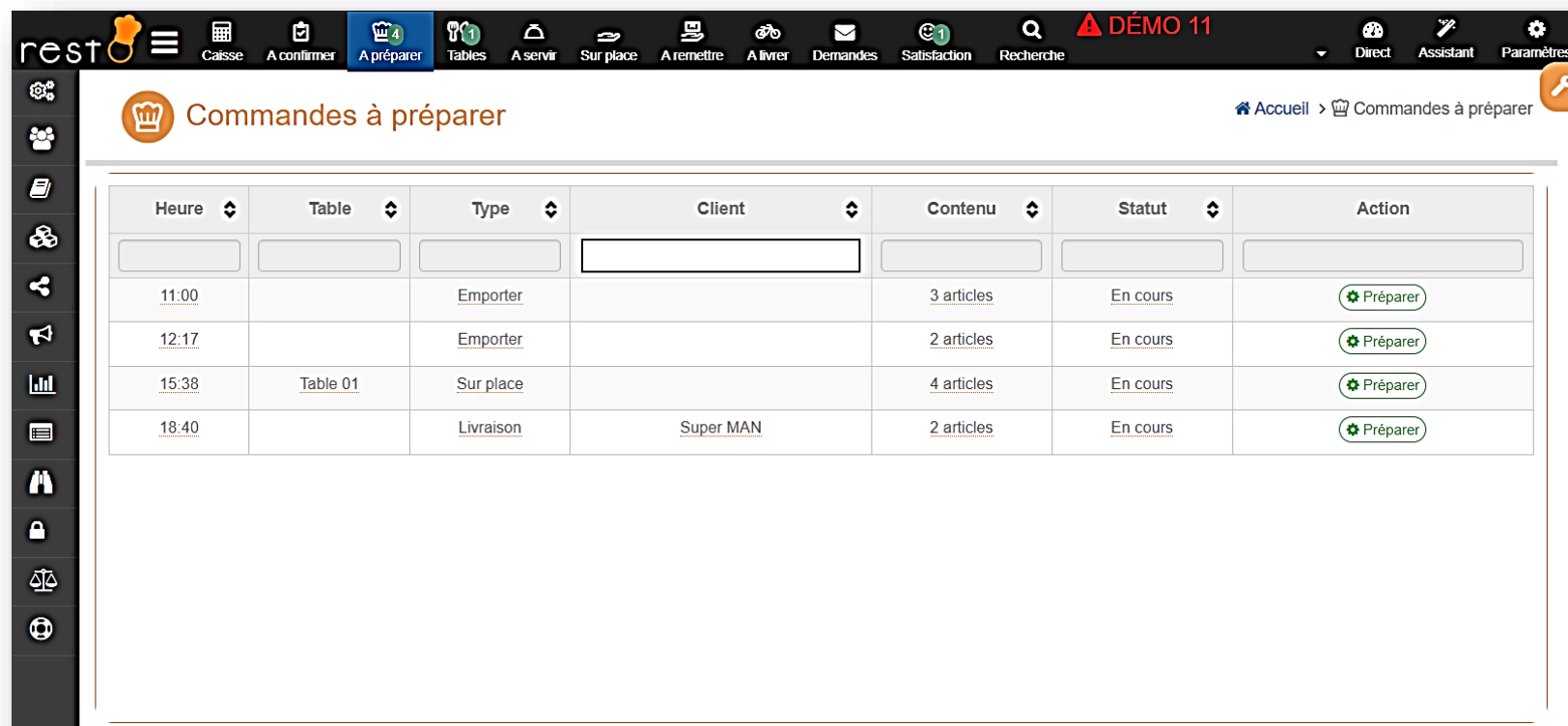
Ce menu apparaît lorsque la confirmation des commandes internet est manuelle.





Affiche les commandes « à préparer ».

Plusieurs méthodes vous permettent d'indiquer qu'une commande est prête :

- Depuis la page commande « à préparer » avec le bouton « préparer »
- Depuis le page suivi de production « à préparer » dédiée aux préparateurs, avec l'icône 
- En **scannant le code barre** présent sur le **bon de préparation**.

Note : Il est nécessaire d'être sur la page « à préparer »



Heure	Table	Type	Client	Contenu	Statut	Action
11:00		Emporter		3 articles	En cours	
12:17		Emporter		2 articles	En cours	
15:38	Table 01	Sur place		4 articles	En cours	
18:40		Livraison	Super MAN	2 articles	En cours	



Si l'option de notification serveur est activé, l'action « préparer » permet de notifier le serveur que des plats sont à servir

Gestion des commandes : à préparer

Nouveau

Nous avons développé une nouvelle fonction qui permet d'avoir un **pilotage digital et moderne de votre cuisine**. Cet outil est disponible pour les utilisateurs dont le profil est de type « **cuisine** » et permet de visualiser les commandes **depuis un écran** (en supprimant totalement l'impression de bon de préparation). Elle permet aussi d'indiquer en 1 clic ce qui est préparé. Cette fonction est adaptée à votre organisation, qu'elle soit mono ou multipostes de préparation, et avec une production organisée par commande ou par produit.

Remarque : les autres utilisateurs (profil de type : gérant, manager, préparateur, caissier) accèdent à l'affichage classique des commandes à préparer.

