



LOGICIEL ÉDITÉ PAR MW FRIEND TECHNOLOGY

La caisse de votre restaurant, du premier service à la clôture du soir

Vos plats et vos boissons en images sur un écran tactile, la vente sur place, à emporter, en livraison ou à table, la facture imprimée au comptoir – et une caisse qui se ferme sur des comptes justes, chaque soir.



+229 01 60 44 47 47 · +228 79 85 36 36
contact@mwfriendtech.biz · mwfriendtech.biz

Au comptoir, le compte du soir ne tombe jamais juste

Dans un restaurant ou un maquis, tout se joue au comptoir : une commande prise de tête, une bouteille servie sans être notée, une réduction accordée de vive voix, et le compte du soir ne tombe jamais juste.

POUR QUI ?

- Restaurants, maquis et buvettes
- Bars, lounges et night-clubs
- Fast-foods et points de vente à emporter
- Cafés, pâtisseries et salons de thé
- Hôtels et cantines d'entreprise

Ce que EasyResto change

EasyResto met la carte sur un écran tactile : le serveur touche la catégorie, choisit le produit, le panier se remplit, le total s'affiche. Sur place, à emporter, en livraison ou sur une table, la vente est enregistrée avec son type et son client ; la facture s'imprime immédiatement.

Le soir, la caisse se ferme sur un écran qui compare le solde théorique et le montant physique réellement compté, et affiche l'écart. Le détail des boissons et des plats vendus s'édite en un clic, et s'exporte en Excel ou en PDF.

Du service au comptoir jusqu'au rapport du soir

Écran de vente tactile

Vos catégories et vos produits en images : le serveur touche, le panier se remplit, les quantités s'ajustent au doigt. Recherche par nom ou lecture du code-barres...

Types de vente et clients

Chaque vente est identifiée : sur place, à emporter, en livraison, client VIP ou service à table. Le nom du client et la réduction accordée sont enregistrés avec la...

Factures et tickets

La facture s'imprime au comptoir avec le détail de la commande, le total et la réduction. Les dernières ventes restent accessibles pour une réimpression ou une...

Ouverture et fermeture de caisse

Fond de caisse à l'ouverture, total des ventes validées, autres recettes et dépenses du jour, puis comparaison entre le solde théorique et le montant physique...

Carte des plats et des boissons

Vos produits à vendre, classés par catégorie, avec leur unité, leur prix de vente, leur prix de revient et leur stock disponible.

Aliments sources et approvisionnements

Les matières premières et les boissons entrent en stock par des approvisionnements datés, et sont consommées par les ventes.

Inventaires

Inventaire des aliments sources et inventaire des boissons : le stock théorique est comparé au stock réel, et les produits arrivés au seuil sont signalés.

