

Janvier 2006



ED2006®

**HÔTEL / RESTAURATION**

## Terminal Point de Vente Professionnel

ED2006® est un Système Professionnel Tactile pour les Terminaux Points de Vente de la Toute Dernière Génération.

Ses principales applications sont la VENTE et la GESTION d'établissements tels que les **RESTAURANTS** : *traditionnels, gastronomiques, restauration rapide, fast-food, cafés, bars et brasseries ...*

Ou les Commerces de Détails.



Très fonctionnel et entièrement paramétrable, ED2006® s'adapte à vos méthodes de travail pour une efficacité maximale.

## ED2006®, est un Progiciel pour T.P.V. :

Tactile & Réseau

Universel & Adaptable

Souple & Intuitif

Simple & Puissant

Convivial & Rapide

### ED2006® :

- 30 SERVEURS
- Salles : 999 TABLES
- 1 BAR par serveur
- 999 CLIENTS en compte

### Fonctionnalités :

- Ventes en Caisse
- Commandes Cuisine / Bar ...
- Gestion :
  - Articles
  - Tarifs
  - Menus
  - Commentaires
  - Suppléments
  - Clients
  - Fournisseurs
  - Stock - Achats
  - Fonds de Caisse
- Ticket ou Note Client
- Note de Frais
- Statistiques diverses

## VENTE

- ◆ 30 Serveurs simultanés (Option : Identification par Cartes à Piste ou Puce)
- ◆ 18 Familles d'articles – 29 999 Articles
- ◆ 999 Tables – 1 Bar par serveur
- ◆ 4 Tarifs avec T.V.A. à 19,6% (Modifiable)
- ◆ Un 5<sup>ème</sup> Tarif est réservé aux Ventes A Emporter (T.V.A. sélectable)
- ◆ Prix Définis – Prix Spéciaux (sur article) - Prix Variables
- ◆ Gestion des Articles à 0 €. (Article Gratuit ou Avec Prix Obligatoire)
- ◆ Remise sur un ou tous les Articles de 1 à 100% (100% = Article Offert)
- ◆ Lecture de Tous les Codes à Barres par Douchette ou Scanner
- ◆ Recherche Alphabétique des Articles (Libellé Long et / ou Court)
  
- ◆ Gestion des Articles « A Emporter » - Gestion des Menus
- ◆ Gestion des Commentaires, Cuissons et Suppléments
- ◆ Gestion des Commandes, Réclames et des Modes de Commandes : Article « EN DIRECT » - Article « A SUIVRE » N°1 ou N°2
- ◆ Jusqu'à 8 imprimantes de Commande (Cuisine, Bar , etc. ...) - Double Impression
- ◆ Gestion automatique des Annulations de Commande
- ◆ Vente de l'Article soumise à Service (Restauration) ou à Commission (Ventes A Emporter)
  
- ◆ Paiements multiples et combinés : Titres Restaurant – CB (3) – Chèques – Espèces – Carte Client
- ◆ Possibilité de Crédit (Clients en Compte), de Remise ou d'Offert sur le Total de la Vente
- ◆ Encaissement possible que par le(s) responsable(s)
  
- ◆ 18 Groupes, 18 Sous-Groupes, 18 Sous-Sous-Groupes
- ◆ 255 Rayons (regroupement comptable)
- ◆ 4 méthodes d'extraction du Service et de la T.V.A.
- ◆ 4 Taux de T.V.A.
- ◆ Création / Modification rapide des Articles depuis la Vente
- ◆ Création et Édition d'Étiquettes Code à Barres
  
- ◆ Réactualisation des Prix de Vente ou d'Achat
- ◆ Contrôle du Coefficient et des Marges
- ◆ Gestion des Fiches Techniques
- ◆ Nombre de Services illimités par jour



30 Serveurs  
29 999 Articles  
18 Familles  
255 Rayons

## CLIENTS

- ◆ 999 Clients en Compte (Option : Identification par Cartes à Piste)
- ◆ Recherche des Clients par le Nom, la Ville ou le Numéro de Téléphone
- ◆ Gestion pour chaque Client d'une Fiche de Renseignements
- ◆ Remise spécifique par Client
- ◆ Gestion Automatique du Solde Client  
(Versement Arrhes - Crédit - Remboursement)
- ◆ Consultation et Édition des Relevés de Comptes Client



## FOURNISSEURS

- ◆ 999 Fournisseurs avec pour chaque article 3 Fournisseurs possibles
- ◆ Fiche de Renseignement Individuelle
- ◆ Remise spécifique par Fournisseur
- ◆ Recherche des Fournisseurs par le Nom ou la Ville
- ◆ Saisie manuelle de l'encours Fournisseur