The screenshot shows the 'rest' application interface for a 'Froid' (Cold) preparation station. The interface is organized into several panels, each representing a different table or service area. Each panel lists the items to be prepared, including quantities and specific menu items. The items are listed in a structured manner, with some items having a crown icon indicating they are 'classique' or 'gourmet'. The interface also includes a search bar at the top, a 'Recherche...' field, and a 'DÉMO 11' indicator. The bottom right corner of the interface features a gear icon, likely for settings or configuration.

Table/Place	Items
Table Privé 01	3 x Trio 1 x Déclinaison Supplément Classique
Table R3	1 x Le p'tite faim 1 x Le classique Chaud (5 produits) 👑 Boisson (2 produits) 👑
Table T03	1 x Trio 1 x 2xTrio 1 x Le classique
Table T01	1 x Trio x2 1 x Le p'tite faim 1 x Le classique 1 x Gourmand thon Supplément Classique
Sur place n°8	1 x Sashimi mix 1 x Trio 1 x Trio x2
Table R1	1 x Dragon saumon classique 1 x Dragon vert saumon avocat 1 x Sashimi mix 1 x Trio 1 x Trio x2 1 x Le p'tite faim 1 x Le classique 3 x Le découverte 1 x Plateau D'été - NATSU
Table R2	1 x Dragon saumon classique 2 x Sashimi mix 1 x Le découverte
Sur place n°7	2 x Sashimi mix Boisson (1 produit) 👑

Suivi de production « à préparer »

⚠️ Un profil utilisateur « **Cuisine** » est nécessaire pour utiliser cette fonction

Gestion des commandes : tables en cours

Nouveau

Affiche les « tables en cours ».

The screenshot displays the 'rest' application interface. The top navigation bar includes icons for 'Caisse', 'A confirmer', 'A préparer', 'Tables' (highlighted), 'A servir', 'Sur place', 'A remettre', 'A livrer', 'Demandes', 'Satisfaction', and a 'DÉMO 11' warning. The right side of the bar has 'Direct', 'Assistant', and 'Paramètres'. The main content area is titled 'Tables en cours' and shows a grid of table status cards:

Table 01 🍴 1	Table 05 🍴 3	Table 06 🍴 2
EXT 01 🍴 5	EXT 02 🍴 2	

💡 Ce menu apparaît lorsque la fonction *gestion des tables* est active.

Affiche les commandes prêtes pour les tables où des plats sont « à servir ».

rest Caisse A confirmer A préparer Tables **A servir** Demandes Satisfaction Recherche **⚠ DÉMO 11** Direct Assistant Paramètres

Plats à servir [Accueil](#) > [Plats à servir](#)

Table 05
n°3495432

- 1 x Incontournable Yuki
- 1 x Akami Thon
- 1 x Familial

EXT 02
n°3495437

- 1 x Gourmand
Tout Saumon
- 1 x SpringTime HARU

Table 06
n°3495439

- 1 x Le p'tite faim
- 1 x Gourmand thon
Classique
- 1 x Incontournable

Ce menu apparaît lorsque la fonction *gestion des tables* est active.

Gestion des commandes : sur place (sans table)

Nouveau

Affiche les commandes prêtes « sur place » sans table associée.

rest **DÉMO 11**

Commandes sur place [Accueil](#) > [Commandes sur place](#)

#	Heure	Canal	Client	Contenu	Montant	Paiement	Reste à payer	Factu	Action
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
1	15:45	Comptoir		3 articles	116.00 €	x	116.00 €	x	

Ce menu apparaît pour les commandes sur place sans table est associée.

Gestion des commandes : à remettre

Nouveau

Affiche les commandes à emporter prêtes « à remettre » au client.

The screenshot shows the 'rest' POS system interface. The top navigation bar includes icons for Caisse, A confirmer, A préparer, Tables, A servir, Sur place, A remettre (highlighted), A livrer, Demandes, Satisfaction, Recherche, and a 'DÉMO 11' warning. The main content area is titled 'Commandes à remettre' and contains a table with the following data:

#	Heure	Canal	Client	Contenu	Montant	Payé	Reste à payer	Facturé	Action
8	17:30	Comptoir		3 articles	11.00 €	✗	11.00 €	✗	Payer et remettre
10	17:30	Comptoir	Super MAN	2 articles	17.10 €	☑	0.00 €	✗	Remettre

💡 Ce menu apparaît lorsque vous autorisez les commandes à emporter.

Gestion des commandes : à livrer

Nouveau

Affiche les commandes prêtes qui sont « à livrer » et/ou en cours de livraison.

The screenshot displays the 'rest' application interface. The top navigation bar includes various icons and labels: 'Caisse', 'A confirmer', 'A préparer', 'Tables', 'A servir', 'Sur place', 'A remettre', 'A livrer' (with a '2' notification), 'Demandes', 'Satisfaction', 'Recherche', 'DÉMO 11', 'Direct', 'Assistant', and 'Paramètres'. The main content area is titled 'Commandes à livrer' and contains two tables.

