

ADMINISTRATION

- Gestion intégrale des comptes clients
- Aperçu de vos journaux à l'écran
- Consultation et administration à distance
- Gestion de stock sur produits finis
- Gestion de la carte personnalisée
- Gestion des accompagnements des plats
- Edition des journaux de vos factures
- Consultation de statistiques sur l'activité
- Sauvegardes de vos informations
- Suppression des factures erronées
- Gestion séparée des produits du bar
- Personnalisation avancée de la facturette
- Archivage de vos factures
- Représentation graphique des salles du restaurant
- Gestion du personnel et des profils utilisateurs

PRISE DE COMMANDE

- Prêt pour le passage à la TVA à 5.5 %
- Facturation multi TVA
- Affectation d'une TVA par défaut pour chaque produit
- Partage de facture
- Impression du reçu en cas de trop-perçu
- Identification et suivi du client par code barre
- Affichage en temps réel du stock des produits
- Ventilation des paiements lors de l'encaissement
- Note complémentaire pour la cuisine
- Affichage détaillé des commandes
- Codes serveur, manager et administrateur
- * Effet visuel indiquant les plats prêts
- Plan de salle interactif
- Mode service rapide
- Relève des caisses en fin de journée
- Transfert d'un repas vers une autre table
- Affectation d'un repas à un compte client
- Réédition du ticket client

CUISINE

- Aiguillage des préparations selon les postes de production
- Ventilation en fonction des ordres de marche
- Impression du ticket annulation
- Paramétrage avancé de la mise en forme du ticket
- * Interaction avec les postes en salle
- * Affichage du temps de préparation des plats
- * Fonctions de tri pour l'affichage des tickets
- * Masquage des plats terminés

EXEMPLES DE TARIFS DE LA SOLUTION NEORESTO

- Solution d'encaissement : à partir de 1990.00 € HT
Comprend : 1 caisse tactile 15" + 1 imprimante facturation + Neoresto + service 'clé en main'
- Solution prise de commande fixe : à partir de 2250.00 € HT
Comprend : 1 caisse tactile 15" + 1 impr. facturation + 1 impr. cuisine + Neoresto + service 'clé en main'
- Solution prise de commande fixe et mobile : à partir de 3750.00 € HT
Comprend : 1 caisse tactile 15" + 1 impr. facturation + 1 impr. cuisine + 2 Pockets PC + 1 antenne WiFi + Neoresto (fixe et mobile) + service 'clé en main'

Retrouvez notre offre complète et faites votre devis personnalisé sur www.logiciel-neoresto.fr ou contactez nous au 04 67 50 34 40



NEW Administration à distance (via Internet) : tableau de bord de votre activité en temps réel, gestion complète de vos produits, contrôle de votre rendement et votre personnel depuis chez vous ..

Votre meilleur partenaire : rapide, disponible et plein de savoir-faire

Gestion optimale de votre établissement

Optimisez le rendement de votre activité

PRÊT POUR LE PASSAGE À LA TVA À 5.5 %



COMPLET
A chacune de vos règles de gestion NeoResto a la solution

PUISSANT
Une conception qui assure rapidité et robustesse à vos actions

SIMPLE
Une ergonomie tactile avancée pour une prise en main d'une grande facilité

Société NEORIZON
1, av du moulin de Tourtourel
34880 LAVERUNE - FRANCE

Site Internet : www.logiciel-neoresto.fr
Boutique en ligne : www.neorizon.fr

E-mail : contact@neorizon.fr
Tél : +33 (0) 4 67 50 34 40

SIREN : 488 671 959 RCS Montpellier

Une prise de commande révolutionnaire

La gestion de votre activité en toute simplicité

Des serveurs et des cuisiniers en totale interactivité

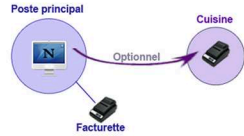
* fonction disponible uniquement avec le module cuisine interactive

Exemple 1 Exemple 2 Exemple 3

Déploiement monoposte

Recommandé pour les restaurants proposant moins de 30 couverts

NeoResto fonctionne ici en mode monoposte (NeoResto Solo). Vous pouvez utiliser l'ensemble des fonctionnalités d'administration et de prise de commande avec un seul ordinateur. Vous imprimez vos factures et vous pouvez même sortir les ordres de préparation en ajoutant une seconde imprimante si vous souhaitez relier la cuisine.

