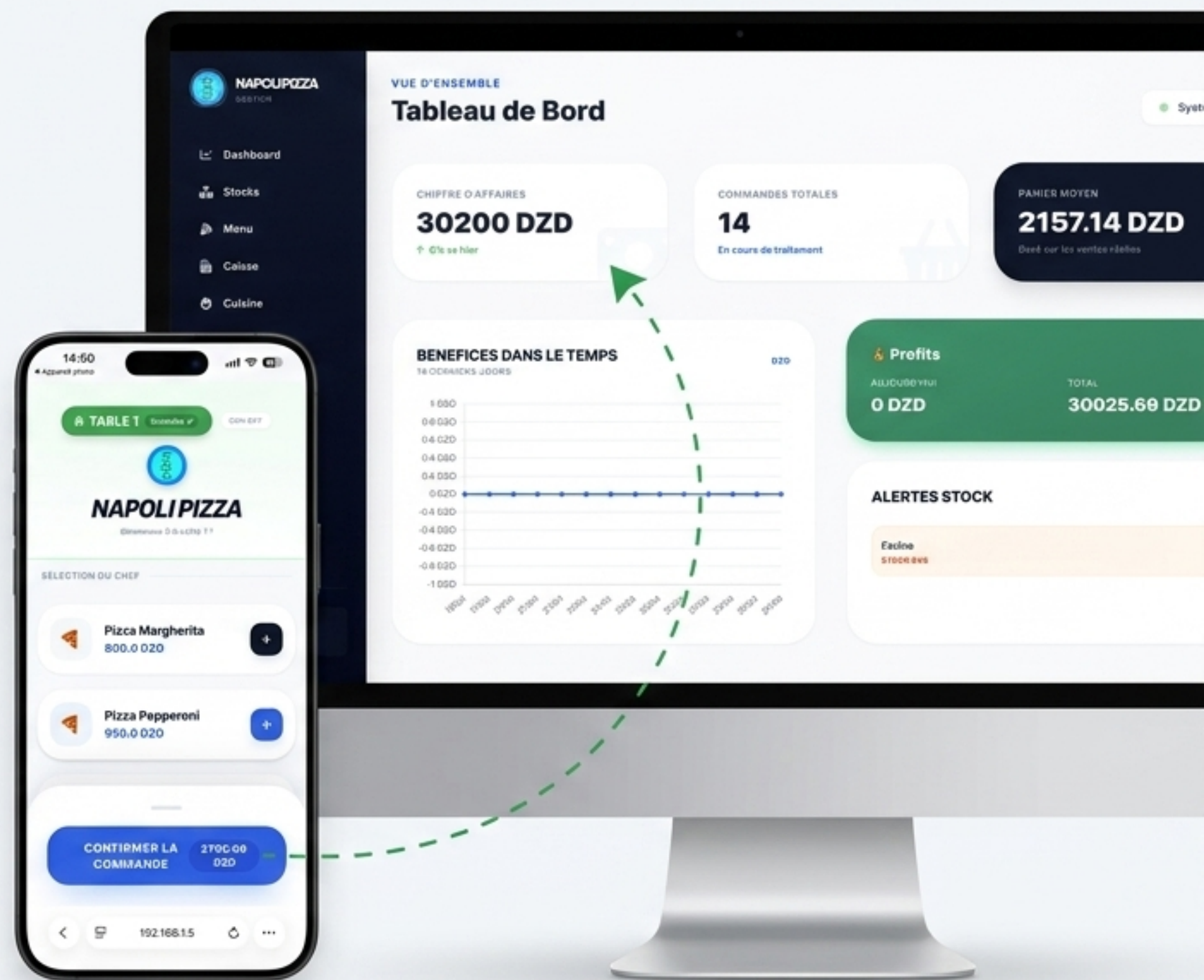


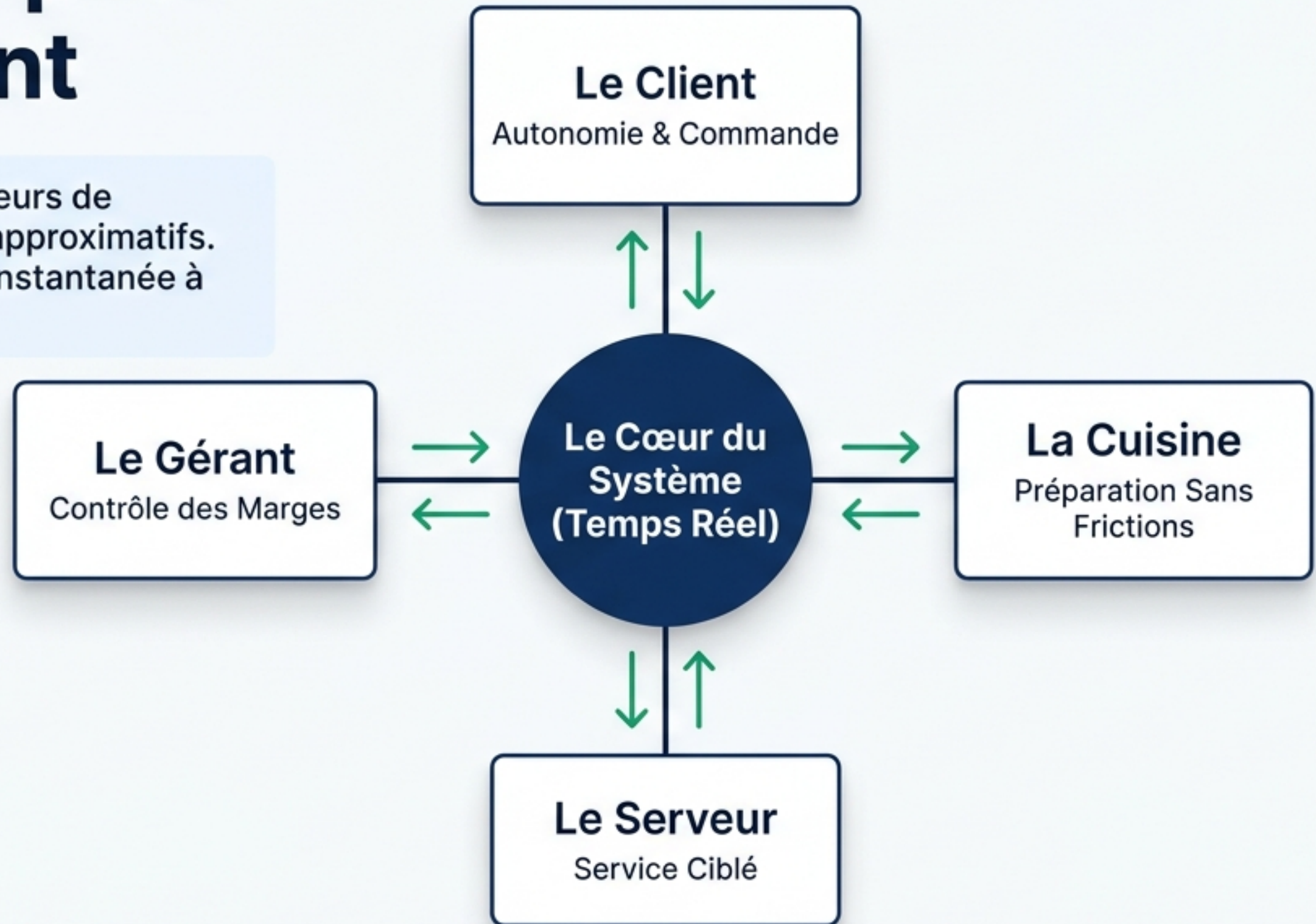
# L'Écosystème Fluide : Le Futur de Restauration

Une solution tout-en-un qui synchronise les clients, la cuisine, le service et la gestion financière en temps réel.