COMMANDES À LIVRER

#	Heure	Client	Adresse	Ville	Contenu	Montant	Payé	Factu	Livreur
13	18:40	Nicolas Zemtchoufnoff	2785 Route de Loqui 13290 AIX-EN-PROVENCE	AIX-EN-PROVENCE	3 articles	151.50 €	×	×	Sélectionnez un livreur

COMMANDES EN COURS DE LIVRAISON

#	Heure	Client	Adresse	Ville	Conten	Montan	Payé	Factu	Livreur	Statut livraison	Action
0	18:40	Super MAN	2785 Rte de Loqui 13090 AIX EN PROVENCE	AIX EN PROVENCE	2 articles	17.90 €	×	×	Livreur Test	Affecté	€ Saisir le règlement

☀ Ce menu apparaît lorsque vous autorisez les commandes en livraison.

Gestion des commandes : suivi des commandes

Nouveau

Affiche **toutes les commandes** et permet la **recherche par filtres** :
Choix de date / période, type de commande, canal de commande, commandes annulées, ...

- Suivi des commandes
- Recherche client
- Carte
- Gestion de stock
- Publications
- Campagnes marketing
- Statistiques
- Rapports d'activité
- Recherche règlements
- Clôture caisse
- Gestion commerciale
- Assistance client

Debut 07/2023


Type: Canal: Groupe:

Statut:

Afficher les annulées

Résultat : 13 commande(s) Montant total : 510,60 €

#	Demande	Client	Contenu	Canal	Type	Statut	Montant TT	Payée	Table
26	25/07/2023 21:32		9 articles	Comptoir	Emporter	En attente de préparation	61,70 €	x	
17	25/07/2023 18:14		3 articles	Comptoir	Emporter	En attente de préparation	119,50 €	x	
9	25/07/2023 17:41		3 articles	Comptoir	Emporter	Prête	53,40 €	x	
22	25/07/2023 11:55	Nicolas Zemtchoufnoff	5 articles	Téléphone	Emporter	En attente de préparation	40,50 €	x	
11	25/07/2023 11:00		3 articles	Comptoir	Emporter	En attente de préparation	35,40 €	x	
7	25/07/2023 11:00		1 article	Comptoir	Emporter	En attente de préparation	19,00 €	x	
0	25/07/2023 10:37	Super MAN	2 articles	Internet	Emporter	Annulée	0,00 €	x	
1	24/07/2023 11:00	Super MAN	2 articles	Téléphone	Emporter	En attente de préparation	14,10 €	x	
4	21/07/2023 11:00		3 articles	Comptoir	Emporter	En attente de préparation	11,50 €	x	
16	20/07/2023 17:41		4 articles	Comptoir	Emporter	En attente de préparation	144,50 €	x	
8	20/07/2023 17:30		3 articles	Comptoir	Emporter	Prête	11,00 €	x	
0	04/07/2023 17:30		0 articles	Comptoir	Emporter	Annulée	10,50 €	x	
0	04/07/2023 17:30		0 articles	Comptoir	Emporter	Annulée	11,90 €	x	

 Cette fonction permet **le suivi global** des commandes, elle **est moins efficace** pour le traitement des commandes.