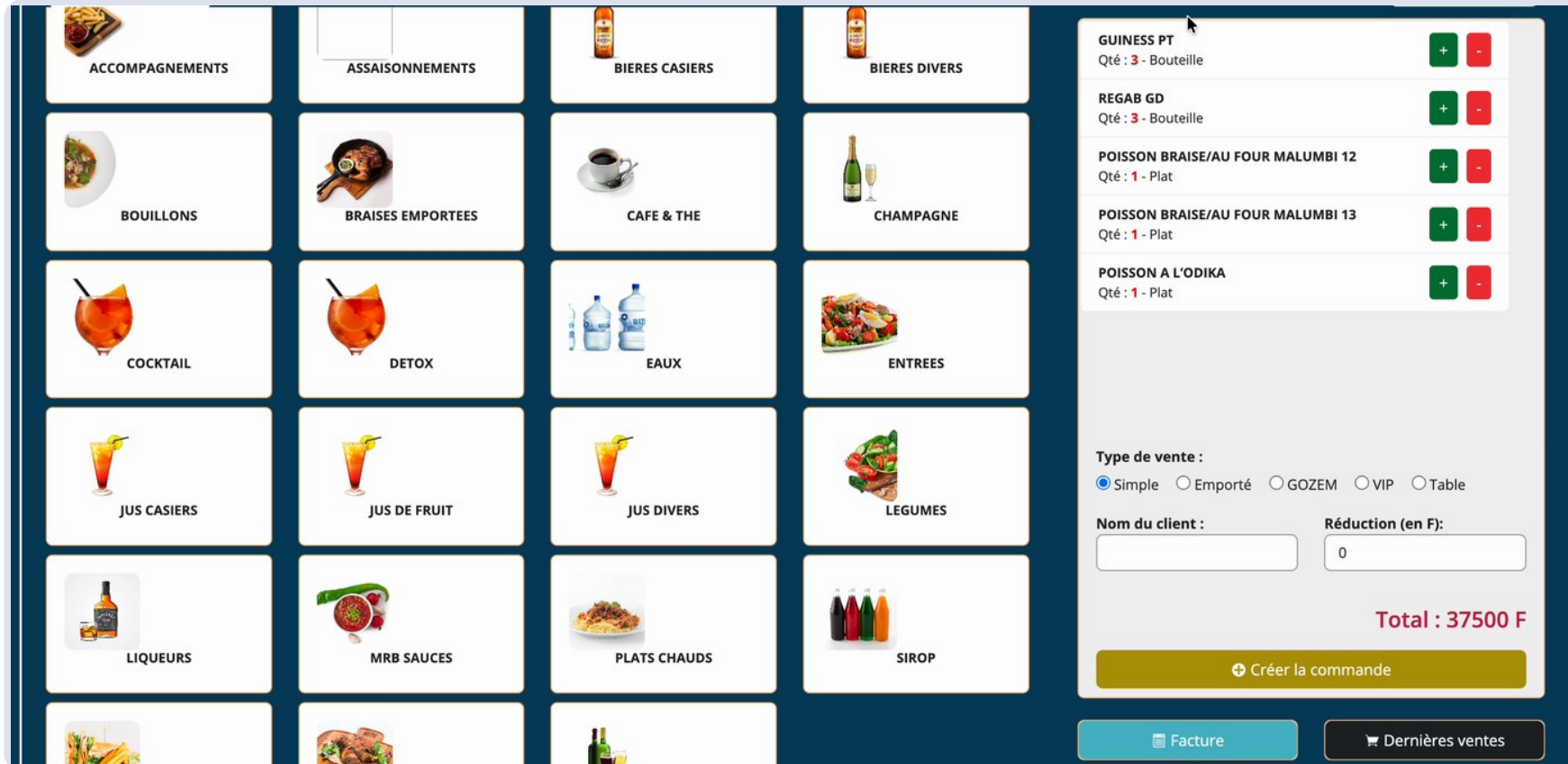
Rapports et tendances

Récapitulatif des ventes du jour, statistiques par période, tendances par produit avec les quantités vendues et les recettes ; export Excel et PDF.

Comptes et sauvegardes

Un compte par caissier, avec son propre mot de passe, et l'export complet de la base de données pour vos sauvegardes.

La prise de commande



La prise de commande. Les catégories et les produits en images à gauche, le panier à droite avec les quantités, le type de vente, le client, la réduction et le total.

La clôture du soir

Gestion des Gestion de caisse

Caisse du jour

Ouverture : 2026-05-21 à 18:38:44

Solde initial : 30 000 F

Total ventes : 48000.00 F

Détail des Boissons vendues

DÉSIGNATION	QTÉ	TOTAL
GUINNESS PT	3	4 500 F
REGAB GD	3	3 000 F
Sous-total Boissons		7 500 F

Détail des Plats vendus

DÉSIGNATION	QTÉ	TOTAL
POISSON A L'ODIKA	1	5 000 F
POISSON BRAISE/AU FOUR MALUMBI 12	1	12 000 F
POISSON BRAISE/AU FOUR MALUMBI 13	1	13 000 F
SALADE DU CHEF	1	2 500 F
SUGGESTION ENTREE 3	1	8 000 F
Sous-total Plats		40 500 F

Montant physique en caisse

Entrer le montant compté

Solde initial : 30000.00 F

Total ventes : 48000.00 F

Total dépenses : 0 F

× Annuler

Fermer la caisse

Menu

PHYSIQUE

ÉCART

STATUT

ACTION

-

ouverte

La clôture du soir. Le détail des boissons et des plats vendus, puis le montant physique compté en caisse face au solde attendu.