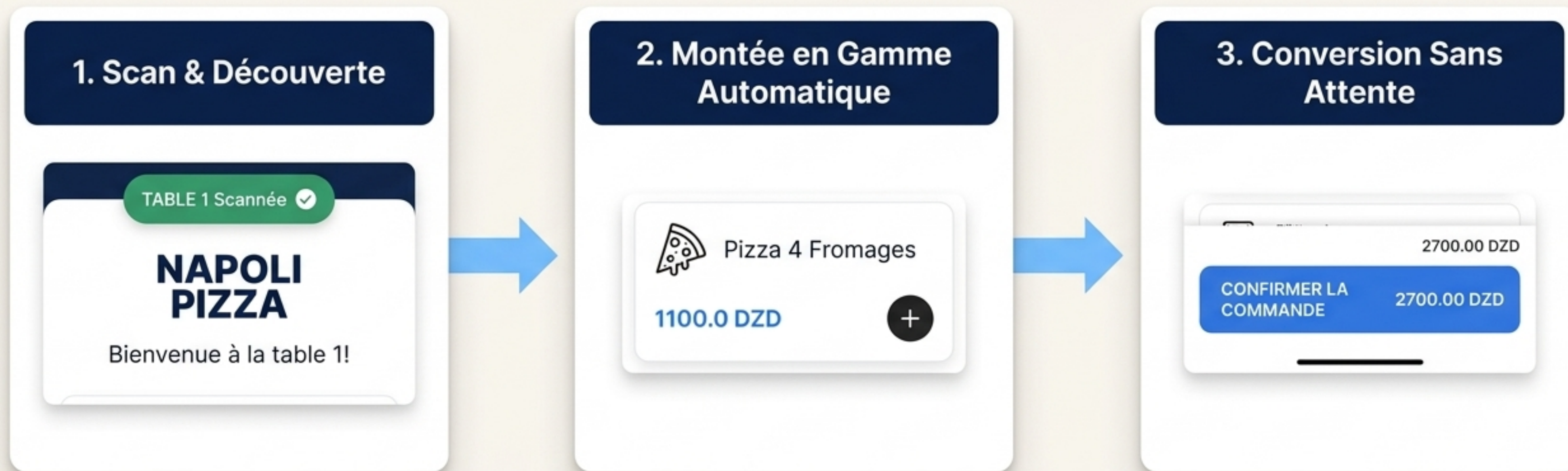
# Une Seule Vérité pour Tout le Restaurant

Fini les bons de commande perdus, les erreurs de communication en salle et les inventaires approximatifs. Chaque action déclenche une mise à jour instantanée à travers tout l'établissement.



# De l'Envie à la Commande en Trois Clics

Le **client prend le contrôle de son expérience**. Une interface intuitive élimine le temps d'attente pour la prise de commande, tandis que la mise en avant intelligente des plats **augmente mécaniquement le panier moyen**.



# La Fin du Chaos en Salle : Un Service Zéro-Friction

Une communication numérique infaillible. Le chef valide, le serveur est alerté instantanément, et le client reçoit son plat chaud. Plus aucun cri en cuisine.



# L'Ingénierie de Menu Intelligente

Le menu n'est pas qu'une simple vitrine. C'est une matrice logique. Chaque pizza ou boisson créée est liée au **grammage** exact de ses ingrédients, **automatisant** le pont entre la salle et la réserve.

The screenshot shows the 'Gestion du Menu' configuration page in the Napolipizza system. The interface is divided into a left sidebar and a main content area. The sidebar contains navigation options: Dashboard, Stocks, Menu (highlighted), Caisse, Cuisine, Serveur, and Tables. The main content area is titled 'CONFIGURATION Gestion du Menu' and includes a 'Nouveau Produit' form, a 'Catégories' section, search and filter options, and a grid of menu items.

**Annotations:**

- Routage Automatique vers KDS:** A circular callout with an arrow pointing to the 'NÉCESSITE CUISINE' checkbox in the 'Nouveau Produit' form.
- Liaison Directe aux Stocks:** A circular callout with an arrow pointing to the 'INGRÉDIENTS REGUIS' section of the 'Nouveau Produit' form.