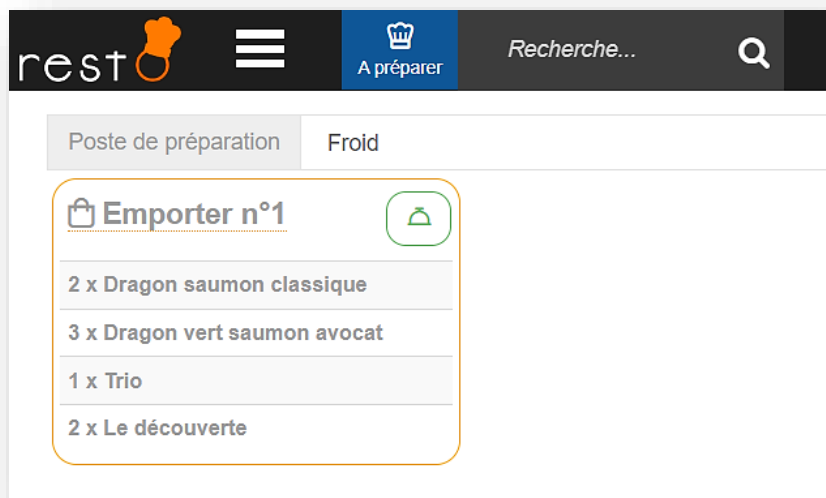
Nouveau

2. Gestion des préparations

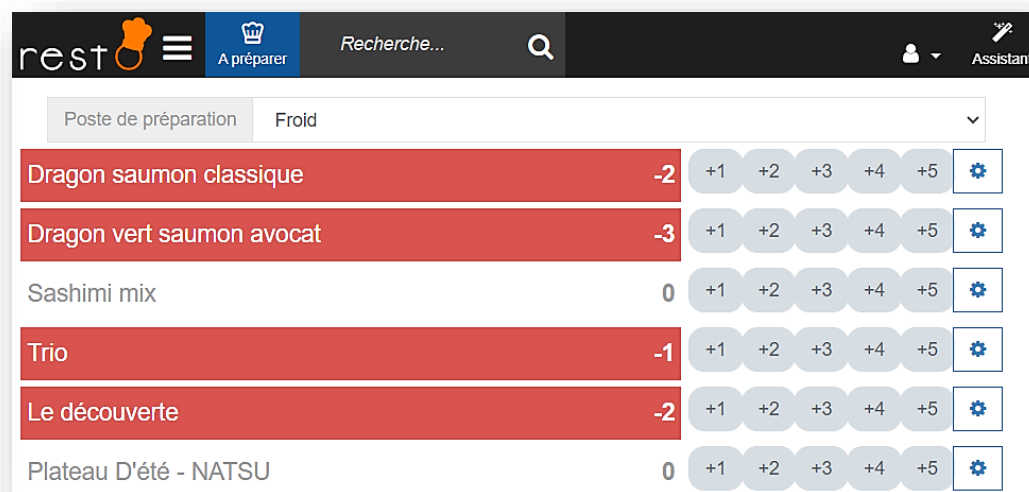
2a. Nouvelle interface pour la cuisine avec le suivi de production

Jusque ici, vous utilisez les bons de préparation pour produire et préparer les commandes. Le **suivi de production** vous permet d'éliminer les bons de préparation, cette fonction **dédiée à la préparation** dispose de deux types d'affichage.

- « **Par commandes** » affiche les commandes avec les produits à préparer.
Tous les produits à préparer d'une commande sont affichés groupés par commande
- « **Par produits** » affiche tous les produits à préparer en cumulant les quantités attendues.
Seuls les produits à préparer dont la gestion des stocks est active sont affichés



Suivi de production « par commandes »



Suivi de production « par produits »



La cuisine n'est plus obligée d'imprimer de bon de préparation, et peut notifier le serveur dès qu'un plat est prêt

Suivi de production « par produits »

Nouveau

Le suivi de production « **par produits** », permet d'afficher tous les **produits à préparer en cumulant les quantités attendues**. Ce type d'affichage est idéal pour les établissements de type Snack et Fastfood, qui ont une organisation de type **production continue** (notamment durant les rushs).

Permet de filtrer par poste si vous en avez plusieurs

Produit	Quantité	Contrôle
Dragon saumon classique	0	+1 +2 +3 +4 +5 [Paramètres]
Dragon vert saumon avocat	7	+1 +2 +3 +4 +5 [Paramètres]
Plateau D'été - NATSU	10	+1 +2 +3 +4 +5 [Paramètres]
Le découverte	2	+1 +2 +3 +4 +5 [Paramètres]
Sashimi mix	-3	+1 +2 +3 +4 +5 [Paramètres]
Trio	-4	+1 +2 +3 +4 +5 [Paramètres]
	-2	+1 +2 +3 +4 +5 [Paramètres]

Affiche tous les produits dont la gestion de stock est active.

- **En blanc** : Les produits non commandés et dont le stock disponible = 0
- **En vert** : les produits qui sont disponibles
- **En rouge** : les produits qu'il faut préparer

Indique le nombre de produits qui vient d'être réalisé et ajouté au stock



La cuisine n'est plus obligée d'imprimer de bon de préparation, et peut notifier le serveur qu'il a des plats à servir

Le suivi de production « **par commande** » permet d'afficher à l'écran **les commandes avec le détail des produits à préparer**. Ce type d'affichage est idéal pour les cuisines avec une organisation de type **production à la commande**

The screenshot shows the 'rest' software interface for a kitchen. At the top, there's a navigation bar with the 'rest' logo, a search bar, and a 'DÉMO 11' indicator. Below this, a dropdown menu shows 'Poste de préparation' set to 'Froid'. The main area displays several order cards for different tables and service stations. Each card lists items to be prepared, such as '3 x 2xTrio', '1 x Le p'tite faim', and '1 x Le classique'. Some cards also indicate 'Chaud' (Hot) or 'Boisson' (Beverage) items. A green bell icon is present on each card, and an orange callout box points to these icons with the text 'Indique que la commande est prête'.

Indique que la commande est prête



La cuisine n'est plus obligée d'imprimer de bon de préparation, et peut notifier le serveur qu'il a des plats à servir

Lorsque vous utilisez les **postes de préparation** l'affichage sur l'écran s'adapte pour afficher les commandes avec le détail des produits à préparer. Il est possible de filtrer l'affichage **par poste de préparation** (Poste chaud, froid, dessert, boisson, ...).



La cuisine n'est plus obligée d'imprimer de bon de préparation, et peut notifier le serveur qu'il a des plats à servir

Suivi de production « Paramétrage »

Nouveau

Différentes options sont disponibles afin de correspondre à vos besoins et votre fonctionnement. Astuce : Notre équipe support clients est disponible pour vous conseiller et vous accompagner.

The screenshot shows the 'Paramétrage de la préparation' (Preparation Settings) interface. The 'Suivi de production' (Production Monitoring) tab is active. The settings are as follows:

- Suivi de production** (checked)
- Rafraîchissement**: 15 secondes
- Commandes dans un délai de**: 240 minutes
- Type d'affichage**: Par produit Par commande
- Afficher seulement les produits en production continue**:
- Affichage des produits**: Tout le temps Dès qu'une commande est prise
- Lorsqu'une préparation est répartie entre plusieurs postes :**
 - Notifier le serveur**: A chaque fois qu'un poste de préparation indique qu'il est prêt Lorsque tous les postes de préparation sont prêts

A 'Valider' button is located at the bottom right of the settings panel.

