



Fonctionnalités OJAMI Restaurant

Solution complète de gestion pour restaurants et établissements de boissons

Tables - Service - Commandes - Cuisine - Rapports

Edition 2026

1) OJAMI Restaurant en bref

La solution unique pour piloter votre restaurant de bout en bout.

OJAMI Restaurant centralise toutes les opérations: gestion des tables, service, commandes, cuisine, facturation, clients, stock, inventaires et pilotage à distance.

Types d'établissements supportés

- Bar
- Restaurant
- Maquis
- Fast-food
- Pizzeria
- Cafétéria
- Salon de thé
- Glacier
- Restaurant de rue
- Restaurant à emporter
- Livraison
- Lounge / Pub
- Rooftop / Bar

2) Fonctionnalités cœur Restaurant

Gestion des tables

- Visualisation temps réel, sessions de table avec QR codes
- Transfert et fusion de commandes, suivi occupation
- Blocage automatique, espaces par zones (salle, terrasse)
- Nombre de couverts, archivage et désactivation

Interface serveur dédiée

- Application mobile/tablette pour serveurs optimisée
- Prise de commande intuitive par table
- Communication cuisine ↔ salle temps réel
- Notifications push pour plats prêts

Commandes avancées

- Commandes multiples par table, modifications en cours
- Notes par article, statuts détaillés
- Impression cuisine, paiements partiels
- Division et fusion de commandes selon besoins

Gestion cuisine & production

- Déstockage automatique des ingrédients
- Recettes avec composants, alertes de stock
- Suivi mouvements, rapports de production
- Restauration stock en cas d'annulation

3) Fonctionnalités cœur Restaurant

Facturation flexible

- Paiements multiples: espèces, mobile money, carte
- Factures normalisées DGI conformes
- Réductions personnalisées, bordereaux livraison
- Proformas et facturation différée

Gestion clients restaurant

- Fichier client avec historique des visites
- Soldes, dettes, avances sur réservations
- Profils clients (VIP, habitués) et réductions auto
- Statistiques comportementales et préférences

Multi-caisses restaurant

- Caisses par zone: bar, restaurant, terrasse
- Mouvements, transferts, clôtures par service
- Sessions serveur et bilans détaillés
- Approvisionnements et rapports journaliers

Menu et catalogue

- Catalogue avec photos par catégorie
- Entrées, plats, desserts, boissons organisés
- Prix variables selon portion, promotions auto
- Menu du jour et désactivation temporaire

4) Fonctionnalités avancées Restaurant

Rapports spécialisés

- Performance par table, rotation optimisée
- Statistiques par serveur et période
- Analyses comportementales clients
- Temps de service et satisfaction client

Contrôle à distance mobile

- Interface mobile complète pour propriétaire
- Suivi des tables et commandes temps réel
- Consultation stocks et rapports mobiles
- Accès multi-terminaux synchronisé

Inventaire restaurant

- Inventaire ingrédients par catégorie mobile
- Corrections automatiques, seuils d'alerte
- Archivage historique et rapports d'écarts
- Export inventaires Excel/PDF périodiques

Synchronisation restaurant

- Synchronisation auto entre cuisine et salle
- Modes Local/API/Remote + sync bidirectionnelle
- Multi-établissements et gestion conflits
- Import/export serveur, suivi des non sync

5) Fonctionnalités expertes Restaurant

Réservations et planning

- Système de réservations avec confirmation
- Gestion des files d'attente optimisée
- Planning des services et événements privés
- Rappels automatiques et disponibilités

Sécurité et équipe

- Multi-utilisateurs avec droits par serveur
- Mode Gérant / Serveur, permissions granulaires
- Suivi performances individuelles
- Rémunérations serveurs et objectifs

Sauvegarde restaurant

- Sauvegarde automatique et manuelle
- Cloud, locale, Drive avec vérification
- Restauration rapide des données restaurant
- Historique des sauvegardes sécurisées

Personnalisation établissement

- Logo, en-têtes personnalisés sur tickets
- Mode hors ligne, multi-plateforme tactile
- Notes restaurant, statuts personnalisés
- Transferts inter-établissements multiples

