



SunuPOS

Le Point de Vente qui s'adapte à votre métier.

La caisse complète pour le commerce et la restauration, sous Odoo 19.

Détail & Grande distribution

Restauration & Bars

Sécurisé et sur-mesure

LA SUITE POS EN UN COUP D'ŒIL

Une seule caisse, tous vos points de vente.

A

Droits d'accès caissier

Ce que chaque caissier peut voir et faire

R

Droits restaurant

Salles, addition, split, transfert par employé

K

Écran de cuisine (KDS)

Commandes suivies en cuisine en temps réel

%

Tableau de bord PDV

KPI, graphiques, tops produits et clients

D

Générateur de rapports

6 axes d'analyse, export PDF et Excel

!

Remboursement protégé

Mot de passe requis pour tout remboursement

S

Stock temps réel (S/C/R)

Stock, engagé et restant sur chaque produit

W

Ticket & white-label

Infos client sur le ticket, sans marque Odoo

16

Modules POS

3

Métiers couverts

KDS

Cuisine en temps réel

100%

Débrandé, white-label

Chaque module s'active à la carte, selon votre activité et votre organisation.

UN MÉTIER, UNE CAISSE

Un Point de Vente pensé pour chaque activité.

Commerce de détail

Quincailleries et magasins · Grandes surfaces · Pharmacies

- Codes-barres et lecture rapide
- Stock en temps réel sur chaque produit
- Prix affichés sur la grille
- Multi-caisses et multi-boutiques

Restauration & fast-food

Restaurants · Fast-food · Cantines

- Plans de salle et gestion des tables
- Addition, note partagée, transfert
- Envoi des commandes en cuisine
- Suivi des couverts par service

Bars & service rapide

Bars · Cafés · Points de service

- Encaissement rapide au comptoir
- Tournées et notes ouvertes
- Entrées et sorties de caisse tracées
- Moyens de paiement multiples



Écran de cuisine (KDS) inclus

Pour la restauration, les commandes partent en cuisine et sont suivies étape par étape.

UNE SUITE MODULAIRE

L'Architecture d'un POS Modulaire.

Sécurité & Accès

- **Droits caissier**

Boutons et actions visibles par employé

- **Droits restaurant**

Salles et fonctions de service par employé

- **Remboursement protégé**

Mot de passe et restrictions d'accès

Vente & Expérience caisse

- **Prix & quantité sur la grille**

Vente plus rapide, moins d'erreurs

- **Stock temps réel S/C/R**

Stock, engagé et restant en direct

- **Ticket & white-label**

Infos client, sans marque Odoo

Pilotage & Restauration

- **Tableau de bord PDV**

KPI et graphiques en temps réel

- **Générateur de rapports**

6 axes, export PDF et Excel

- **Écran de cuisine (KDS)**

Commandes suivies en cuisine

LE SOCLE

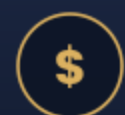
Le Socle : le Point de Vente Odoo 19.

Une caisse moderne, rapide et fiable, sur laquelle se greffent tous les modules Sunu.



Fonctionne hors-ligne

La caisse continue même sans connexion, puis se synchronise.



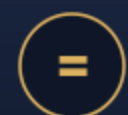
Paielements multiples

Espèces, carte, mobile money et paiements combinés.



Multi-boutiques & caisses

Plusieurs points de vente et plusieurs caisses par magasin.



Codes-barres & balances

Lecture des codes-barres et connexion aux balances.



Remises & promotions

Remises à la ligne, prix par catégorie, programmes de promo.



Clients & fidélité

Fiches clients, programmes de fidélité et cartes cadeaux.



Une base éprouvée, prête à l'emploi

Vous partez du POS standard d'Odoo, déjà robuste. Les modules Sunu ajoutent la sécurité, le pilotage et les fonctions métier dont vous avez besoin.

Chaque caissier voit exactement ce qu'il doit voir.

Le problème : un caissier qui peut tout annuler, tout rembourser et tout supprimer, c'est un risque au quotidien.

Commandes

Masquer ou bloquer Nouvelle commande et Suppression ; verrou après l'addition.

Pavé numérique

Désactiver la quantité, le prix ou la remise, ou masquer tout le pavé.

Écran de paiement

Masquer Valider, Facture, Pourboire ; limiter les moyens de paiement par employé.

Navigation

Masquer l'accès au backend, la caisse, le débogage et la création de produit.



Rôle superviseur : verrou après l'addition

Une fois l'addition imprimée, la commande est verrouillée. Seul un employé « superviseur » peut encore la modifier. Tout se règle depuis l'onglet Droits POS de la fiche employé.

Vous adaptez la caisse à chaque poste, sans toucher au code.

La Salle sous Contrôle, Table par Table.

Les droits caissier, étendus aux fonctions propres à la restauration.

- Afficher ou masquer l'Addition et le partage de note (split)
- Contrôler les Invités, le transfert et la fusion de tables
- Gérer le transfert de plat et le renommage de commande
- Autoriser ou non l'envoi de commande en cuisine

Accès aux salles par employé

- Désactiver certaines salles pour un employé
- Un employé ne peut pas entrer dans une salle interdite
- Redirection automatique vers la première salle autorisée

Chaque serveur travaille dans son périmètre, sur sa salle et ses tables.

S'installe au-dessus du module Droits d'accès caissier.