Choix du type d'affichage

Règle pour les notifications

Paramétrage du suivi de production



Le suivi de production est **disponible à partir du pack performance** (contactez votre commercial pour plus d'information)

Nouveau

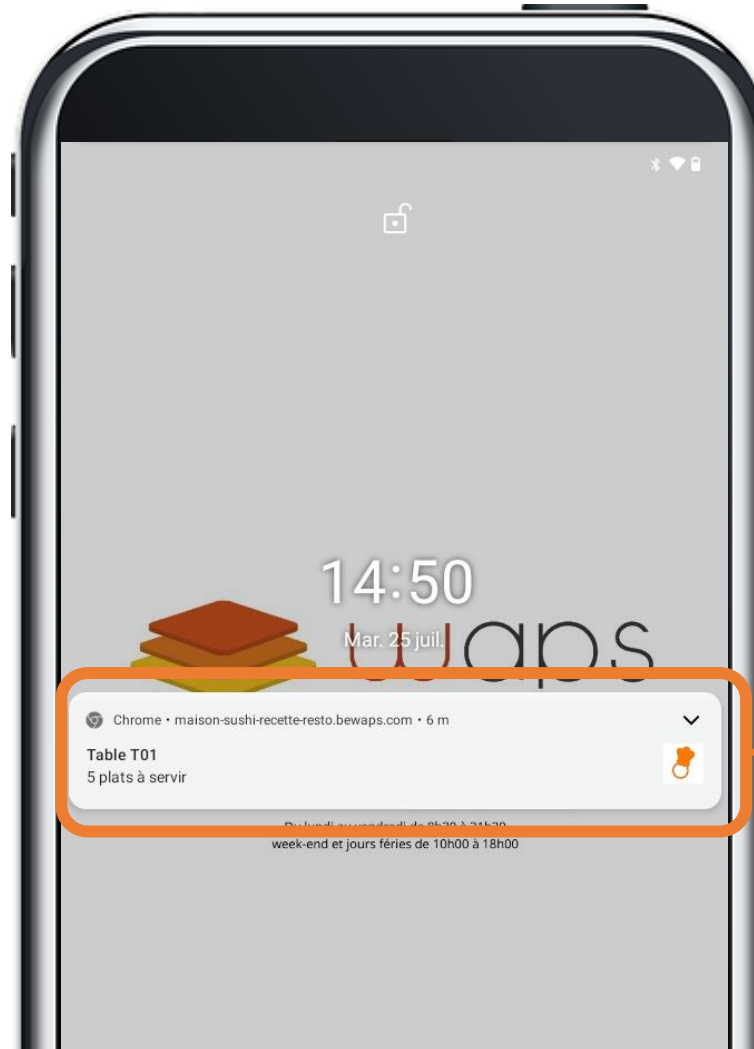
2. Gestion des préparations

2b : Notification des serveurs lorsque que des produits sont prêts

Service en salle : Notifications aux serveurs

Nouveau

Notifiez les serveurs et préparateurs instantanément lorsque tout ou une partie d'une commande est disponible pour le service.



Le serveur reçoit une notification sonore et visuelle sur sa tablette



Les plats sont servis plus rapidement grâce à une meilleure communication entre la cuisine et le service

Nouveau

3. Service en salle

3a. Regroupez les tables par zones
et affectez vos serveurs à une ou plusieurs zones

Cette nouvelle fonctionnalité **utilise la couleur** pour **mettre évidence les différentes zones** de votre établissement. L'association d'une commande aux « *tables libres* », et/ou la recherche des « *tables en cours* », devient un jeu d'enfant !

Gestion des tables | Instructions de table

Activer

Nom	Active	Couleur	Ordre
> Restaurant	<input checked="" type="checkbox"/>		
> Terrasse	<input checked="" type="checkbox"/>		
> Roof Top	<input checked="" type="checkbox"/>		
> Salle Privé	<input checked="" type="checkbox"/>		

[Ajouter une zone de tables](#)

Afficher tout - Masquer tout

Les étiquettes de toutes les tables

Valider

Affichage du paramétrage des tables

CRÉATION D'UNE NOUVELLE ZONE DE TABLES

Nom: Salle Privé *

Tables à associer: P1 P2

Serveurs à associer: Serveur Test

Active

Associer une couleur:

* : Champs Obligatoires

Valider Fermer

Création d'une nouvelle zone



Service en salle : Affectation d'une zone à un serveur

Nouveau

Vous pouvez à tout moment **affecter** ou **désaffecter** une zone aux serveurs, l'affectation à une zone **permet la mise en évidence des tables sous sa responsabilité**.

Note : les serveurs ont toujours la possibilité de voir les « **autres zones** » qui ne lui sont pas affectées.