6) Avantages pour votre restaurant

Service optimisé

- Prise de commande plus rapide
- Moins d'erreurs grâce aux automatismes
- Communication cuisine-salle fluidifiée
- Rotation des tables optimisée

Contrôle et traçabilité

- Historique complet des services
- Pilotage restaurant à distance
- Données synchronisées temps réel
- Rapports décisionnels détaillés

Professionalisme

- Facturation conforme DGI restaurant
- Service client amélioré et rapide
- Documents commerciaux standards
- Sécurité et sauvegarde des données

Évolutivité restaurant

- Paramétrage selon votre type d'établissement
- Multi-établissements (chaînes restaurant)
- Croissance sans changer de système
- Image de marque personnalisée

Fonctionnalités expertes: réservations en ligne, QR codes pour commandes directes, rémunérations serveurs automatiques, analyses prédictives de fréquentation, intégration livraisons tierces.

7) Pourquoi choisir OJAMI Restaurant

Solution restaurant complète

- Un seul outil pour tables, service, commandes, cuisine, facturation, rapports.
- Compatible bar, restaurant, maquis, fast-food, pizzeria et plus.

Interface restaurant intuitive

- Prise en main rapide, logique terrain restaurant, navigation simple.
- Équipe serveur opérationnelle rapidement après formation.

Support restaurant et évolution

- Assistance technique spécialisée restaurant et mises à jour.
- Documentation et accompagnement pour usage quotidien.

ROI restaurant optimal

- ROI rapide via réduction des pertes et rotation optimisée.
- Satisfaction client améliorée et fidélisation.

8) Cas d'usage par établissement

Bar / Pub

- Gestion cocktails
- Happy hours auto
- Comptage consommations

Restaurant traditionnel

- Service à table
- Réservations
- Menu du jour

Maquis / Local

- Ambiance conviviale
- Service adapté
- Gestion simple

Fast-food / Street

- Service rapide
- Commandes à emporter
- Drive intégré

Pizzeria

- Tailles multiples
- Compositions perso
- Livraisons

Salon de thé / Glacier

- Parfums multiples
- Service d'après-midi
- Événements spéciaux

9) Conclusion restaurant

OJAMI Restaurant est la solution complète pour structurer votre établissement, réduire les pertes, accélérer le service et piloter votre restaurant en temps réel.

Ce que votre restaurant obtient concrètement

- Un système central pour toutes les opérations restaurant.
- Des données fiables pour optimiser service et rentabilité.
- Un contrôle salle + cuisine + distance pour gérant et équipe.
- Une base solide pour développer votre établissement sans risques.

10) Pré-requis techniques OJAMI Restaurant

Configuration minimale, optimale et complète selon votre niveau d'activité.

Vous pouvez démarrer avec 1 seul poste caisse, puis évoluer vers une organisation multi-postes (caisse, gestion, cuisine) sans changer d'outil.

Configuration minimale (Starter)

- 1 PC caisse: Intel i3 / Ryzen 3, 4 Go RAM (8 Go recommandé), SSD 128 Go
- Système: Windows 10+ ou Linux
- Internet optionnel (mode hors ligne disponible)
- Imprimante ticket 80 mm en option

Configuration optimale (Recommandée)

- 1 PC caisse: Intel i5 / Ryzen 5, 8 Go RAM, SSD 256 Go
- 1 second poste (gestion/supervision) recommandé
- Imprimante thermique 80 mm avec tickets client/cuisine
- Onduleur conseillé pour stabilité électrique

Configuration complète (Restaurant pro)

- Poste caisse + poste manager + poste cuisine (ou écran cuisine)
- 8 à 16 Go RAM selon les postes, SSD 256 à 512 Go
- Impression caisse + impression cuisine séparée
- Wi-Fi stable, sauvegarde cloud + locale, onduleur

Résumé rapide pour décision

- Minimum: 1 PC suffit pour commencer
- Optimal: 1 PC caisse + imprimante ticket + 1 poste manager
- Complet: multi-postes + cuisine synchronisée + meilleure rentabilité
- Évolutif: vous passez d'un niveau à l'autre sans rupture

Démarrez aujourd'hui avec OJAMI Restaurant

Démonstration - Installation - Formation - Suivi

WhatsApp : +229 01 66 01 47 02