

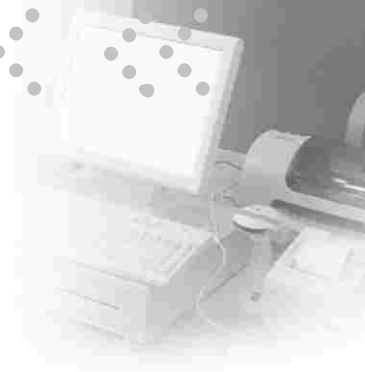
RTE LINE

GESTIÓN DE RESTAURANTES



- **Multiusuario.** Permite su funcionamiento en entornos de red Windows, introduciendo comandas y facturando simultáneamente con varios terminales.
- **Impresión de comandas en las distintas dependencias.**
- **Posibilidad de cambiar el idioma del programa en Español, Catalán e Inglés.**
- **Codificación de los platos hasta en 5 idiomas , configurables por el usuario, e impresión de facturas en el idioma deseado.**
- **Copia de seguridad automática de las comandas abiertas para prevenir cortes de luz, en un intervalo de tiempo programable.**
- **Facturas y tiquets configurables por el usuario.**
- **Control exhaustivo de las operaciones de anulación de comandas y facturas, para detectar actuaciones irregulares del personal.**
- **Tres niveles de protección de la información según el usuario.**
- **Gestión de facturas pendientes de clientes.**
- **Gestión almacén, compras, inventario, proveedores, escandallos, consumos propios, invitaciones a clientes, etc.**
- **Configurable para trabajar con pantallas táctiles a nivel de usuario.**

RTE LINE



El programa funciona y ha sido testado ampliamente en sistemas operativos Microsoft Windows 9.x, Windows Me, Windows NT4, Windows 2000 y Windows XP, utilizando sistema de archivos FAT y NTFS.

Como todos los programas de SoftLine Informática, este programa ha sido preparado para trabajar con la moneda europea, Euro, y no presenta ningún problema con el llamado efecto 2000.

Gestión de Clientes

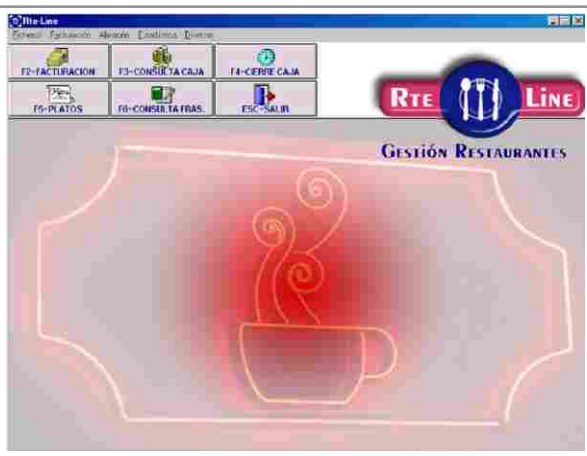
- Datos personales
- Datos profesionales
- Observaciones
- Listados de clientes

Gestión de Proveedores

- Datos identificativos
- Listado de proveedores

Gestión de Materias Primas

- Definición de las materias primas para poder confeccionar las composiciones de los platos



Gestión de Camareros

- Gestión de Camareros
- Datos personales
- Fechas de alta y baja de contratos, nº seguridad social, observaciones.
- Impresión de fichas
- Listado de camareros

Gestión de Departamentos

Gestión de Platos

- Codificación por departamentos y sub-departamentos
- Posibilidad de introducción de las descripciones de los platos hasta en 5 idiomas
- Tres precios de venta
- Definición de la composición del plato para control de inventarios y precio de coste
- Gestión rápida para cambios de precio y otros datos
- Listados por departamento, alfabéticos
- Exportación a formato Excel

