Características Generales:



• 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 accesar 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).
• 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 clientes.
• 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 (seria 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…

