

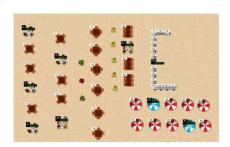
MAîTRE Serie 6 Profesional Gestión para cafetería-salón de té



MAÎTRE Serie 6 Profesional

Gestión para cafeterías - salón de té







CAFETERIA - SALON DE TE

Personalización de la pantalla de ventas con las familias y los productos

Creación de una familia que sea una combinación de productos de distintas familias para que los empleados puedan visualizar en la misma pantalla los productos que más se consumen.

Control de existencias de todos los artículos que nos interese, por ejemplo café, leche, azúcar, ...

Supervisión de todas las operaciones realizadas por cada empleado.

Gestión completa del negocio (backoffice incorporado), donde tenemos múltiples listados relativos tanto a las ventas realizadas como a las compras.

Permisos propios asociados a cada empleado.

Control de presencia de los empleados, para controlar la hora de entrada y salida de los empleados.

Histórico de todos los movimientos de los empleados (invitaciones, precios manuales, cambios de tarifa, descuentos, ...)

Posibilidad de usar distintos tamaños para los productos vendidos (Tapa, ½ ración, ración, ...)

Con una bebida o cualquier producto, le corresponda una tapa gratis, control de las bebidas pedidas para tener X tapas gratis.

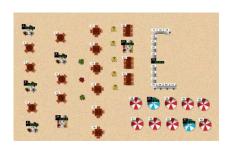
DISTRIBUIDO POR



MAÎTRE Serie 6 Profesional

Gestión para restaurantes







MÓDULOS ADICIONALES

COMANDEROS

Toma de comandas con sistema Android, donde realizaremos la toma de los pedidos, impresión de las notas para prepararlos y su posterior facturación y cobro.

CARTA ELECTRÓNICA

Mediante un código QR dispondrá de la carta en el dispositivo móvil del cliente

RESERVAS WEB

Desde la web del restaurante los clientes pueden hacer reservas

PEDIDOS ON LINE

Pedidos online desde web con conexión a MAîTRE donde se reciben los pedidos automáticamente.

PEDIDOS CON PLATAFORMAS DELIVERY – Glovo, Uber ...

Conexión con plataforma para servicio a domicilio que integra distintas empresas de reparto.

MONITOR DE COCINA

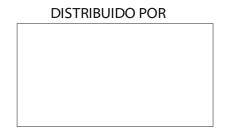
Gestionar desde un monitor en los centros de preparación de forma rápida y eficiente la entrada de comandas.

DIRECTOR

Consultar los datos de ventas desde cualquier dispositivo en cualquier lugar

CAJONES INTELIGENTES

Conexión con dispositivos para automatizar el cobro





Plaza Uncibay, 3 - 1º Of. 8-10 29008 Málaga Telf: 952 601 849 comercial@astarteinformatica.com info@astarteinformatica.com www.astarteinformatica.com

MAÎTRE Serie 6 Profesional

Gestión para cafeterías - salón de té

MAÎTRE Serie 6 la solución ideal para la hostelería, rápida, flexible y personalizable, contiene todas las funciones que podemos necesitar en nuestro negocio tanto si es un pequeño establecimiento como si disponemos de varios negocios.

VENTAS



Factura s implificada barra, comanda de mesas. Cobro distintos métodos pago, envío de facturas por email, aparcar tickets, repetición del último pedido, descuento s/incremento s, invitaciones.

CONTROL DE CAJA

Cierre de caja, control de de volucione s, cambios de precios, presencia, efectivo y tarjetas, productos vendidos y grupos.



ALMACÉN

Control eficiente del almacén, gestiona todos los procesos necesarios, desde pedidos a proveedores hasta la preparación delosplatos dela carta, escandallo, listados de mínimo, reposición, productos sin ventas o platos más vendidos.



COMUNICACIONES



Conecta en tiempo real todos los puntos de ventas, consulta de información desde cualquier ubicación.

CLIENTES

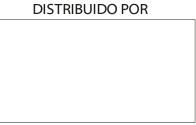


Notasparacomentario, f idelización, asignación de puntos con consumo para canje por descuentos o invitaciones. Créditos, listado de clientes y compras. Reserva de mesas. Mailing.

ANÁLISIS COMPRAS YVENTAS

Información sobre clientes y sus ventas, valoración del rendimiento del negocio por artículos o gruposs, ventas a los mejores clientes, compras a proveedores. Obtiene de forma fácil un análisis exhaustivo







Plaza Uncibay, 3 - 1º Of. 8-10 29008 Málaga Telf: 952 601 849 comercial@astarteinformatica.com info@astarteinformatica.com www.astarteinformatica.com