

ManagementPro | 



ManagementPro P0Stouch

Software para Restaurantes



Conoce el Software para Restaurantes

ManagementPro PosTouch es un Sistema Punto de Venta diseñado para administrar, controlar y operar restaurantes, bares y cafeterías.

Un software que te ayudará a gestionar y hacer crecer tu negocio, brindando agilidad para tu operación y entregando un servicio de calidad para tus clientes.

Módulos Incluidos



Ventas



Inventarios



Compras



Cuentas por cobrar
Cuentas por pagar



3 Modalidades de uso

1. Comandero

Tus meseros podrán registrar las comandas de sus respectivas mesas, estas comandas se imprimen automáticamente en las impresoras de barra, cocina y pueden indicarse formas de preparación como: en dos platos, sin sal, etc. Realiza separación de cuentas y muchas más funciones prácticas para tu operación diaria.

2. Caja

En esta modalidad el cajero puede capturar las comandas e imprimirlas, de igual forma permitirá cobrar las cuentas, generar facturas, cortes de caja, registrar entradas de productos y mucho mas.

3. Fast Food

Modalidad diseñada para negocios de comida rápida, permite la captura de órdenes, imprimir las comandas para su preparación y cerrar la cuenta automáticamente después de cada orden. Además, incluye todas las opciones de la modalidad Caja.

Funcionalidades

- **Controla el acceso y seguridad de tu sistema:** Configura los diferentes perfiles para el control y uso del sistema; Gerentes, Meseros, Cajeros, etc.

- **Administra, controla y resguarda las Recetas:** Administra tus recetas conforme a procesos establecidos controlando los insumos de tu negocio. Resguarda la información en base a perfiles establecidos para el acceso.

- **Crea Perfiles y usuarios:** Con la creación de perfiles tienes el control sobre descuentos aplicados, cancelaciones o cortesías otorgadas por tus gerentes.

- **Manejo de turnos:** Configura uno o varios turnos para tu personal ajustándolos a los horarios que manejas en tu establecimiento.



- **Reservaciones:** Controla las reservaciones para una excelente atención a tus clientes por parte de la hostess al recibirlos y asignarlos a su mesa.

- **Comisiones:** Reporte de comisionistas que puedes manejar para agencias u hoteles que canalizan clientes a tu restaurante.

- **Comandero para captura tradicional y touchscreen:** Captura y controla las cuentas y órdenes que realizan los meseros a través de equipos táctiles o computadoras personales.

- **Cambio de mesas y/o meseros:** Cuentas con opciones en el sistema para realizar cambios de una mesa a otra y también para traspasar una cuenta a otro mesero por algún motivo en particular.

- **Unión y separación de cuentas:** Se acabaron las complicaciones a la hora de unir o dividir cuentas. Ahora solo tienes que seleccionar los productos que deseas dividir y agregarlos a una nueva cuenta. ¡Así de fácil!

- **Facturación Electrónica:** Realizar tus

facturas electrónicas ahora es más fácil y rápido, generación en automático del XML y el archivo PDF para enviar a tus clientes. ¡Ahorra tiempo y dinero!

- **Servicio a Domicilio:** Brinda un servicio personalizado realizando búsquedas y consultas de información para agilizar la captura de pedidos y controlar las órdenes para entregar.

- **Promociones y Descuentos:** Programa promociones temporales desde el sistema para atraer nuevos clientes. Crea "Happy Hours" o descuentos en productos como platillos o bebidas nacionales para eventos o días específicos.

- **Kits de Productos / Menú:** Arma diferentes paquetes en el sistema que incluyan plato fuerte, bebida y postre de tu menú. Ofrece a tus clientes una opción con descuento para cada día de la semana.

- **Monedero electrónico:** Incrementa la fidelidad de tus clientes implementando el monedero electrónico para que puedan recibir puntos por comprar en tu negocio.





- **Resurtido automático:** Surte tu stock en automático en base a estadísticos configurables que te indicarán qué debes comprar y cuándo lo debes comprar.

- **Cortes, Arqueos y Control de retiro de Valores:** Te permite tener el control sobre todo el efectivo que ingresa o egresa de tu caja, podrás realizar arqueos de caja en un momento determinado, controlar los pagos realizados en efectivo así como realizar tu corte al finalizar cada turno.

- **Call Center/Multisucursales:** El Call Center te permite la centralización de la toma de las órdenes de Servicio a Domicilio en un solo punto y de enviarlas a la sucursal correspondiente.

- **Más de 2,000 reportes con información valiosa:** Conoce tu ticket promedio, cuál es tu día más fuerte y cuál es la hora pico en cada uno de tus restaurantes.

- **Integración con aplicaciones de servicio:** Control del menú para la plataforma Rappi, visualización de disponibilidad de productos,

conversión de pedido en comanda desde el punto de venta para un mayor control en la administración.

- **Cuentas con montos iguales:**

Separación del total de una cuenta en importes iguales con base al número de comensales, entre los beneficios está el poder solicitar factura por cada pago.

- **Comanda web:** La administración de las comandas a través de captura con dispositivos inteligentes reduce los errores al momento de realizar la comanda a través de ellos. Mejoras en la funcionalidad, vista y administración de las comandas en los dispositivos.

- **Movimientos de almacén:** Desde el punto de venta podrás realizar movimientos de almacén para realizar las ventas, es necesario contar con el permiso de acceso para realizar este proceso que es de importancia para una gestión de inventarios correcta.

- **Actualización de recetas**

automáticas: Al actualizar el precio de un producto que conforma la receta, automáticamente se realiza el cambio del costo en el recetario, además

podrás visualizar en un reporte los costeos para validar que el precio del platillo sea el correcto.

- **Monitor de cocina:** Optimizar el rendimiento en la gestión de los pedidos y su preparación en cocina, podrás ordenarlos por tiempo, por consiguiente los minutos de antigüedad de cada orden se actualizan en pantalla.

- **Portal de clientes:** Portal de facturación automática en la cual tu cliente final podrá entrar a emitir su propia factura CFDI4.0 derivada de la compra que realizó, al igual que la descarga de facturas (XML y PDF).





Requerimientos Mínimos

Procesador: 3.5 GHz
Memoria RAM: 4 GB
Disco duro: 500 GB*
Windows 10 Pro (64 Bits) en adelante

*Se recomienda Disco Duro SSD

Conoce más

Conoce todas las características del
Punto de Venta de ManagementPro
en:

www.mproerp.com/software-para-restaurantes/