Le rapport de caisse

Recapitulatif du rapport

Imprimer le format Netex

Informations de Caisse

Fond de caisse	93 000 F
Total Ventes Validées	219 500 F
Autres Recettes	0 F
Total Dépenses	-1 500 F
Solde Théorique	311 000 F
Solde Physique Réel	307 500 F
Écart Total Periodique	-3 500 F

Détail des Boissons Vendues

DÉSIGNATION	QTÉ	MONTANT
33/BF/Castel (PT)	11	11 000 F
BOOSTERS (PT)	1	1 000 F
CHILL (MY)	2	3 000 F
CHILL (PT)	10	10 000 F
GUINNESS PT	7	10 500 F
HEINEKEN 33CL	3	6 000 F
REGAB GD	3	3 000 F
Sous-total Boissons		44 500 F

Statistiques de Vente

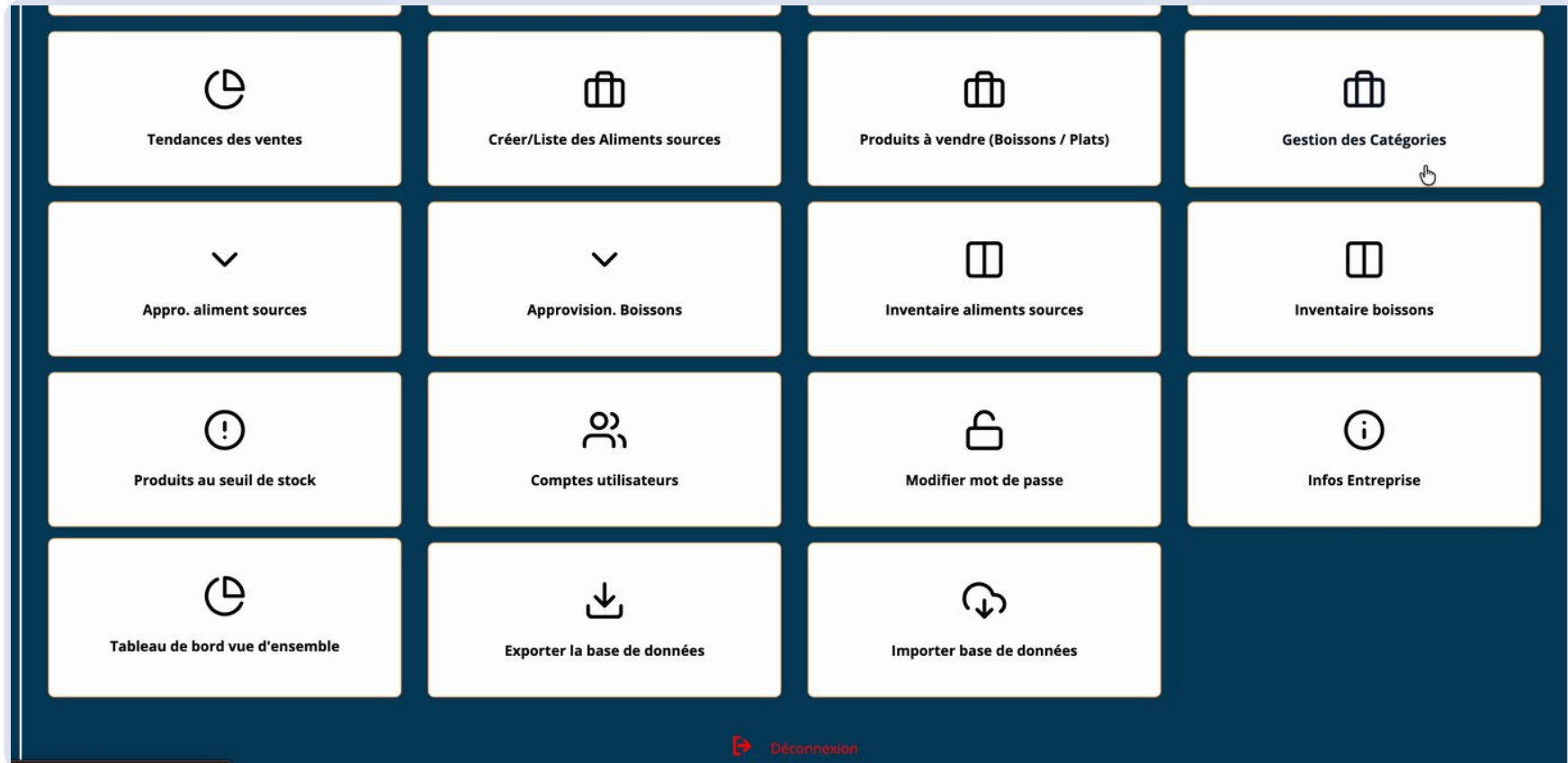
Nombre total de vente GOZEM	3
MontantTotal GOZEM	9 000 F
Total Boissons	44 500 F
Total Plats	172 500 F
Ventes en cours (Non validées)	30 500 F
Total des Réductions accordées	0 F
Nombre de Plats/Boissons Offerts	0
Valeur marchande Offerts	0 F

