Plaquette commerciale

La plateforme qui relie commande, cuisine et pilotage des réseaux de restauration

Beez360 réunit sur une seule plateforme tout ce qui fait tourner un point de vente, du premier clic du client jusqu'au tableau de bord du franchiseur.



1 Le constat

Trop d'outils

Caisse, borne, commande en ligne, livraison, écran cuisine : chaque brique a son fournisseur et ses identifiants.

Des données éparpillées

Les ventes, la production et les menus vivent dans des systèmes qui ne se parlent pas.

Des réseaux difficiles à piloter

Un franchiseur peine à suivre ses sites et à déployer une carte ou un prix partout à la fois.

2 Le système Beez360

Comme l'abeille qui collecte, dépose à la ruche et transmet l'information à toute la colonie, chaque commande circule d'une brique à l'autre sans ressaisie.

1 Commander

- BeezKiosk
- BeezC&C
- BeezMobile
- BeezTable
- BeezWA

bientôt

Borne, click & collect, appli, QR code à table ; WhatsApp bientôt.

2 Recevoir

- BeezOrders
- BeezPOS

Toutes les commandes dans une même file, y compris à côté d'une caisse existante.

3 Préparer

- BeezKitchen

L'écran cuisine reçoit chaque commande, par poste et par priorité.

4 Informer

- BeezDisplay

Menus dynamiques et suivi des commandes à l'écran pour les clients.

5 Piloter

- BeezBO
- BeezAI

Back-office multi-sites, catalogue central, rapports et prévisions.

3 Pensé pour les réseaux

- **Multi-sites et franchise :** une carte centrale, des prix et des options par site, les chiffres de tout le réseau au même endroit.
- **Enterprise :** plateforme dédiée ou marque blanche, sur le même noyau configurable.
- **Ouvert aux autres outils :** TPE intégré à la caisse ; livraison, réservations, stocks et food cost, comptabilité connectés progressivement.
- **Déploiement accompagné :** mise en service, formation des équipes et suivi par site.

4 Pourquoi Beez360

Une seule plateforme
Un interlocuteur, un back-office, des équipes formées une fois pour toutes.

Zéro ressaisie
Chaque commande, quel que soit le canal, arrive directement en cuisine.

Plus de vente directe
Borne, click & collect, appli et QR code : vos clients commandent chez vous.

Des décisions éclairées
Ventes, produits et sites suivis en temps réel, prévisions avec BeezAI.

5 Pour qui

Restaurants indépendants
Démarrer avec l'essentiel, puis ajouter borne, click & collect ou écran cuisine au fil de la croissance.

Chaînes et franchises
Une carte centrale, des prix par site et les chiffres de tout le réseau au même endroit.

Grands réseaux
Offre Enterprise : plateforme dédiée ou marque blanche, multi-sites et multi-pays.

6 Ouvert à votre écosystème

Beez360 s'ouvre aux outils que les restaurants utilisent déjà. Les connexions se déploient une à une, pour que l'information circule sans double saisie.

Livraison · **Réservations** · **Paiement** · **Stocks et food cost** · **Ressources humaines** · **Comptabilité**



Éditeurs, fournisseurs d'équipement, intégrateurs, réseaux : nous construisons nos partenariats pour aller plus loin ensemble.

7 Démarrer avec Beez360

1 Démonstration
Nous partons de votre activité et de vos canaux de vente.

2 Mise en service
Carte, équipements et sites paramétrés avec vous.

3 Formation et suivi
Équipes formées, accompagnement au quotidien.

Réseau pilote, partenaire ou simplement curieux ?
Nous préparons nos premiers déploiements : parlons de votre projet.

Une démo ?
06 95 77 56 39
www.beez360.com

Contactez Beez360
Démo, partenariat, réseau pilote

☎ 06 95 77 56 39
www www.beez360.com

Suivre Beez360
/company/beez360
@beez360
@beez360.com
@beez360-solutions
Beez360
@beez360_pos