**Menu Items Grid:**

Catégorie	Nom	Prix (DZD)
BOISSONS	Coca Cola 33cl	300.0
BOISSONS	Eau 50cl	150.0
PIZZAS	Pizza 4 Fromages	1100.0
PIZZAS	Pizza Margherita	800.0

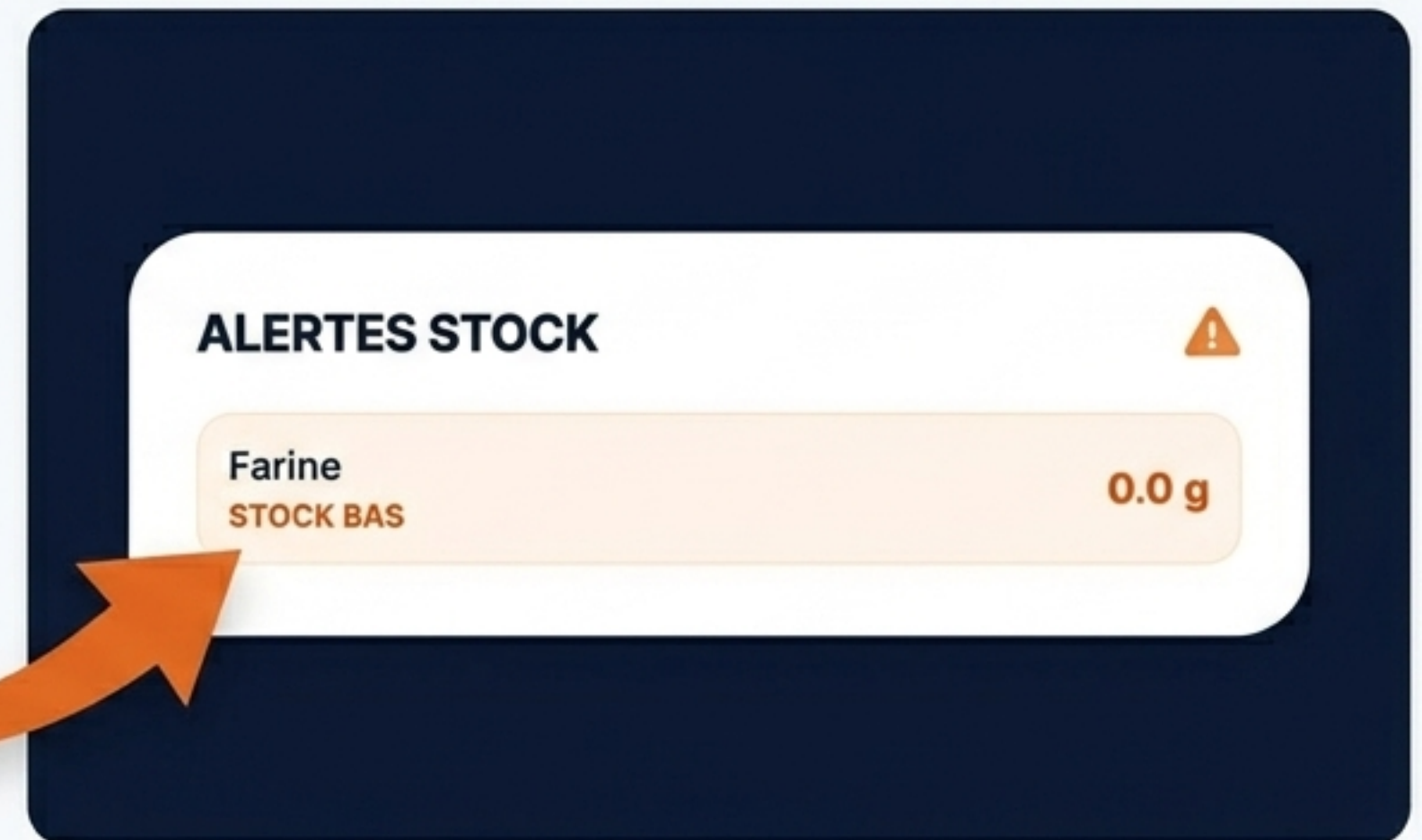
# Protéger Vos Marges : Logistique & Alertes en Temps Réel

La fin des inventaires manuels approximatifs. Chaque vente déduit les ingrédients au gramme près. Le système anticipe les ruptures de stock avant qu'elles n'impactent votre service.

