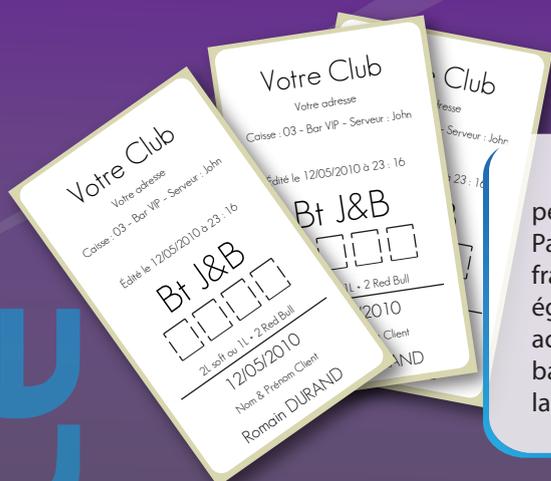


## Contrôle des débits

### Plusieurs niveaux de contrôle

L'idée maîtresse étant de contrôler les sorties de liquides (ventes et offerts), le contrôle peut s'exécuter de différentes manières :

**Rampes de doseurs électroniques** : plus appropriés pour les établissements de tailles modeste et moyenne, ces rampes permettent de comptabiliser le nombre de doses servies. Elles sont également munies d'un détecteur de changement de bouteilles (pour éviter que des doses soient servies hors doseurs). Le débit des alcools est rapide, les rampes sont design et les doseurs sont compatibles avec les alcools sucrés.



**Contrôle bouteilles** : l'ajout d'un serveur d'impression

permet d'éditer une étiquette autocollante pour chaque bouteille vendue. Par un simple contrôle en salle, vous pourrez mettre la main sur les bouteilles fraudées tant elles ne porteront pas ses étiquettes. Les étiquettes permettent également de limiter le nombre de pichets servis (code-barres) en accompagnement, de mentionner les informations nécessaires (date achat, bar, NOM et Prénom du client s'il détient une carte de fidélité) et encadrer la tenue du garage à bouteilles.

EXCLU ZAP

**Fontaines/tourelles HARTON** : plus rentables pour les établissements de grande capacité ou gros débits, ces outils permettent d'effectuer rapidement le mélange et contrôler l'ensemble des liquides servis (alcool + soft, hors bière ou champagne). Un verre de whisky-coca peut ainsi être servi en 6 secondes....

Et le moindre jus de fruits ne passera pas à la trappe !!





### Contrôle de l'utilisation des tickets d'entrée

donnant droit à des consommations. Ces tickets ne pourront être utilisés que le nombre de fois que vous aurez décidé. Un même ticket ne peut donc pas être utilisé deux fois par un serveur pour solder une vente.

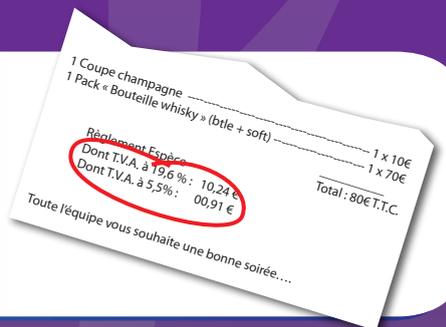


### Communication immédiate avec les caisses

: rampes de doseurs et tourelles enverront instantanément l'information de la dose servie à la caisse. Le serveur en s'identifiant sur la caisse avec sa clé, verra le nombre de verres et le montant à encaisser s'afficher. Il n'aura pas d'autres possibilités que de clôturer l'opération en renseignant le mode de règlement (tickets entrée, espèce, CB, carte d'offerts..).

### Impression des reçus

: ventilation automatisée des TVA. Ces caisses, simples d'utilisation, seront équipées d'une imprimante à reçus. Les factures émises mentionneront automatiquement la juste ventilation des TVA (condition Sine qua non pour profiter de la TVA à taux réduit sur certains produits non alcoolisés).



### Gestion transparente des offerts

: la « carte serveur ». Pour la gestion des offerts, vous pourrez délivrer des cartes d'offerts (d'un montant librement consenti) soit à votre responsable de bar ou à chacun de vos serveurs/salariés.



### Ce poste comprend :

- Un terminal point de vente,
- Une imprimante à reçus,
- Un tiroir-caisse.

- On ajoute en fonction les différents moyens de contrôle choisis :
- Une imprimante contrôle bouteilles (autocollants),
  - Une ou plusieurs rampes de 4, 8 ou 12 doseurs,
  - Une ou plusieurs tourelles.