AFFECTATIONS DE ZONES DE TABLES

	Restaurant	Terrasse
Fanny BOLEA	✖	✔
Béatrice LELIEVRE	✖	✔
Jérôme LELIEVRE	✖	✔
Léna MOLHO	✖	✔
Jérôme SOLALEX	✖	✔
Serveur Test	✔	✖
Margot VALAYER	✖	✔

Accès rapide pour affecter un serveur à une zone

rest Caisse Tables A servir Sur place Assistant

Mes zones Autres zones

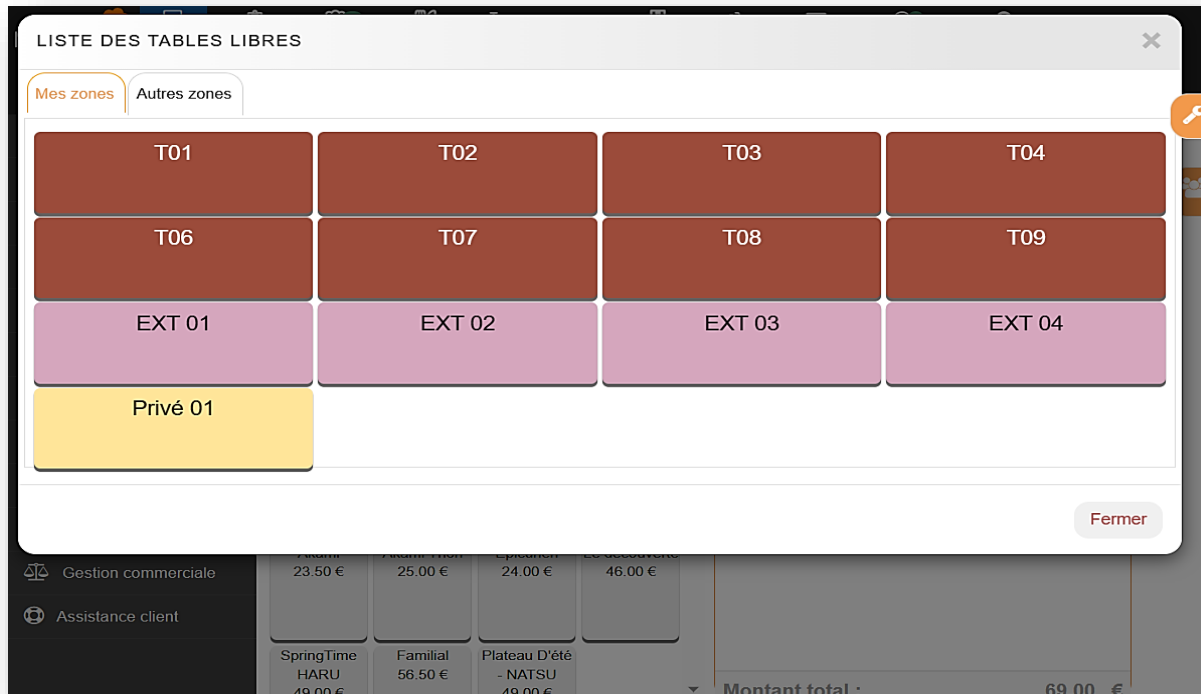
T01 🍴 1	T02 🍴 2	T03 🍴 1
T04 🍴 1	T05 🍴 3	T06 🍴 2
T07 🍴 1	T08 🍴 1	T09 🍴 1

Le serveur à la vision de sa zone et peut voir les autres



Vos serveurs sont plus efficaces avec un affichage dédié à chaque serveur

Vous pouvez créer des zones depuis le paramétrage des tables. Une zone permet de regrouper des tables entre elles, d'associer de la couleur aux zones mais aussi d'associer un ou plusieurs serveurs à des zones précises.



Vision « *caissier* » des tables libres, classés par couleur, facilitant l'identification des **zones**



Vision « *serveur* » des tables en cours, classés par couleur, facilitant l'identification des **zones**



Nouveau

3. Service en salle

3b : Nouvelle interface pour les serveurs

Service en salle : nouvelle interface serveur

Nouveau

L'affichage pour les serveurs a été amélioré, il apporte plus de **confort** et de **rapidité** lors du service. De nouveaux raccourcis font leurs apparitions, avec les « **tables** » en cours, les produits « **à servir** » ainsi que les commandes « **sur place** » sans table associée.

The image shows a smartphone displaying the 'rest' server interface. The top navigation bar includes 'Caisse', 'Tables' (with a '3' icon), 'A servir', and 'Sur place'. Below this, there are sections for 'mes zones' and 'Autres zones', with table cards for 'R1', 'R3', and 'Privé 01'. A bottom sidebar contains icons for a shopping cart, fork and knife, receipt, printer, payment, and support. Callout boxes provide details for these elements.

Les tables en cours

imprime le dernier ticket sans détails

Permet de faire une demande de support

Les paniers en attentes

imprime le dernier ticket avec détail

Affiche la fenêtre de paiement du dernier ticket

Menu plus de raccourcis dont les "tables en cours", les produits "à servir"



Le profil serveur bénéficie aussi d'icônes plus grosses et accessibles pour les tablettes

L'action sur une « **table en cours** » a évolué, en plus des actions rapides, plusieurs **informations clés** sont visibles : nombre de convives, serveur associé, heure d'ouverture de la table, ...