Moins d'erreurs de service, plus de responsabilisation en salle.

La Cuisine Synchronisée avec la Salle.

1

Commande saisie en
salle

2

Envoi en cuisine

3

Affichage sur l'écran
KDS

4

Préparation suivie

5

Plat prêt, service

En préparation

Commande #1201

3 articles · table 4

Commande #1202

3 articles · table 5

Prêt

Commande #1203

3 articles · table 4

Commande #1204

3 articles · table 5

Terminé

Commande #1205

3 articles · table 4

Commande #1206

3 articles · table 5

Le suivi en temps réel, par étape, avec compte à rebours de préparation.

Adapté à Odoo 19 et entièrement débrandé par XARELAM.

Remboursements et Suppressions sous Clé.



Remboursement protégé

Un mot de passe est exigé avant tout remboursement au POS.



Suppression bloquée

La suppression de commandes se désactive utilisateur par utilisateur.



Points de vente autorisés

Chaque utilisateur n'accède qu'aux caisses qui lui sont attribuées.



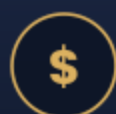
Connexion directe POS

Accès direct à la caisse sans backend ; déconnexion automatique à la fermeture.

Les gestes sensibles demandent une autorisation. Vos recettes sont protégées.

Chaque droit se règle depuis la fiche utilisateur ou employé.

Vendre Plus Vite, avec les Bonnes Infos.



Prix sur la grille

Le prix s'affiche sous chaque produit, sans clic supplémentaire.



Quantité en stock

La quantité disponible apparaît sur la carte produit.



Stock temps réel S/C/R

Stock, Engagé et Restant en direct ; alerte quand le restant tombe à zéro.



Ticket client détaillé

Nom, adresse, mobile, téléphone, email et N° TVA sur le ticket.



White-label

Plus de marque Odoo sur l'écran, le ticket et l'affichage client.



Ajouts malins

Chaque option s'active depuis les paramètres du point de vente.

Le stock temps réel (S / C / R) est pensé pour les restaurants et traiteurs, là où chaque portion compte.

Le caissier a tout sous les yeux : prix, stock et client.

Moins de clics, moins d'erreurs, des files qui avancent.

Des Encaissements Tracés jusqu'à la Livraison.



Cash In / Out livreurs

- Case « Est livreur » sur la fiche contact, avec filtre dédié
- Chargement automatique des livreurs à l'ouverture de session
- Sélecteur de livreur dans la popup Cash In / Out
- Livreurs classés en fournisseurs avec catégorie dédiée
- Règle de réconciliation automatique vers le bon compte (624101)



E-mail automatique

- Un e-mail part automatiquement à la validation d'une commande
- Le client reçoit son ticket sans manipulation du caissier
- Idéal pour la vente à emporter et la livraison

Les sorties de caisse liées aux livraisons sont imputées et rapprochées toutes seules.

La comptabilité reste juste, même avec beaucoup de mouvements d'espèces.

Le Pilotage du Point de Vente en Temps Réel.

1 250 000

Chiffre d'affaires

342

Commandes

3 655

Panier moyen

318

Clients servis

Ventes par jour



Top produits

Thiéboudienne · Café · Jus · Eau

Top clients

Comptoir · Livraison · Fidélité

Top catégories

Plats · Boissons · Desserts

KPI, graphiques et classements réunis sur un écran, en direct de vos caisses.

Tous vos Rapports POS, en un Clic.

Choisissez l'axe d'analyse, la période, et exportez.

D Par commande

Vue synthétique de chaque vente

D Détail commande

Ligne par ligne, article par article

D Par produit

Quantités et montants vendus par article

D Par catégorie

Répartition des ventes par famille

D Par vendeur

Performance de chaque caissier

D Par paiement

Ventilation par moyen de paiement

Export PDF et Excel

Le même rapport part en réunion en PDF, ou dans un tableur pour vos analyses.

Six angles d'analyse couvrent la journée comme le bilan mensuel.

L'ÉDITEUR

XARELAM : Les Architectes de votre Transformation.



XARE + LAM

XARE (la pierre quartz en peulh) + LAM
(Logiciels Appliqués au Métier)

Cabinet de conseil et d'ingénierie basé à Dakar

50+

Projets livrés

12+

Modules sur l'App Store Odoo

5+

Années d'expertise

100%

Satisfaction client

- Maîtrise absolue de l'écosystème Odoo 17 & 19 (Finance, Vente, Stock, RH, IA)
- Ancrage profond dans le tissu économique ouest-africain
- Intégration des technologies IA de pointe (LLaMA 4, Gemini)

NOTRE ACCOMPAGNEMENT

Une Méthodologie de Bout en Bout.

1

Analyse & Cadrage

Diagnostic métier et cahier des charges fonctionnel.

2

Installation & Dev

Déploiement cloud/local et modules sur mesure Odoo 19.

3

Accompagnement

Conduite du changement et pilotage de bout en bout.

4

Formation & Support

Formation sur site/en ligne et support réactif.

« La transformation digitale n'est pas une destination,
c'est un voyage que nous parcourons ensemble. » — XARELAM

Prêt à moderniser votre point de vente ?

Demandez votre démonstration personnalisée de SunuPOS.

xarelam.com

contact@xarelam.com

+221 78 301 39 39