Facturación

- Facturación por mesas, multiusuario o monousuario
- Emisión de comandas a impresoras remotas
- Control de cobro de las mesas
- Impresión de facturas o tickets en el idioma deseado
- Copia de seguridad automática de los datos diarios para prevenir cortes de luz
- Adaptado a pantallas táctiles
- Posibilidad de trabajar en entornos de red, compartiendo todos los recursos de la misma

Consulta de caja

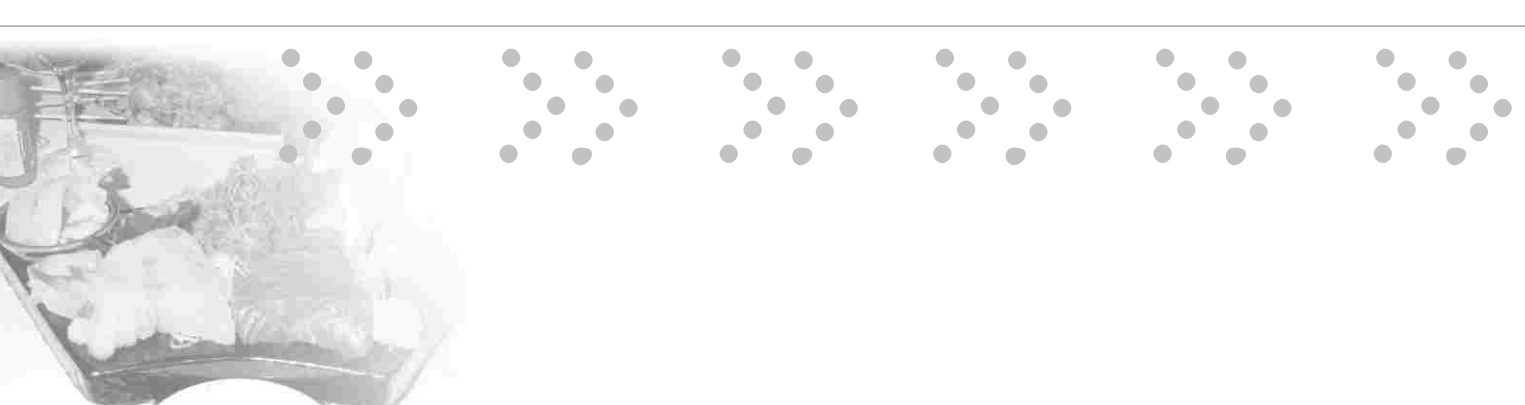
- Ventas del día por camarero, horas y total

Consulta de facturas emitidas

- Detalle de las factura realizadas

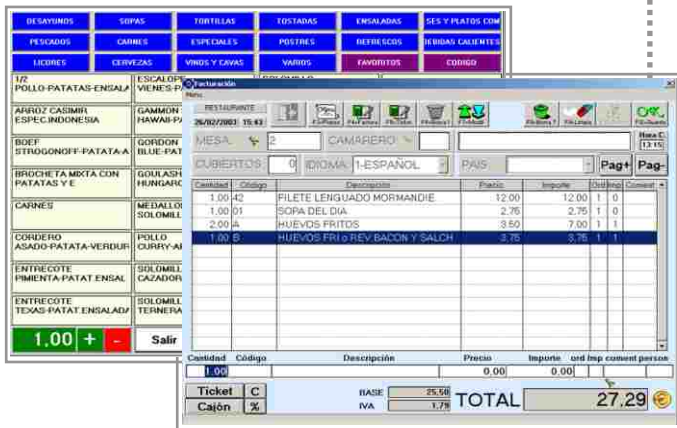
Cobros y pagos de caja

- Introducción de cobros o pagos, para el cuadro de caja



Cierre de caja

- Los informes posibles a incluir en el cierre son: :
 - Ventas totales
 - Ventas por camarero
 - Ventas por horas
 - Ventas por platos
 - Copia de facturas
 - Copia de tickets
 - Listado de facturas emitidas
 - Listado por medios de cobro
 - Invitaciones por camarero
 - Anulaciones



Grabación de inventario

- Introducción de los datos anotados en el impreso inventario
- Mismo orden de introducción que el impreso inventario
- Método de introducción muy rápido ya que sólo hay que introducir las cantidades.