Cliquer sur une table en cours, ouvre une nouvelle page, affiche les informations de la table et les actions rapides



Reprendre la commande pour Ajouter des produits

Imprimer la note provisoire

Ouvrir la page « paiement » de la commande

Ouvrir la page « Détail de la commande »




Le profil serveur bénéficie aussi d'icônes plus grosses et accessibles pour les tablettes

Nouveau




4. Dématérialisation du ticket de caisse

N'imprimez plus les tickets de caisse sauf si le client le demande

La réglementation évolue et à compter du 1^{er} août 2023, le client peut demander l'impression d'un ticket de caisse ou un ticket de caisse dématérialisé. La solution Restô vous permet de respecter cette nouvelle règle.



3 options possibles

- Par défaut, aucun ticket ne doit être imprimé ***

* Pour les petits achats du quotidien
- Le client peut demander l'impression du ticket**

- Le client peut demander un ticket dématérialisé**


Crédits : CNIL

Présentation de la nouvelle réglementation



Enrichissez votre base client en proposant d'envoyer le ticket de caisse par e-mail ou par SMS





Plusieurs options sont possibles afin de définir votre mode de fonctionnement préféré. Définissez votre préférence depuis « Paramétrage caisse », onglet « ticket de caisse ».

1. Imprimer systématiquement (**cette option reste disponible le temps de la transition**)
2. Imprimer quand le total du ticket dépasse un certain montant (**que vous avez fixé**)
3. Demander pour chaque ticket
4. Ne pas imprimer

Impression du ticket

Les préférences de chaque client concernant le ticket de caisse sont enregistrées et automatiquement appliquées.

Lorsqu'aucun client n'est associé au ticket (ou lorsque le client associé n'a pas de préférence enregistrée), comment souhaitez-vous gérer l'impression du ticket de caisse :

- Imprimer systématiquement 
- Imprimer quand le total du ticket dépasse un certain montant 
- Demander pour chaque ticket 
- Ne pas imprimer (l'impression manuelle reste possible) 

Paramétrage du fonctionnement des tickets



Vos clients peuvent définir leur préférence, depuis leur compte client sur votre site. Ce choix sera automatiquement appliqué lors de son passage en caisse

Dématérialisation du ticket de caisse : Fonctionnement

Nouveau

Si le fonctionnement défini est « **Demander pour chaque ticket** », après le paiement d'une commande, Restô vous accompagne dans la relation client pour proposer un ticket au client.

*Astuce 1 : Lorsqu'un client est associé à la commande et que ses coordonnées sont complètes, **aucune saisie n'est nécessaire***

Astuce 2 : Lorsqu'un client est associé à la commande, la préférence du client est sauvegardée sur son compte



LE CLIENT SOUHAITE-T-IL LE TICKET ?

Imprimer Envoyer Pas besoin de ticket

Email nicolas@waps.solutions

Message avec le choix « **Demander pour chaque ticket** »



En-cours fid.	9	
Cagnotte fid.	9,00	€
Tickets	Envoyer	▼

Préférence client sauvegarder dans sa fiche



*Vos clients peuvent définir leur préférence, depuis leur compte client sur votre site.
Ce choix sera automatiquement appliqué lors de son passage en caisse*

Nouveau

5. Bon de remise et bon de livraison

Un bon pour le caissier et un bon pour le livreur

Bon de remise et bon de livraison

Nouveau

Le ticket de caisse est souvent utilisé pour identifier les commandes prêtes « à remettre » ou « à livrer ». Mais avec la dématérialisation du ticket de caisse, ce n'est plus possible, pour cette raison nous avons développé un bon qui permet d'identifier vos commandes avec les informations importantes. Ce « **bon de remise** » ou le « **bon de livraison** » est imprimé sur votre imprimante de préparation lorsqu'une commande internet ou téléphone est enregistrée

-  Ou  1 Prise commande téléphone ou validation d'une commande internet ou téléphone
-  Ou  2 Impression du « bon de préparation » ou affichage du « suivi de production »
-  3 Le bon de remise ou le bon de livraison est imprimé sur l'imprimante « bon de préparation »
-  4 La commande est préparée, le bon est agrafé à la commande
-  5 Le bon de remise ou le bon de livraison permet au caissier/livreur d'identifier facilement la commande et les informations du client



Activez le *bon de remise* ou le *bon de livraison* depuis « Paramétrage de la préparation »

Bon de remise

Nouveau

Pour faciliter la remise des commandes « à emporter », il est possible d'imprimer un bon de remise pour que le préparateur/caissier puisse visualiser d'un simple coup d'œil les informations clés.



Information du client et de la commande

Liste des produits

Si la commande est payée ou non.

💡 Activez le bon de remise depuis « Paramétrage de la préparation »

Bon de livraison


Nouveau

Pour faciliter la livraison des commandes « à livrer », il est possible d'imprimer un bon de livraison pour que le préparateur/caissier/livreur puisse visualiser d'un simple coup d'œil les informations clefs.