## GESTION DES ACHATS

- ◆ Proposition automatique et / ou  
Saisie manuelle des Commandes Fournisseurs
- ◆ Suivi des Réceptions des marchandises avec Gestion des Reliquats
- ◆ Possibilité de réceptionner des marchandises sans commande

999 Fournisseurs  
Gestion des Commandes  
&  
Réceptions Fournisseurs

## GESTION DU STOCK

- ◆ Stock Magasin - Stock Réserve 1 - Stock Réserve 2
- ◆ Stock Minimum par Article
- ◆ Quantité de Réapprovisionnement par Article
- ◆ Déstockage automatique au moment de la clôture (Stock Magasin)
- ◆ Inventaire partiel ou total des 3 lieux de Stockage
- ◆ Gestion des Pertes
- ◆ Mouvements des Stocks ( Entrées - Transferts - Pertes)



## ÉDITIONS

- ◆ Éditions multiples de Tickets (de 1 à 9) au moment du Ticket Client Final avec Libellés Longs ou Courts.
- ◆ 2 méthodes pour l'Impression des Tickets au moment de l'Addition :
  - a) Ticket « Pré Montant A Payer » sans entête et sans ventilation du paiement avec Ticket Final (avec entête) au moment du paiement avec ventilation du règlement
  - b) Ticket Final (avec entête) sans ventilation du paiement
- ◆ Édition de Tickets ou Notes Clients ; Articles ; Commandes ; Bons de Réceptions
- ◆ Possibilité de Ré-Éditer des Notes Standards, Tickets précédents ou des Notes de Frais identifiées au Client
- ◆ Édition (consultation écran ou impression) des Résultats du Journal en Cours ou sur une Période Définie (Voir Statistiques / Analyses)
- ◆ Bordereaux de Remise en Banque



## STATISTIQUES / ANALYSES (En consultation écran ou éditions)

- ◆ Analyse des Résultats du Journal en Cours ou de plusieurs Journaux pour une Période Définie :

Quantités Vendues (X) / Bilan Financier (X)

- par Serveur
- pour l'Ensemble des Serveurs

Ventes Heure par Heure

- ◆ Analyse du panier moyen :  
Au Bar, en Salle (Par Couverts) ou Par Clients
- ◆ Clôture du Journal (Z) (Nombre illimité par jour)

*Bilan Financier  
Quantités Vendues  
Ventes Heure / Heure*

## SÉCURITÉ ET PERSONNALISATION

- ◆ Pour chacun des Serveurs :
  - Contrôle d'accès par Code OU Identification par Cartes à Piste ou Puce
  - Niveau de Responsabilité
- ◆ Gestion des Fonds de Caisse fixes ou variables avec Prélèvement par le(s) responsable(s)
- ◆ Possibilité de Reprise de Table / d'une Vente
- ◆ Possibilité de Reprise / d'Annulation de Ticket
- ◆ Placement des Articles sur les écrans de vente
- ◆ Sauvegarde et Restauration des Données



## SPÉCIFICITÉ POUR LA VERSION « HÔTEL »

- ◆ 999 Chambres avec pour chacune une Fiche d'Identification (16 rubriques)
- ◆ Possibilité de Réservation sur période indéfinie
- ◆ Options de Vente (Ex : Demie-pension – Pension complète ... )
- ◆ TVA de 1/4 – 3/4
- ◆ Note Globalisée : Hôtel + Restaurant



## VISUEL (Exemple d'un écran de vente d'un responsable)

L'interface graphique couleur de ED2006® permet une utilisation simple, rapide et conviviale.

L'utilisateur choisi lui-même ses icônes (familles), ses couleurs (articles) et l'emplacement des touches articles afin de modeler à ses goûts son écran de vente.

Avec ED2006®, plus besoin d'apprentissage, on se forme soi-même, de façon intuitive.

Plus d'erreurs de manipulations, seules les touches utiles sont présentes à l'écran.





**VIF Sarl**

40990 – Saint-Paul-Lès-Dax

Sarl au Capital de 15 300 €.  
RCS DAX B344895321  
NAF 518G

Pour nous écrire :  
contact@ed2002.tm.fr



**ED2006®**

Version

**RESTAURATION**

--- Cachet du Revendeur ---

## Comment s'utilise ED2006® ?

Rien de plus simple. Il suffit de poser son doigt sur l'écran et de se laisser guider !

Tout a été étudié pour une manipulation la plus aisée possible par les serveurs.

ED2006® est beaucoup plus simple à utiliser qu'une caisse enregistreuse traditionnelle.

Les risques d'erreurs sont donc devenus quasiment inexistant, et au pire, toujours facile à corriger.

Avec ED2006®, vous devenez totalement autonome !

La création d'un nouvel article est très simple et très rapide à effectuer (pas plus de quelques secondes), et peut être réalisée en pleine vente.

TEMPS D'APPRENTISSAGE A LA VENTE : 1/4 Heure Maximum.