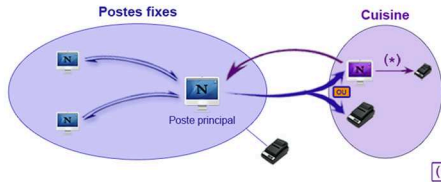


Exemple 1 Exemple 2 Exemple 3

Déploiement multipostes fixes

Recommandé pour les restaurants proposant de 30 à 80 couverts

Dans cette configuration NeoResto fonctionne avec 3 postes fixes de prise de commande. Pour les restaurants disposant d'une seule cuisine, vous avez la possibilité de gérer la préparation soit en recevant directement les commandes via l'imprimante, soit via l'écran cuisine pour une meilleure interactivité.

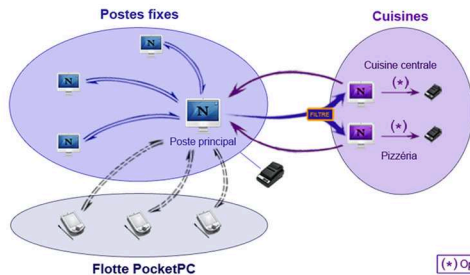


Exemple 1 Exemple 2 Exemple 3

Déploiement multipostes fixes et mobiles

Recommandé pour les restaurants proposant entre 100 et 180 couverts

Ce dernier déploiement met en oeuvre des postes de prise de commande fixes et mobiles (flotte de Pocket PC) communiquant en toute transparence. Les ordres de marche sont envoyés au poste de cuisine concerné grâce au filtre.



ADAPTABILITE

Vous êtes concerné!

La solution NeoResto s'adresse véritablement à tous types d'établissements. Peu importe la superficie de votre restaurant, NeoResto s'adapte à votre structure :

- déploiement monoposte avec NeoResto Encaissement
- déploiement multipostes avec NeoResto Prise de commande fixe et/ou mobile

MODERNITE

Pourquoi est-il indispensable d'informatiser votre activité?

Parce que vous souhaitez plus de rentabilité, plus d'efficacité.

- Informatiser c'est automatiser les communications entre vos employés : vous gagnez du temps. Pour des serveurs plus à l'écoute, des cuisiniers plus concentrés, NeoResto la garantie d'un service de qualité.
- C'est aussi l'exploitation de vos informations clés à travers des journaux et des statistiques permettant de faciliter votre gestion quotidienne et donc d'optimiser votre activité.

SERENITE

VOS données sont protégées

Une coupure de courant alors que vous êtes en plein service ?

- Aucun problème, NeoResto vous couvre de toute perte de données et restaure vos services en cours automatiquement.
- Plus de soucis, NeoResto vous permet de sauvegarder et d'archiver vos données sur tout support numérique et vous assure la tranquillité.

AVANT/APRES LE SERVICE

Paramétrage de vos données

Personnalisez NeoResto selon vos besoins ! Gestion de la carte, des menus, du bar, de la cave à vins, des accompagnements .. Créez une facturette à vos couleurs.

Consultez vos journaux et statistiques

Visualiser votre chiffre d'affaires en quelques clics. Triez, ventilez, imprimez ou exportez vos factures. Etudiez les statistiques qui vous aideront à optimiser votre activité et votre rendement.

Contrôlez l'activité de votre établissement

Affichez et régularisez les factures en cours pour les clients à crédit. Faites la relève de caisse après chaque service et pour chaque serveur. Consultez les journaux de toutes les actions réalisées en service.

Administration à distance

Gérez votre / vos établissement(s) à distance via Internet. Depuis votre bureau ou depuis chez vous visualisez le chiffre d'affaire en cours, retirez un produit de la carte, supprimez une facture erronée.



Version poste fixe

Une prise de commande simple et rapide. Consultez l'état des tables mis à jour en temps réel. Envoyez les ordres de préparations directement en cuisine. Un plat est prêt ? NeoResto vous prévient immédiatement (*).

Sortie ticket cuisine

Recevez uniquement les plats qui vous sont destinés : les boissons au bar, les pizzas au coin pizza et les plats en cuisine. Gérez vos temps de préparation selon les ordres de marche et les demandes de livraison. Des tickets clairs et lisibles : fini les erreurs de préparation.

(*) Module cuisine interactive

Profitez d'une interaction optimale avec les serveurs ! Indiquez à l'écran lorsqu'un plat est prêt et le serveur est prévenu instantanément : Il peut venir chercher le plat avant qu'il ne refroidisse.

Version poste mobile

Prenez les commandes directement à la table ! Vous n'avez plus à porter les bons en cuisine. Vous êtes plus disponible et plus à l'écoute de vos clients.

PENDANT LE SERVICE

Gestion de stock sur produits finis

Contrôlez en temps réel le stock des produits disponibles à la commande, évitez les ruptures, faites vos inventaires



Gestion complète des comptes clients

Éditez à tout moment l'état des comptes de vos clients, gérez les approvisionnements, les crédits en cours, les trop-perçus

