**Pour des prises de commandes plus rapides : la machine tactile de restaurant**

*L’arrivée de la machine tactile dans les restaurants a changé les manières de travailler aussi bien en cuisine qu’en salle. Cette technologie simple d’utilisation permet des gains de temps non négligeables à toutes les étapes de la restauration, depuis l’arrivée du client jusqu’à l’encaissement final. Avec des modèles variés, la machine tactile de restaurant s’adapte à tous les types d’établissement et les logiciels fournis proposent des solutions complètes de gestion et de prises de commande.*

**Avantages du tactile en restauration**

Dans le secteur professionnel de la restauration, investir dans une machine tactile de restaurant présente de multiples avantages non négligeables. La prise en main de l’appareil est très simple grâce à une interface intuitive qui facilite la prise de commande. Le passage en caisse se fait plus rapidement, ce qui satisfait généralement la clientèle. Pour le personnel, l’utilisation d’une machine tactile de restaurant leur simplifie la tâche. En effet, ils n’ont plus besoin de posséder un carnet pour prendre les commandes ou rajouter des consommations supplémentaires. Grâce à la technologie tactile, tout se conserve dans la mémoire de l’appareil. Certains modèles de machines tactiles de restaurant offrent la possibilité de transmettre directement les commandes à la caisse principale ou en cuisine en fonction de l’option choisie. Avec l’utilisation du tactile dans la restauration, c’est 20% de temps gagné par rapport aux méthodes traditionnelles de prises de commandes.

**Différents modèles de machines pour la restauration**

Il existe sur le marché différents types de machines tactiles pour restaurant. En fonction de l’établissement, elles offrent des options complémentaires utiles au travail en salle. Il est possible, par exemple, de coupler une machine tactile de restaurant à des Pocket PC. Ainsi, les commandes prises en salle seront transmises automatiquement en cuisine sans que l’employé ait à s’y rendre lui-même. Cela évite de perdre du temps en aller-retour. Certaines machines tactiles de restaurant proposent des logiciels de gestion de stock en direct qui constituent un avantage considérable pour les serveurs. Ils peuvent désormais avertir leurs clients immédiatement de la disponibilité des produits servis. La gestion en direct des stocks simplifie également les commandes auprès des fournisseurs puisque les quantités de produits restantes sont indiquées directement sur la machine tactile de restaurant. Un véritable gain de temps pour le secteur de la restauration !