

Gestión de **Restaurantes**



RTE LINE

Gestión de Restaurantes

Soft Line[®]

www.softline.es

C/ Rosselló i Caçador, 11 y 13, 07004 Palma de Mallorca, Tlf.: 971 911 913

SOFTWARE | HARDWARE | PROGRAMACIÓN | MANTENIMIENTO | INTERNET & COMUNICACIÓN | REDES | L.O.P.D. | SAT | CLOUD

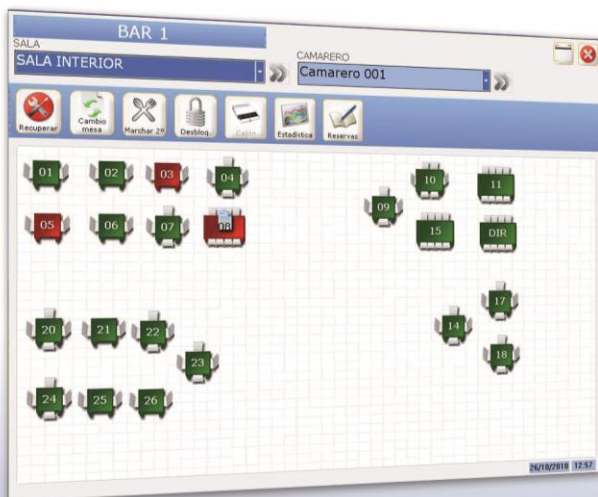


Rte Line

Multiusuario. Permite su funcionamiento en entornos de redes Windows con arquitectura cliente/servidor, tanto en redes cableadas como inalámbricas, optimizando al máximo la velocidad de trabajo.

1 - A través de los dispositivos tipo "Tablet" dotados de conexión wi-fi, podrá realizar todas las operaciones remotamente, tanto la introducción de comandas desde las mesas, como la impresión de la factura, cobro de una cuenta, etc, sin tener que desplazarse. Para optimizar aún más el rendimiento, es posible realizar la impresión de las comandas y facturas en 2º plano, así el programa le permite continuar trabajando con una comanda nueva u otras operaciones.

2 - Posibilidad de numerar los comensales de la mesa, para su posterior identificación en el servicio de los platos. Esta información aparece en las comandas impresas junto con los comentarios asociados a cada plato.



3 - Posibilidad de numerar los comensales de la mesa, para su posterior identificación en el servicio de los platos. Esta información aparece en las comandas impresas junto con los comentarios asociados a cada plato.

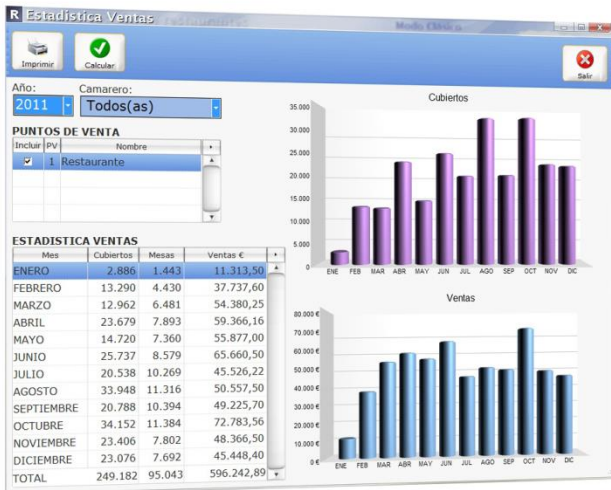
4 - Podrá disponer de hasta 10 impresoras de comandas y también utilizar una misma impresora para varias dependencias.

5 - El programa está diseñado en los siguientes idiomas: Español, catalán e inglés, configurables a nivel de cada usuario, por lo que un usuario podrá ver el programa en un idioma, mientras que otro usuario lo ve en un idioma distinto.





Rte Line



- Control de inventario permanente de las materias primas a través de la introducción de las fórmulas de composición de los platos (escandallos). Si no se desea utilizar escandallos, existe la posibilidad de controlar el consumo real por diferencias entre inventarios.
- Facturas y tiquets configurables por el usuario.
- Registro de todas las operaciones realizadas con el programa por cada usuario para su seguimiento y control de posibles irregularidades.
- Tres niveles de protección de la información según el usuario.
- Diseño de Salas configurables por el usuario.
- Gestión de reservas de mesas.
- Posibilidad de funcionar en TPV remotos autónomos enviando telemáticamente los cierres diarios a la central, que consolida toda la información de los distintos puntos de venta.

1 - ESTADÍSTICA DE VENTAS:

Obtendremos una visión global de las ventas por meses del ejercicio seleccionado, incluyendo el nº de cubiertos, nº de mesas y el importe de las ventas. Si el negocio tiene distintos puntos de venta, podremos seleccionar los puntos de venta deseados. A su vez existe la posibilidad de filtrar las ventas de un solo camarero. Junto a la información, se presentan 2 gráficos representativos de los resultados del nº de cubiertos y el importe de ventas.

2 - ESTADÍSTICA DE VENTAS POR DÍAS:

Seleccionando el período entre dos fechas, podremos ver las ventas realizadas por cada día, así como el nº de cubiertos, mesas, nº de cierre y detalle de bases imponibles e I.V.A. Tendremos la opción de ver la información por cada punto de venta o consolidada, así como las ventas de un camarero determinado. Desde esta estadística se podrá también re-imprimir un cierre de caja.