Listado de consumos

- Listado obtenido a partir de un inventario inicial, las compras y un inventario final, que nos reportará las cantidades consumidas de cada materia prima en un período. Este consumo, que es real, se podrá cotejar (si se han definido las fórmulas de composición) con el consumo teórico según las ventas, que nos da también este listado, pudiendo detectar desviaciones importantes entre ambos datos.

Cierre de inventario

- Regularización automática del stock de las materias primas
- Cierre del inventario. Ya no se podrá modificar

Gestión de Reservas de mesas

Gestión de Comandas a través de PDA inalámbrico, con la nueva tecnología WI/FI

Enlace a tiempo real con la aplicación hotelera HOTEL LINE, para el registro de los créditos realizados en los TPV, con control de riesgo de los clientes y bloqueo de crédito.

Gestión de Compras

- Grabación documentos de compras por secciones (cocina, bar , bodega etc)
- Emisión de listado de comprobación
- Actualización del stock de materias primas
- Posibilidad de modificación
- Actualización de los precios de coste de los platos elaborados

Listados de Compras

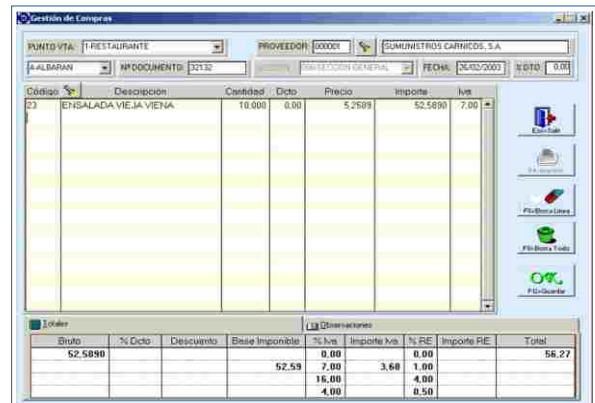
- Permite obtener copia de los documentos de compras
- Totalización por proveedor entre fechas
- Detallado o resumido
- Obtención de datos de Iva Soportado

Estadística de compras

- Obtención de la estadística de compras de materias primas, por periodos, por proveedor, por sección

Listado impreso para inventario

Listado de las materias primas utilizadas en cada sección, para confeccionar un inventario físico.



Estadísticas

- Estadísticas de ventas generales, por camarero, por fechas, de ventas de platos, departamentos y subdepartamentos, facturas pendientes, operaciones especiales,...

Configuración del programa

- Definición de usuarios
- Asignación de contraseñas
- Copia de seguridad,

TECNOLOGIA INALÁMBRICA



Selección de mesas



Selección de platos.

Visualización de Comandas



GESTIÓN DE COMANDAS A TRAVÉS DE PDA INALÁMBRICO, CON LA NUEVA TECNOLOGÍA WI-FI

- Recepción de comandas on line, con envío inmediato de las mismas a las impresoras de cocina, barra etc. para su inmediata puesta en marcha. el camarero no tiene que desplazarse a la cocina y puede seguir recepcionando comandas ,con un ahorro de tiempo importante y un mejor servicio al cliente.
- Petición e impresión de la factura/ticket en la impresora designada para ello.
- Cobro de la mesa in situ, con los datos necesarios en pantalla. (total de la cuenta, medios de cobro, etc.)
- Posibilidad de utilizar múltiples PDA sin interferencias.
- Compatibilidad con cualquier PDA que utilice la tecnología WI- FI y el sistema operativo Windows Pocket PC, lo que le permite la evolución y actualización de sus PDA sin ningún problema, ya que el software funcionara igualmente.



Cobro de mesas