## CAUSE




## EFFET



# L'Expérience à 360°

*Une Interface sur Mesure, Une Vérité Unique*

Le Client (Mobile)	Le Serveur (Mobile)	La Cuisine (Tablette)	Le Gérant (Desktop)
<p><b>OBJECTIF</b></p> <p> Autonomie totale</p>	<p><b>OBJECTIF</b></p> <p> Efficacité en salle</p>	<p><b>OBJECTIF</b></p> <p> Cadence de préparation</p>	<p><b>OBJECTIF</b></p> <p> Rentabilité absolue</p>
<p><b>DONNÉE CLÉ</b></p> <p> Suivi du statut en direct</p>	<p><b>DONNÉE CLÉ</b></p> <p> Alertes de livraison par table</p>	<p><b>DONNÉE CLÉ</b></p> <p> Flux KDS et validation</p>	<p><b>DONNÉE CLÉ</b></p> <p> Marges et alertes de stock</p>

Quatre outils spécifiques qui communiquent en parfaite harmonie.

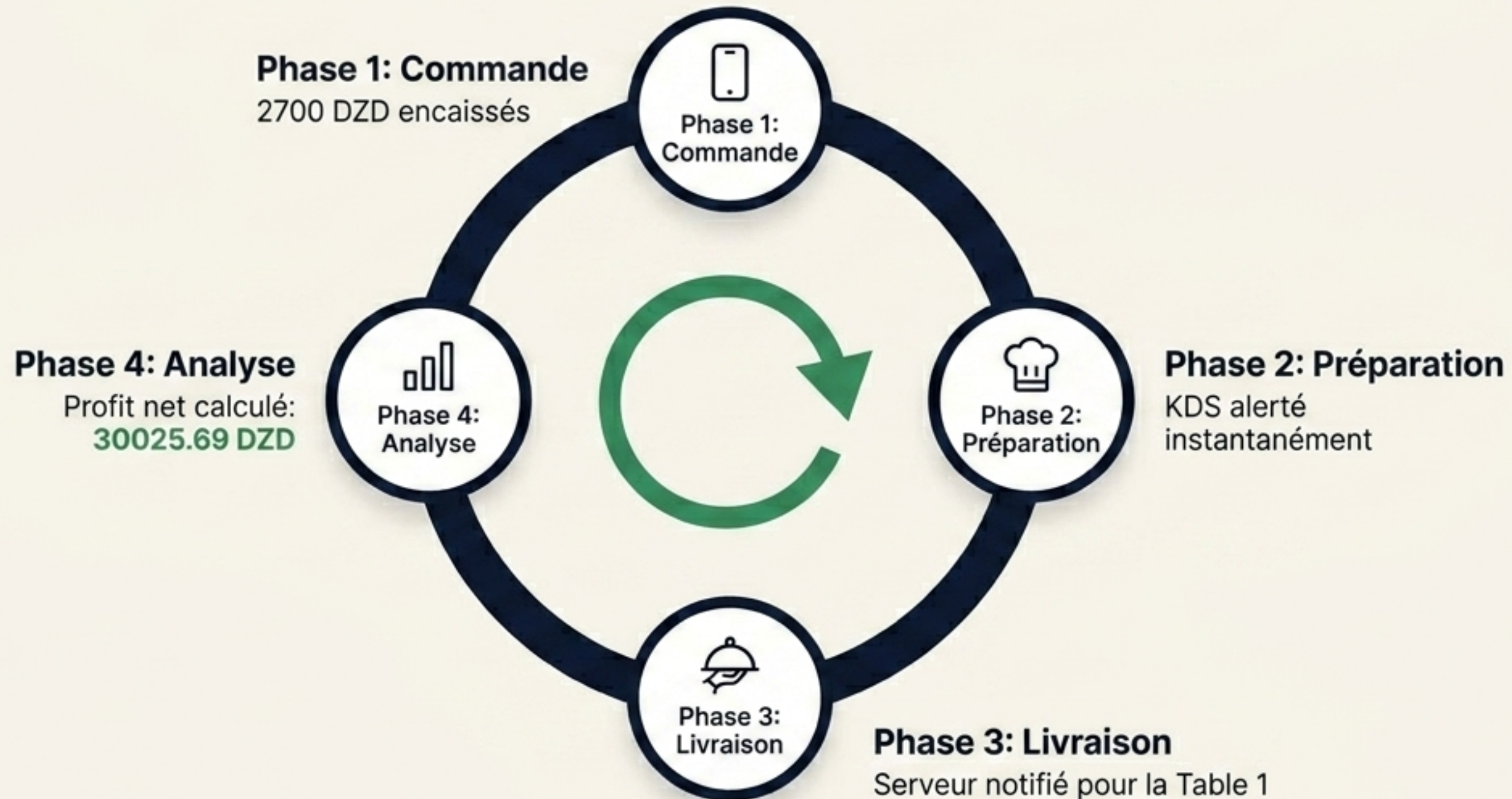
# Le Contrôle Financier Absolu

Visualisez la santé de votre restaurant en un coup d'œil. Les ventes en salle et les coûts des matières premières se synchronisent pour calculer vos profits nets à la seconde près.



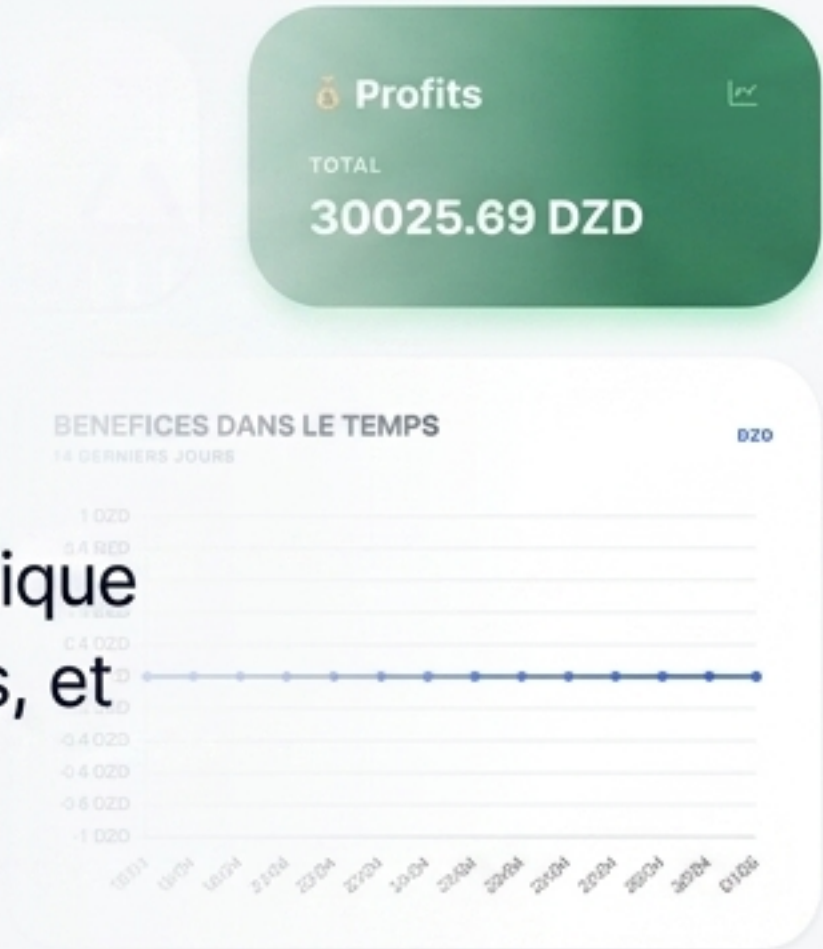
# Le Volant d'Inertie Opérationnel

Un cycle de vie automatisé qui élimine les frictions manuelles, réduit les erreurs humaines et maximise la rentabilité à chaque rotation.



# Moins de Frictions. Plus de Contrôle.

Transformez l'effervescence de votre restaurant en une mécanique de précision. Offrez une expérience irréprochable à vos clients, et reprenez la maîtrise totale de vos opérations.



**Déployer la Solution**

