**Projet Application mobile pour un restaurant**

* Application mobile avec flutter
* L'application c'est un menu d'un restaurant
* Afficher le menu dans une tablette liée avec la TV de cuisiner
* Le client va choisir tout ce que veut dans le menu et valider la commande **avec le numéro de table**
* La commande va être affichée chez le cuisinier pour la traitée.
* Le cuisinier il va recevoir la commande en détails avec **le numéro de la table**
* Pour les catégories des produits. Tous ce que vous trouverez dans les menus
* Si le cuisinier traite une commande il va la déclarer et il doit être visible sur la tablette du client comme **notification** par exemple

Application permettant aux clients d’un restaurant de consulter son menu directement sur **une tablette tactile** qui leur est confiée à leur arrivée, puis de passer avec le numéro de table commande de façon autonome.

L’application permet aux clients et serveurs de parcourir le menu de restaurant sur **une tablette tactile**  de façon complète, de renseigner sur les détails de ses plats (description, ingrédients…). Ils sélectionnent les produits qui l’intéressent et ceux-ci vont dans un panier. Ils peuvent valider, et changer d’avis tant que tous les convives n’ont pas validé. Lorsque tous ont validé leur commande, à ce moment seulement elle part en cuisine, sur un TV d’écran tactile, résumant les plats commandés et le numéro de la table à servir. Ce qui supprime le délai de transmission de l’information des serveurs à la cuisine et permet de lancer immédiatement la préparation des plats.

Application mobile pour automatiser la gestion d’un restaurant

Restorino est une solution créative qui mène à gérer les déférents opérations du restaurant sur une seule et même plateforme mobile.

**La gestion des commandes est une fonction capitale dans la restauration rapide. Ainsi, vous devez impérativement vous équiper des nouvelles solutions digitales adaptées, pour mieux répondre à la demande, et optimiser vos performances. Explications.**

Le **secteur de la restauration** est en pleine transformation : l’explosion des **nouvelles technologies** et les changements d’habitudes des consommateurs ont rebattu les cartes pour les**professionnels de la restauration rapide**. En effet, les restaurants rapides répondent à un grand nombre de**commandes quotidiennes**. La rentabilité est atteinte par les volumes, c’est pourquoi il est indispensable de savoir recevoir et **traiter toutes les commandes** dans les meilleures conditions. La **satisfaction des clients** en dépend directement. Heureusement, de nombreuses applications ont vu le jour pour vous simplifier la vie. Découvrons ensemble toutes les nouvelles opportunités à saisir, et comment en tirer profit pour la[gestion de votre restaurant rapide](https://ehonline.eu/gestion-restauration/) !

Optimisation de la qualité de service à table et gain de temps pour les serveurs du restaurant.

Diminution des erreurs de compréhension et d'écriture lors de la prise de commande.

Optimiser le temps de personnel du restaurant.

Jamais retaper manuellement les commandes et toute l’administration de restaurant restera au même endroit.

Création facile et rapide de votre carte depuis votre espace personnel en intégrant les photos de vos plats (Qualité smartphone suffit)

Mise à jour du menu en 1 clic et sans frais

Gestion des suggestions par produits pour optimiser la vente additionnelle

la commande une fois prise par le client via l’application pour lire les menus au restaurant soit directement réceptionnée en cuisine. Ce qui supprime le délai de transmission de l’information des serveurs à la cuisine et permet de lancer immédiatement la préparation des plats.

Le secteur de la restauration s’adapte en permanence aux nouvelles habitudes de consommation et aux [dernières tendances](https://www.lightspeedhq.fr/blog/covid-nouvelles-tendances-restauration-pour-2022/). L’une d’entre elles qui s’est affirmée depuis l’apparition de la crise sanitaire, les menus digitaux. Bornes de commande interactive, kiosques, tablettes numériques ou mobiles, la diversification des modes de visualisation des menus sur des supports digitaux indique un basculement des prises de commande classiques à table sur des menus papier vers des supports digitaux.

En effet, les restaurants répondent à un grand nombre de**commandes quotidiennes**. La rentabilité est atteinte par les volumes, c’est pourquoi il est indispensable de savoir recevoir et **traiter toutes les commandes** dans les meilleures conditions. La **satisfaction des clients** en dépend directement. Heureusement, de nombreuses applications ont vu le jour pour vous simplifier la vie.

Lorsque vous gérez un restaurant, en tant qu’entrepreneur, vous êtes souvent amené à cumuler différentes casquettes : gestion des commandes, facturation, gestion des employés, création des menus, administration du restaurant… La liste est longue, mais heureusement pour vous, l’ère de la **numérisation et de l’automatisation** de ces services est bien là et sur une seule et même plateforme. L’application mobile Restorino permet indéniablement d’aider les gérants de la restauration.

L’application permet aux clients et serveurs de parcourir le menu de restaurant sur **une tablette tactile**  de façon complète, de renseigner sur les détails de ses plats (description, ingrédients…). Ils sélectionnent les produits qui l’intéressent et ceux-ci vont dans un panier. Ils peuvent valider, et changer d’avis tant que tous les convives n’ont pas validé. Lorsque tous ont validé leur commande, à ce moment seulement elle part en cuisine, sur un TV d’écran tactile, résumant les plats commandés et le numéro de la table à servir. Ce qui supprime le délai de transmission de l’information des serveurs à la cuisine et permet de lancer immédiatement la préparation des plats. Ensuite une facture générée par le mode fonctionnel caissier la l’application va être donner au de client.