3 - VENTAS POR HORAS:

Importante estadística que nos aportará información de las ventas y cubiertos por tramos de horas, necesaria para una correcta gestión del personal necesario en cada momento del día. Esta información podrá ser según la hora de la 1ª comanda registrada de cada mesa o bien por la hora de emisión de la factura. Podremos elegir si deseamos ver la información resumida en 2 tramos de mañana/tarde, y también si la información se visualizará detallada día por día o no. En las opciones resumidas, se presentan dos gráficos de ventas y cubiertos por cada tramo horario.



Rte Line

4 - DE VENTAS DE PLATOS POR MESES:

En esta estadística obtendremos las ventas de los distintos platos en un mes determinado, así como el acumulado del año tanto en unidades vendidas como en volumen de ventas. La información estará clasificada por departamentos y sub-departamentos, pudiendo filtrar un departamento en concreto, y también seleccionar los grupos generales de comida/bebida. Si previamente se han introducido los costes de los platos, podremos ver el margen bruto obtenido con las ventas.

5 - ESTADÍSTICA DE VENTAS DE PLATOS POR FECHAS:

Es como la estadística anterior, pero con la opción de seleccionar un período entre dos fechas del ejercicio seleccionado.

6 - ESTADÍSTICA DE VENTAS DE PLATOS POR CAMARERO:

Misma estadística que la anterior presentando las ventas de cada plato desglosada por cada camarero.

7 - ESTADÍSTICA DE SALIDAS DE MATERIAS PRIMAS:

Para obtener esta estadística es necesario haber introducido las fórmulas de composición de los platos (escandallos), detallando las materias primas que se utilizan en la confección de cada uno. Así, en función de las unidades vendidas, el programa nos proporcionará el consumo teórico de cada materia prima.



8 - ESTADÍSTICA DE COMISIONES:

La aplicación nos permite establecer dos tipos de comisiones, % fijo por camarero o bien % por departamento. Esta estadística calculará en función de las ventas de cada camarero la comisión devengada por cada mes y acumulada del año.

9 - ESTADÍSTICA DE INVITACIONES, CONSUMO INTERNO Y MENÚ:

Esta estadística nos va a permitir conocer por cada camarero las invitaciones, descuentos y consumo propios que ha realizado, valoradas a precio de venta y a precio de coste si éste se ha introducido en la ficha del plato. A su vez tendremos opción de ver las ventas acumuladas de los platos tipo "menú", todas ellas seleccionando un período entre dos fechas, y pudiendo seleccionar un punto de venta determinado.





Rte Line

10 - ESTADÍSTICA DE FACTURAS:

Es el listado detallado de todas las facturas emitidas en un período entre dos fechas, pudiendo filtrar la información por medio de cobro, cliente, estado de cobro. Una vez presentada la estadística, tendremos acceso a re-imprimir copias de las facturas y realizar varios listados.

11 - ESTADÍSTICA DE FACTURAS DETALLADAS:

Misma estadística anterior incluyendo el detalle de los platos que componen cada factura.

12 - ESTADÍSTICA POR PAÍSES

Al introducir las comandas existe la posibilidad de especificar el país de nuestros clientes, esto nos permitirá obtener esta estadística por países, la cual nos informará del nº de cubiertos e importe de venta realizado por cada país en un periodo determinado, junto con sus gráficos correspondientes.

Pedido	H. Llamada	H. Entrega	Estado	Teléfono	Nombre	Total	Repartidor
000003	12:35	13:05	En preparación 80%	971911913	SOFT LINE INFORMATICA C7 ROSSELLO I CAGADOR, 13 07004 PALMA	98,50	
000002	09:44	10:14	En preparación 33%	666123123	JUAN PEREZ SAN MIGUEL, 63 38-38 07002 PALMA	41,00	
000001	09:24	09:54	En preparación 0%	607607607	JAJME JUAN LLOMPART C/ 31 DICIEMBRE, 55 6P 07004 PALMA	67,50	
000004	12:36	13:06	Pend. Facturar	971911913	SOFT LINE INFORMATICA C7 ROSSELLO I CAGADOR, 13 07004 PALMA	43,00	
000005	12:37	13:07	En reparto	680569000	ROBERTO CASTELLON PLAZA ESPAÑA, 3 4 07001 PALMA	68,50	100 LUIS GO

Nuevo módulo de Ventas y Reparto a Domicilio:

- Posibilidad de identificación de llamada entrante, búsqueda en la base de datos y presentación automática de los datos del cliente y últimos pedidos realizados si el cliente ya existe en la base de datos (requiere centralita telefónica especial).
- Programación de promociones especiales con visualización en la pantalla de introducción de pedidos para poder ofrecerlas a sus clientes.
- Seguimiento de los distintos estados de los pedidos, desde % de preparación en cocina, facturación, asignación del reparto y entrega.
- Tres operativas posibles según la estructura de su negocio:

1 -Operador telefónico: recibirá las llamadas, introducirá los pedidos con los artículos detallados y facturará. Si fuera necesario podrá hacer a su vez las funciones de operador de cocina y reparto.

2 -Operador de cocina: de una manera muy fácil e intuitiva este operador irá indicando los artículos que ya se han preparado de cada pedido. Una vez que se ha completado un pedido, éste pasará automáticamente a reparto.

3 -Operador repartidor: de forma muy rápida el repartidor se adjudicará los pedidos que va a entregar.

*"Som d'Aquí, estem
mes a prop teu"*

Soft LINE[®]



Rte Line

- Cálculo de comisiones por pedido a repartidores y control de liquidaciones diarias según las entregas realizadas.
- Estadísticas propias de la venta a domicilio por fechas, repartidores, horas de recepción de pedido y horas de entrega estimada.

13 – GESTIÓN DE COMANDAS A TRAVÉS DE TABLET 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.

