

Les 7 fonctionnalités principales dont le système de point de vente de votre restaurant a besoin



Trouver le point de vente parfait pour votre restaurant peut être difficile. Avec le rythme rapide de la technologie, les progrès de la commande multicanal et l'évolution constante des habitudes alimentaires des clients, il est important d'investir dans un système de point de vente qui résistera à l'épreuve du temps.

1

Intégrations des points de vente = Innovation

Offrez une expérience de restauration attrayante et sûre tout en vous adaptant rapidement aux nouvelles tendances en matière de restauration grâce à un système de point de vente qui facilite les intégrations entre les technologies de restauration.



2

Simplifiez les commandes en ligne

Proposez à vos clients la possibilité de passer des commandes mobiles flexibles, un service de retrait à l'extérieur ou la livraison grâce à un système qui connecte votre menu, le traitement des paiements et les opérations en cuisine.



3

Centralisez toutes vos données

Gérez tout le contenu de vos menus (prix, remises, promotions, descriptions, images, allergènes et informations nutritionnelles) à partir de votre système de point de vente.



4

Réduisez les déchets, les pertes et les coûts

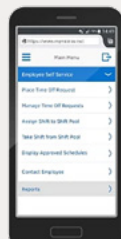
Gagnez des heures chaque semaine grâce à un logiciel de gestion des stocks qui effectue le suivi des stocks, relie les recettes et améliore l'efficacité des commandes.



5

Optimisez les plannings du personnel

Augmentez votre rentabilité grâce à un logiciel de gestion des plannings en restaurant qui utilise les données historiques et en temps réel des ventes du point de vente pour optimiser les plannings des employés.



7

Améliorez la vitesse de service

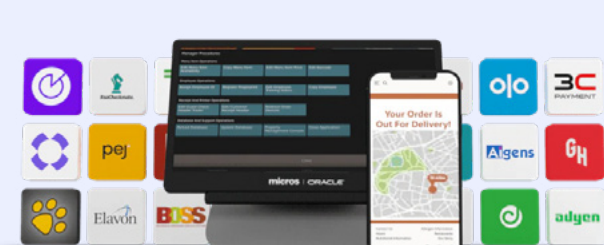
Les bornes en libre-service réduisent le temps d'attente des clients, améliorent l'efficacité, la précision des commandes et la taille des paniers afin que le personnel puisse se concentrer sur les clients.



6

Matériel de point de vente résistant à la chaleur

Les postes de travail des points de vente sont utilisés en permanence et le matériel de cuisine se trouve à proximité de lampes chauffantes et de friteuses. Assurez-vous que votre point de vente est conçu pour cet usage.



Il est plus important que jamais de disposer d'une plate-forme complète de gestion de restaurant, car les clients s'attendent à une certaine souplesse dans la manière dont ils effectuent leurs achats dans votre restaurant.

77 % des consommateurs préfèrent commander directement sur le site d'un restaurant*

L'intégration des solutions de commande en ligne Oracle GloriaFood et de Symphony POS offre aux restaurants une plate-forme numérique complète. Offrez à vos clients ce qu'ils veulent : la commodité et la connexion à leurs marques préférées.

*Rapport sur les tendances en restaurant 2021 d'Oracle

L'intégration entre la solution de commande en ligne Oracle GloriaFood et Symphony POS automatise les opérations commerciales des restaurants en alimentant les menus en ligne depuis le point de vente.

Création de menu en ligne

Éliminez la maintenance manuelle des données dans plusieurs endroits. Remplissez automatiquement votre menu en ligne, en fonction des options de menu, des images, des tarifs et des descriptions de votre point de vente.

Automatisation des commandes en cuisine

Recevez les commandes en ligne et envoyez-les automatiquement aux imprimantes en cuisine ou aux systèmes d'affichage en cuisine. Cela élimine la saisie manuelle dans le point de vente et réduit la charge de travail et les erreurs du personnel.

Mises à jour des menus en ligne

Mettez à jour vos options de menu, le prix, les images ou les descriptions en fonction des modifications apportées dans le point de vente. Cela réduit le risque d'afficher des articles en rupture de stock en ligne ou d'avoir des prix incohérents en ligne et en magasin.

Augmentez vos ventes en ligne et automatisez le flux de commandes vers la cuisine grâce à la plate-forme numérique complète de gestion de restaurant - Oracle MICROS Symphony POS intégrée à la solution de commande en ligne GloriaFood.

Aucun frais. Aucune commission. Uniquement le volume de vente, dans un groupe de produits facile à utiliser.

Demandez une démonstration de Symphony Essentials

Créez votre compte gratuit avec GloriaFood

Contactez-nous directement

Téléphone +33 1 57 60 8302 | +33 4 37 43 4606

Chat | Consultez : oracle.com/symphony-essentials