



# MAÎTRE Serie 6 Profesional

## Gestión para pizzerías



# MAÎTRE Serie 6 Profesional

## Gestión para pizzerías



### PIZZERÍA

Gestión con las distintas posibilidades de cobrar las pizzas dependiendo del número de ingredientes o un importe fijo.

Desglose de ingredientes para una correcta preparación.

Opción de Mitad y Mitad, donde sobre dos mitades de pizza la aplicación cobrará la de mayor importe.

Creación de menús con importe fijo que luego se puede incrementar con algunos productos concretos, se utiliza para vender los menús fijos pero si el cliente solicita una modificación cambia el importe total del menú.

Posibilidad de disponer de distintas impresoras en cocina (hasta 8) para poder separar los productos según el tipo de producto y el personal se encargará de cada uno.

Servicio a Domicilio, para poder gestionar los pedidos de los clientes y además tener controlado el importe que ha de traernos cada repartidor según los pedidos que le han sido asignados.

Agrupación de pedidos por código postal

Asignar una hora determinada a un pedido para que se tenga en cuenta en cocina para su preparación a la hora indicada.

Identificación de empleados y clientes mediante pulseras de proximidad, tarjetas de banda magnética,...

Fidelización de clientes, para poder acumular puntos al cliente según su consumo en el local.

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,...)

DISTRIBUIDO POR



Plaza Uncibay, 3 - 1º Of. 8-10  
29008 Málaga Telf: 952 601 849  
[comercial@astarteinformatica.com](mailto:comercial@astarteinformatica.com)  
[info@astarteinformatica.com](mailto:info@astarteinformatica.com)  
[www.astarteinformatica.com](http://www.astarteinformatica.com)

# MAÏTRE 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 MAÏTRE 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

DISTRIBUIDO POR



Plaza Uncibay, 3 - 1º Of. 8-10  
29008 Málaga Telf: 952 601 849  
[comercial@astarteinformatica.com](mailto:comercial@astarteinformatica.com)  
[info@astarteinformatica.com](mailto:info@astarteinformatica.com)  
[www.astarteinformatica.com](http://www.astarteinformatica.com)



# MAÎTRE Serie 6 Profesional

## Gestión para pizzerías

**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.

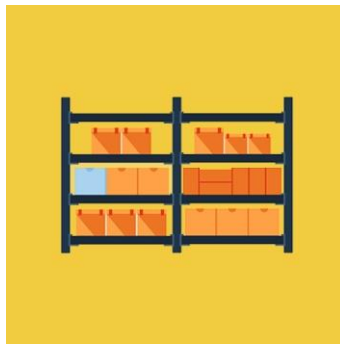
### VENTAS



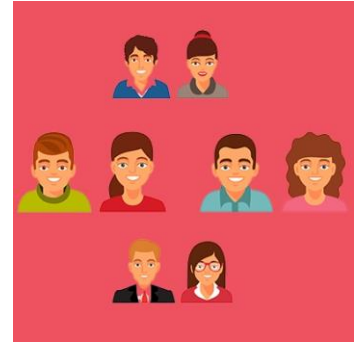
Facturas simplificadas barra, comanda de mesas. Cobro distintos métodos de pago, envío de facturas por email, aparcar tickets, repetición del último pedido, descuentos/incrementos, invitaciones.

### ALMACÉN

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



### CLIENTES



Notas para comentario, fidelización, asignación de puntos con consumo para canje por descuentos o invitaciones. Créditos, listado de clientes y compras. Reserva de mesas. Mailing.

### CONTROL DE CAJA

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



### COMUNICACIONES



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

### ANÁLISIS COMPRAS Y VENTAS

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



DISTRIBUIDO POR



**astarte**  
informática s.l.

Plaza Uncibay, 3 - 1º Of. 8-10  
29008 Málaga Telf: 952 601 849  
[comercial@astarteinformatica.com](mailto:comercial@astarteinformatica.com)  
[info@astarteinformatica.com](mailto:info@astarteinformatica.com)  
[www.astarteinformatica.com](http://www.astarteinformatica.com)