



TPV bares y restaurantes:

La forma más práctica y sencilla de resolver la gestión y administración de su negocio

CARACTERÍSTICAS:

- Multiempresa/multiidioma.
- Gestión de permisos de accesos por operarios a diferentes partes del programa.
- Control de entrada a través de password, rfid, dactilar.
- Visualización gráfica de todos los artículos.
- Configuración de parámetros, mantenimiento de familias, artículos, etc.
- Gestión a multinivel de: familias, artículos, combinados, proporciones, menús, bundels y escandallos TPV.
- Amplias posibilidades de diseño de comedores, incluyendo objetos ornamentales.
- Precio por zona, mesa y franja horaria.
- Amplia información del estado de las mesas: disponibles, ocupadas, con comprobante, con pre comanda (Carta táctil) o ticket.
- Opciones de mesas: juntarlas, traspasos parcial o total entre ellas, multiticket, etc.
- Envío automático de pedidos a impresoras/pantallas de cocina y maître.
- Control estado de impresoras (sin papel/fuera de servicio) con redireccionamiento a otras impresoras.
- Indicación del orden de entrega de los platos (primeros, segundos, postres).
- Asociación de cada plato con la ubicación de los comensales.
- Entrada y transmisión de pedidos a cocina mediante terminales Android (FlyingFeet).
- Captura de llamadas entrantes para funcionalidades de reparto y para llevar.
- Fidelización de clientes por puntos, descuentos, obsequios, etc.
- Gestión y control de tickets aparcados: con y sin detalle.
- Reimpresión, abono y rectificación de tickets.
- Cobro de los tickets en efectivo, tarjeta, ticket restaurante o una combinación de varios hasta 14 botones disponibles.
- Cobro con tarjeta de crédito (sustitución datáfono) con conexión directa mediante pasarela de pago.
- Enlace con los principales cajeros automáticos CashGuard, CashDro, CashKeeper, CashLogy, PayDesk y CashPhenix.

- Cálculo automático del cambio mediante la imputación de cantidades recibidas en metálico o por medio de imágenes gráficas de monedas y billetes.
- Gestión y control de albaranes y facturas.
- Cobro fraccionado de tickets proporcionalmente por comensales o por productos.
- Control y gestión de ventas con clientes habituales.
- Trabajo con múltiples cajas locales o descentralizadas (en ámbito local e internacional).
- Stock centralizado mediante sincronización.
- Control de movimientos de caja (entradas, salidas, descargas de efectivo).
- Control de aperturas de cajón (operario/hora).
- Control de trabajo de los operarios (anulaciones, traspaso, modificaciones, invitaciones y variación de precio).
- Imputación de arqueo de caja en metálico mediante imágenes gráficas de monedas y billetes.
- Cuadre de caja de consulta o cierre.
- Posibilidad de cierre de caja: visible o ciega.
- Contabilización directa de los tickets.
- Enlace a otras contabilidades.
- Informes de venta: abc, por grupos de artículos, grupos de mesas, horarios, zonas del bar/restaurante.
- Control de stock multialmacén (mínimo, óptimo y pedidos a proveedores).
- Captura de pesos con integración a distintos modelos de balanza: Solopeso y Escale/pos.
- Integración con módulos de: pedidos, escandallo, fabricación.
- Botoneras configurables por terminal (artículos, cobro y barra de herramientas).
- Posibilidad de carátulas personalizadas de artículos por cada terminal.
- Posibilidad de venta de productos por internet o por SmarthKiosco con recogida rápida (sin cobro) en barra.
- Enlace con módulos Carta táctil y pre comanda.
- Sistema de agenda/calendario accesible desde: el propio programa, calendario de Google o desde Outlook.
- Sistema de fichajes desde el TPV.

MÓDULOS ADICIONALES

- Reserva de mesas.
- Pantallas de cocina y pantalla maître.
- Pantalla cliente.



Barcelona

Av. Osona s/n. 08503 Gurb.
Barcelona.
Tel. 938 856 490
www.systembcn.com



Madrid

C/Roquetas de Mar, 29 3º A - 28033
Madrid.
Tel. 676 409 373
www.ssiberica.com