Détail des Plats Vendus

DÉSIGNATION	QTÉ	MONTANT
BROCHETTE X2 DE FILET DE VIANDE	5	25 000 F
CRABES FARCIS X 2	1	5 000 F
CUISSE DE POULET	2	4 000 F
FRITES DOUCES SUP	3	4 500 F
FRITES SUP	3	3 000 F
MANIOC SUP	3	3 000 F
POISSON A L'ODIKA	1	5 000 F
POISSON BRAISE 10	2	20 000 F
POISSON BRAISE 3	3	9 000 F
POISSON DE MERLU ET DE SAUMON FRAIS	1	12 000 F

Le rapport de caisse. Fond de caisse, ventes validées, recettes, dépenses, solde théorique et solde réel, avec le détail par boisson et par plat.

L'administration



L'administration. Caisses, ventes, tendances, carte des produits, approvisionnements, inventaires, comptes utilisateurs et sauvegardes de la base.

Ce que vous y gagnez

- ✓ La caisse tombe juste : l'écart entre le compté et l'attendu s'affiche chaque soir.
- ✓ Rien ne sort sans être noté : chaque bouteille et chaque plat passe par l'écran.
- ✓ Le service va plus vite : les produits sont en images, pas dans un carnet.
- ✓ Vous savez ce qui se vend : les tendances par produit, sur la période de votre choix.
- ✓ Les livraisons sont suivies : les ventes GOZEM et à emporter sont séparées des ventes sur place.
- ✓ Chaque caissier rend ses comptes : un compte par personne, un rapport par caisse.

Pourquoi MW Friend Technology

Nous éditons ce logiciel : il n'est pas revendu, il est conçu et entretenu par notre équipe. Nous l'installons, le paramétrons à votre organisation, reprenons vos données existantes, formons vos utilisateurs et restons joignables ensuite.

6

logiciels édités
par notre équipe

5

pays : Bénin, Togo,
Côte d'Ivoire, Gabon, Tchad

11

réalisations
de référence

+10

ans d'expérience
en informatique

Entreprises, écoles, hôpitaux, institutions de microfinance et administrations nous font confiance depuis 2020.



Demandez une démonstration de EasyResto

Nous vous montrons le logiciel sur vos propres cas, sans engagement. Écrivez-nous ou appelez-nous : nous répondons vite.

TÉLÉPHONE BÉNIN +229 01 60 44 47 47

TÉLÉPHONE TOGO +228 79 85 36 36

WHATSAPP +229 01 60 44 47 47

COURRIEL contact@mwfriendtech.biz

SITE mwfriendtech.biz

ADRESSE Îlot 1642, Atrokpo-Codji, Godomey (PK14), Abomey-Calavi, Bénin