astarte informática s.l.

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.

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 desde Mesa

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

Pedidos ON LINE

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

Gestión Centralizada Análisis y Rentabilidad

MAîTRE Serie 7 MANAGER

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

Take-Away

Optimización de venta y Configuración de menús

Pedidos programados

Gestión centralizada de recogida en local o domicilio con fecha y hora establecida.

Control operativo y logística de preparación

Menús dinámicos con extras

Configuración de precios fijos con posibilidad de incrementos por productos extras

Cocina segmentada por zonas

El sistema separa productos automáticamente por zona de preparación.

Control de reparto propio

Proceso simplificado para el control de importes y cierre de cuentas con repartidores.