The diagram shows a delivery slip with four orange callout boxes pointing to specific sections of the slip:

- Informations du client**: Points to the customer name and address: WAPS, M Nicolas Zemtchoufnoff, 2785 Route de Loqui, 13290 AIX-EN-PROVENCE, 065119656565.
- Informations de la commande**: Points to the cashier and date information: Caisse : Caisse Principale, Caissier : , Date impression : 29/07/2023 18:20.
- Liste des produits**: Points to the product list: 1 Akami Thon, 1 Frais de livraison - Zone 1, 2 Petit bocal (consigné).
- Si la commande est payée ou non.**: Points to the payment status: A PAYER - 33.90 euros.

The slip also includes: BON DE LIVRAISON, Portable : 0651119379, Date confirmée : 29/07/2023 18:40, Caisse : Caisse Principale, Commande n° 3, Date d'achat : 29/07/2023 18:40, and SPECIMEN.

 Activez le bon de livraison depuis « Paramétrage de la préparation »

Nouveau

6. Menu digital

Votre carte digitale accessible pour vos clients via QR Code sans imprimer les menus

Menu digital : n'imprimez plus votre menu

Nouveau

Vos clients peuvent utiliser un QR Code pour visualiser les produits de votre établissement. Le menu digital est toujours à jour.



Le consommateur scanne le QR Code

Prérequis : imprimer les QR Code depuis la gestion des tables

1



Le consommateur peut voir le menu

(et payer sa commande si le paiement à table est actif)

2



Le menu s'affiche sur le smartphone

3



C'est bon pour la planète ! N'imprimez plus vos menus grâce à votre site internet

Menu digital : Activation et personnalisation

Nouveau

Vous pouvez activer le menu digital depuis le « Paramétrage carte », onglet « Votre site internet » et personnaliser l'affichage de votre menu qui sera visible pour vos clients.

Menu digital

Activer le menu digital

Catalogues de produits à afficher :

Plateaux Carte Desserts Boissons

Type de commande :

Sur place

Taille d'image :

Sans image

Définissez-le ou les catalogues produits à afficher

Vous pouvez afficher les produits qui sont disponibles pour un ou plusieurs types de commande

Personnalisation du menu digital



Votre menu digital est disponible à partir du pack Croissance (contactez-nous pour plus d'information)

Nouveau

7. Gestion commerciale

7a : Affichage sur les devis et factures du contact et du nom de l'entreprise

Vous avez la possibilité de définir la préférence d'affichage pour les informations des clients professionnels sur vos devis et factures, avec ou sans le nom du contact.

 Paramétrage gestion commerciale

Devis

Activer les devis

Couleur des bordures : 

Couleur de fond des titres : 

Gestion des professionnels

Délai de paiement ⓘ 30 jours *

Escompte pour paiement anticipé ⓘ 0,00 % *

Acompte ⓘ 30,00 % *

Afficher le nom de la personne référente dans les devis, factures et abonnements aux professionnels

Paramétrage de la gestion commerciale

WAPS
Nicolas Zemtchoufnoff
avenue de la mairie
13320 BOUC-BEL-AIR

Affichage avec nom de l'entreprise
+ nom du contact



Nouveau

7. Gestion commerciale

7b : Télécharger un groupe de factures pour un client

Vous pouvez depuis la fiche client télécharger toutes les factures ou un groupe de facture qui lui sont associées.

5 FACTURES

Export des factures

+ Nouvelle facture

N°	Date création	Titre	Type de facture	Statut	Montant
107	31/05/2022 17:56		Individuelle	Payée	1 959,02 €
83	26/02/2022 17:43	Devis Vélos Inspyre	Individuelle	Payée	2 024,79 €
66	25/01/2022 14:02		Individuelle	Payée	264,75 €
51	19/12/2021 11:21	récompenses podium pilotes club	Individuelle	Payée	540,00 €
28	02/10/2021 17:32		Crédit client	Payée	

EXPORT DES FACTURES DU CLIENT

Indiquez vos préférences pour l'export des factures du client :

Sélectionner une période :

- Toutes les factures
- Factures d'une année

Sélectionner un mode d'export :

- Un document PDF regroupant toutes les factures
- Un document PDF par facture (regroupés dans un fichier ZIP)

Exporter Ne pas exporter

Liste des factures depuis une fiche client

Choix possible pour votre export



Gagnez du temps lors que votre client vous demande toutes les factures pour son bilan

Cette version comprend aussi
de nombreuses améliorations

Voici une liste des améliorations réalisées :

1. Catalogue produits :
 - Produits composés : Recherche / filtre de la liste des ingrédients
 - Association de couleur automatique à une catégorie/sous-catégorie de produits
 - Formules : Modifier le prix des suppléments facilement
 - Fiche produit : Raccourci vers le site depuis une fiche produit
2. Profil livreur : Amélioration de l'interface
3. Boite à outil : Nouveau bouton "imprimer" le dernier ticket / ticket sans détail
4. Gestion des marques : Pouvoir changer l'ordre d'affichage
5. Import : Mise en évidence des champs non associés
6. Gestion des commandes :
 - Ajout / modification d'un commentaire sur une commande payé
 - Retour article avec remboursement en "Espèce"



resto



La solution des restaurants connectés

N'hésitez pas à nous contacter

Support waps :

0 811 6 90 70 5

**Service 0,05 € / appel
+ prix appel**

Du lundi au vendredi : 9h00 à 22h00

Le week-end et jours fériés : 10h00 à 18h00