

Votre partenaire en digitalisation du point de vente



HIOPOS

LOGICIEL D'ENCAISSEMENT HIOPOS RESTAURATION



QUE FAIT-IL ET À QUI S'ADRESSE-T-IL ?

Le logiciel *Hiopos Restauration* est un logiciel d'encaissement & de gestion de la gamme HIOPOS (by ICG Group) conçu et adapté pour **les restaurants, quel que soit le nombre de couverts**. Il s'adresse alors à tous les restaurateurs qui souhaitent s'équiper d'une solution sur-mesure et performante.

INTÉGRATION

Le logiciel *Hiopos Restauration* s'intègre à notre terminal point de vente tactile de la même gamme Hiopos. Puissant, design et modulable, il représente le support idéal pour une utilisation optimale du logiciel.



FONCTIONNALITÉS SUR-MESURE

Hiopos Restauration est doté des fonctionnalités classiques d'un système de gestion, mais également de fonctions spécifiques à la restauration : grâce à son interface moderne et ses fonctionnalités sur-mesure, il vous accompagne dans la gestion quotidienne de votre établissement.

CONCEVEZ VOTRE PLAN DE SALLES

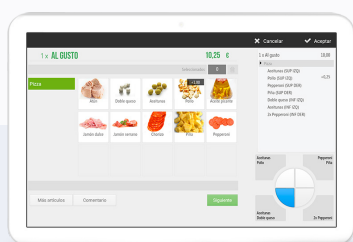
L'écran des tables Hiopos vous permet, de manière simple et intuitive, d'afficher les tables occupées dans votre établissement.

- > Gagnez en agilité et confort grâce à la conception graphique des tables
- > Modifiez les tables, imprimez une note ou divisez le ticket facilement à partir de cet écran en un seul clic.



CRÉEZ ET PERSONNALISEZ VOS MENUS

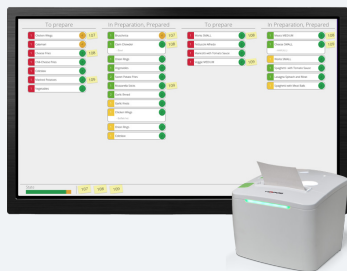
Sélectionnez les articles que vous souhaitez faire apparaître dans le menu ainsi que les jours de la semaine.



COMMANDE À TABLE

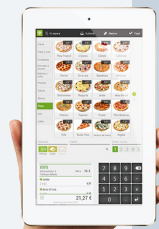
Améliorez le service client, optimisez le service et augmentez la rotation des tables avec **HORDER**. Envoie instantanément les commandes aux écrans et / ou imprimantes de cuisine.

Ou, placez la tablette **S-QUIOSK** sur chaque table et faites commander vos clients à partir de la table !



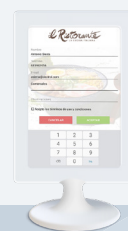
GESTION DES COMMANDES EN CUISINE AVEC HIOSCREEN

Configurez les différentes situations de vos imprimantes et gérez vos commandes de manière plus efficace. Connectez HIOPOS Restauration avec les écrans cuisine et contrôlez instantanément l'état de traitement de vos commandes.



LISTES D'ATTENTE

Ne perdez pas de clients. Si votre restaurant est plein, créez des listes d'attente via l'application **SITTING**, en enregistrant les données des clients finaux sur une tablette afin qu'ils puissent être avertis par SMS lorsque leur table se libère.



RECAPITULATIF FONCTIONNALITÉS

- Division des notes
- Gestion des menus
- Attribution des tarifs par salle
- Prise de commandes via iPad
- Connexion avec les imprimantes et les écrans de cuisine
- Différentes taxes selon le type de service
- Attribution des allergènes aux articles
- Rayons et articles personnalisables avec des photos
- Statistiques avancées
- Gestion centralisée des différents Points de Vente
- Contrôle des encaissements



Certifié NF 525

NOS AGENCES



Agence Toulouse - Siège social
Parc d'Activité du Cassé I 14 rue du cassé
31 240 SAINT-JEAN

05 62 89 33 44 N° Téléphone



Agence Perpignan
12 avenue Pierre Cambres
66100 PERPIGNAN

04 68 502 333 N° Téléphone



Agence Montpellier
113 rue Emile Julien
34070 MONTPELLIER

04 67 20 21 84 N° Téléphone

Retrouvez toutes nos actualités sur    