



MAÎTRE Serie 6 Profesional

**La herramienta definitiva
para la hostelería.**

Simplifica tu día a día, controla tus beneficios
y mejora la experiencia de tus clientes.



Descubre como MAÎTRE Serie 6 Profesional puede
transformar tu negocio hoy mismo.

952601849

info@astarteinformatica.com
www.astarteinformatica.com

Punto de Venta Ágil e Intuitivo

Pantallas personalizadas para vender más y mejor.

- **Gestión rápida:** Cuentas abiertas en barra y personalización total de la pantalla de ventas. Menús
- **Adaptabilidad:** Venta por tamaños (Tapa, ½ Ración, Ración, copa) y distintas tarifas (barra, salón, terraza).
- **Inteligencia:** Visualización grupo de habituales que muestra los productos más frecuentes.



- **Facturación ágil:** Facturas simplificadas, nominativas y en formato ticket o A5.

Control Total de Salones y Mesas

Domina tu sala y agiliza el servicio de tus camareros



- **Diseño a medida:** Creación visual y personalizada de salones, mesas y zonas de reserva.
- **Cobro flexible:** Multicobro integrado (tarjeta, efectivo, crédito).
- **Comunicaciones:** Envío directo de pedidos a cocina con control de producción.
- **Cuentas sin estrés:** División de comandas por comensal o por productos

Fidelización y Gestión de Clientes

Convierte a los comensales de paso en clientes habituales.

Premios por lealtad: Programas de fidelización por puntos según el consumo.

Comodidad digital: Envío automático de facturas por email al cliente.

Gestión B2B: Emisión de albaranes y facturación mensual para empresas.

Clientes
.... Editar

Cliente: 1 N.I.F.: 12345678M

Nombre: Antonio Conde Odalya

Responsable: Mate

Domicilio: Plz. Uncibay 3

CP, Población: 12345, Málaga

Provincia: Málaga

País: ES-España

Teléfono: 123456789 123456710

e-Mail: juemall@gmail.com

Enviar las facturas por e-Mail sin realizar la impresión: 9

Cuenta, % Dto: 10,00

Buscar Filtro

Agenda de reservas

jueves, 26 de marzo de 2026 Todos

Restaurante

Aforo: 0 Ocupación: 5 0 Libre

Hora	Cub.	Mesa	Cliente	Anticipo
14:00	5	77	Antonio Perez	0

Cliente: = Buscar Filtro

Reservas de mesas

Agenda de reservas de mesas, con notas de solicitudes extras que pueda requerir el cliente

Pedidos y encargos

Gestionar de forma organizada encargos de comida para llevar, registro de pedidos solicitados con antelación para planificación, preparación y entrega, control de pedidos que deben elaborarse y elaborados.

Servicio a domicilio

- **Pedido:** Recogida de pedido de los clientes
- **Asignación de mensajeros:** Selecciona los pedidos para asignarlos al repartidor
- **Liquidación de pedidos:** Liquidación de importes entregados por mensajeros



Módulos para un Servicio Perfecto

Herramientas avanzadas para que tu equipo trabaje más rápido y sin errores.

Comanderos

Toma de comandas móvil, envío a cocina, facturación y cobro en la mesa.



Monitor de Cocina

Gestión visual, rápida y eficiente de los estados de los pedidos en los centros de preparación.

Cajones Inteligentes

Conexión para automatizar el cobro y asegurar la caja.



Pasarela de Pago

Cobro directo del TPV al datáfono. Cero errores de tecleo, cobros más rápidos.



Autopedido y Canal Online

Conecta con tus clientes a través de sus propios móviles.



Carta Electrónica

Código QR que muestra tu menú digital siempre actualizado.

Pedidos ON LINE

Tu propio canal de entrega a domicilio web, recibiendo los pedidos automáticamente en MAÎTRE.

Pedidos desde Mesa

Sistema QR para que los clientes pidan directamente sin esperar al camarero.

Gestión Centralizada Análisis y Rentabilidad

Tu negocio siempre contigo, estés donde estés.

Introducción albaranes de compra por foto, escandallos, ventas en tiempo real, cambios de precios, ocupación, rentabilidad, análisis de ventas

MAÎTRE Serie 7 MANAGER



Pizzería

Gestión inteligente de pedidos y cocina

Operaciones, Delivery y Fidelización



Flexibilidad total en productos

Gestiona cobros por ingredientes, pizzas mitad y mitad o menús con importes variables

Logística avanzada de reparto

Agrupar pedidos por código postal y controlar el dinero recaudado por cada repartidor



Máxima eficiencia en cocina

Organiza la preparación con hasta 10 impresoras y reserva pedidos con hora de entrega

Desglose detallado de ingredientes

Asegura una preparación correcta mediante el desglose visual de cada componente en pedido