Gestión para take-away



Gestión para take-away





Solución completa para simplificar la gestión astarteinformatica.com

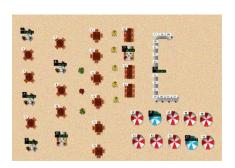






MAîTRE Serie 6 Profesional Gestión para take-away







IMPRESCINDIBLES PARA TAKE-AWAY

Introducción de pedidos telefónicos de clientes para preparación y posterior recogida.

Pedidos asignados a un cliente determinado, con un orden para preparar, y asignación del repartidor de dicho pedido, y su posterior liquidación para su correspondiente control en caso de repartidores propios.

Posibilidad de asignar un domicilio temporal a un pedido a cliente. Zonas de reparto

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

Pedidos online desde web con conexión a nuestro software de manera que recibirán los pedidos automáticamente.

Múltiples impresoras en cocina para separar diferentes productos según su modo de preparación.

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, ...)

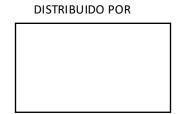
Creación de menús con un importe fijo el que luego se podrá incrementar con algunos productos concretos.

MAîTRE Serie 7 MANAGER

Gestiona tú negocio desde cualquier lugar

Solución perfecta que incluye gestión de inventarios, programación de empleados, control de escandallo, reservas de mesas, y análisis financiero, todo accesible desde cualquier dispositivo con conexión a internet.

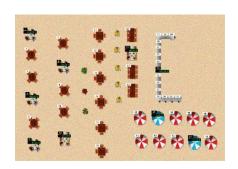
Permite a los propietarios y gerentes tomar decisiones informadas en tiempo real, mejorar la satisfacción del cliente y maximizar los beneficios sin complicaciones.





MAîTRE Serie 6 Profesional Gestión para take-away







MÓDULOS ADICIONALES

COMANDEROS

Toma de comandas con sistema Android, impresión del pedido en cocina para preparación, facturación y cobro.

QR CARTA ELECTRÓNICA

Mediante un código QR el cliente puede visualizar la carta en su dispositivo móvil

QR PEDIDOS DESDE LA MESA

Mediante un código QR el cliente puede pedir desde la mesa

PASARELA DE PAGO

Pagos con tarjeta directos desde el TPV

RESERVAS WEB

Desde la web del restaurante los clientes pueden hacer reservas

PEDIDOS ON LINE SERVICIO A DOMICILIO

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

PEDIDOS CON PLATAFORMAS DELIVERY – Glovo, Uber ...

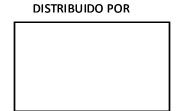
Conexión con plataforma para servicio a domicilio que integra distintas empresas de reparto.

MONITOR DE COCINA

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

CAJONES INTELIGENTES

Conexión con dispositivos para automatizar el cobro





MAîTRE Serie 6 Profesional Gestión para take-away

FUNCIONES ESENCIALES PARA LA HOSTELERÍA TÚ NEGOCIO LO NECESITA

VENTAS EN BARRA Y MESAS

Factura simplificada barra, comandas de mesas, envío de facturas vía email, aparcar tickets, repetición última ronda, descuentos, invitaciones, propinas.

Ración, media ración, tapa, combinados., menús. Precio barra, salón, terraza

Planos de salones, visualización de libre, ocupado, cuenta pedida, división, unión o cambio de mesa. división de comandas, división de pagos, multicobro

Tarjetas bancarias, pasarelas de pago para cobro directo con tarjeta desde barra y mesa

CLIENTES

Fidelización de clientes, programa de puntos por consumo, invitaciones, crédito, reservas de mesas, e-mail

ALMACÉN

Productos, grupos, pedidos a proveedores, escandallos, ficha técnica, mermas, máximos, mínimos, reposición, recetas, despiece, consumo, productos sin ventas, o más vendidos, inventario

CONTROL DE CAJA

Subtotal y cierre de caja, cierre ciego, control de devoluciones, fondo de caja, declaración de efectivo, cambios de precios, efectivo, tarjetas, productos vendidos, importe medio de venta en barra, mesas o por comensales.

EMPLEADOS

Control de presencia, gestión de niveles de permisos, registro horario de entrada y salida, ventas por empleados.

ANÁLISIS COMPRAS Y VENTAS

Valoración del rendimiento del negocio por artículos o grupos, ventas a dientes, compras a proveedores, mix de productos, productos más vendidos.

PERIFERICOS

Impresora de barra, impresoras de cocina o en centros de preparación, balanza, pulseras de proximidad.

