

Características del sistema:



Novedades de la versión 2011:

- Soporta Facturación electrónica (Aplica para México, requiere contratación adicional del servicio).
- Módulo de reservaciones y comisionistas (Módulo que se adquiere adicionalmente).
- Generador de orden de compra en base a stock mínimo y máximo.
- Envío de órdenes de compra al proveedor por correo electrónico.
- Tipos de servicio para venta rápida: Comer aquí - Para llevar - Drive thru.
- Reportes de venta, comensales y productos por hora y/o por semana.
- Mesero "Capitán" (mesero puede acceder a todas las mesas).
- Configuración de precio de productos por área.
- Conversión entre unidades para recetas (onzas – kilos-gramos, etc).
- Autorización por huella digital para autorizar venta a crédito (Se adquiere por separado lector de huella digital).

Características Generales:

- Sistema de administración, punto de venta y almacén dentro de la misma licencia.
- Pantallas de captura diseñadas para usarse con teclado o Touch Screen.

Punto de Venta:

- Servicios de comedor, domicilio, rápido (fast food).
- Comandero touch screen: estaciones de captura para meseros.
- Manejo de áreas de restaurant: ejemplo: comedor, terraza, bar, planta alta, etc.
- Funciones varias de servicio en comedor: cambio de mesa, cambio de mesero, juntar mesas, dividir cuentas, reapertura de cuenta, etc.
- Catálogo de clientes para facturación y cuentas por cobrar y catálogo de clientes para servicio a domicilio.
- Servicio a domicilio, con opción de múltiples direcciones y hasta 5 teléfonos por cada cliente, asignación múltiple de cuentas a repartidores, cargo adicional por zonas, y consulta de últimos 10 pedidos del cliente.
- Múltiples tipos de formas de pago, configurables.
- Cuentas por cobrar.
- Posibilidad de usar varias cajas de cobro (cada caja emite su corte).
- Módulo de cobro directo con tarjeta de crédito vía Internet (PAYWORKS con banco BANORTE®). (requiere dispositivo PinPad proporcionado por banco y contrato con la entidad bancaria.)
- Posibilidad de hacer una factura rápida de 1 folio, con solo capturar el folio de la cuenta y la clave del cliente, ó varias facturas a partir de 1 folio, de manera automática.
- Impresión remota de comandas sin límite de miniprinters, en áreas e impresoras predefinidas para cada producto y con posibilidad de imprimir una segunda y tercera copia en otra impresora.
- Uso de estructura especializada para construir un menú de pizzería (manejo de mitades, e ingredientes extra).
- Venta de productos combo (paquetes).
- Monitor de cocina: visualice las órdenes en un monitor en la cocina, cambio de colores como alerta de atraso según tiempo de antigüedad de la orden. Se cuentan con 2 tipos básico y profesional. * (Estos módulos se adquiere adicionalmente.)
- Manejo de usuarios y perfiles para controlar el acceso y la seguridad del sistema.
- Monedero electrónico (Rest Card®): configure puntos y descuentos para clientes frecuentes, dichos puntos se abonan a la cuenta del cliente y pueden ser utilizados como forma de pago por el cliente, también funciona como tarjeta de prepago y este módulo puede funcionar de manera independiente (local) o centralizada (por medio de internet utilizando un servidor central) para una cadena de restaurantes. * (Este módulo se adquiere adicionalmente).

- Reporte de auditoría de reaperturas, cancelaciones y descuentos, al consultar que usuario fue el que realizó dicha acción.
- Precios programables a días y horarios predefinidos.
- Posibilidad de imprimir folios de caja con series (serie A, B...).
- Impresión de encuestas de satisfacción para los clientes, con preguntas y respuestas definibles.
- Asignación opcional de folios de comandas a meseros.
- Manejo de periféricos como identificador de llamadas (para serv. a domicilio), cajón de dinero, código de barra para venta de productos, torreta (serial) y soporte de básculas (serial).
- Impuesto IVA configurable por producto y desglose en corte de caja.
- Manejo de comisiones por producto.
- Pago agrupado de cuentas efectuado por meseros y/o repartidores.

Inventarios:

- Control de existencias de insumos y presentaciones independiente.
- Manejo de múltiples presentaciones de compra por insumos.
- Multi-almacén.
- Control de Pedidos, Órdenes de compra, Compras y movimientos de almacén.
- Cuentas por pagar.
- Traspasos entre almacenes.
- Inventario físico.
- Costeo de recetas y almacenes.
- Descarga de inventarios por medio de recetas ligadas a los productos de venta.
- Manejo de insumos elaborados (sub recetas).

Administración:

Consulta de información de la situación del restaurante como:

- Monitoreo de ventas al momento a nivel general.
- Productos vendidos, historial de cuentas e impresión de recetas.
- Ventas y productos vendidos por mesero.
- Impresión de catálogos y póliza contable diaria.
- Acumulados de ventas, ventas por hora, por día.
- Existencias por almacén, kardex de productos.
- Impresión de saldos en cuentas por cobrar y por pagar.
- Configuración de formato de ticket y factura, por medio de campo, fila, columna.
- Personalización de colores en pantallas...
- y mucho más...