



Sistema Web POS Restaurante

Comandas con Tablet, Control de cocina digital, Administración en la nube:
tecnología para hacer más eficiente el servicio y facilitar la gestión de su Restaurante/Bar.

El Sistema Web POS Restaurante es una de las nuevas herramientas móviles y en la nube que minimizan la inversión en TIC (Tecnologías de la Información y la Comunicación) a la vez que facilitan la gestión y administración de empresas gastronómicas.

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Web POS Restaurante es la opción más económica y eficiente para administrar la información de restaurantes independientes, cadenas de restaurantes, patios de comidas, cafés, bares y demás negocios de orden gastronómico.

- Sistema completo de POS: manejo de facturación, inventarios, compras, reportes diarios y por períodos.
- Ágil y completa interfaz para el trabajo de los meseros, cocina y cajeros, diseñada especialmente para dispositivos móviles.
- Consulta remota de reportes: controle el restaurante desde cualquier lugar en que se encuentre a través de un computador, celular o Tablet con acceso a internet.

2. VENTAJAS ÚNICAS

2.1 Único sistema con control de cocina en pantalla (sin costo adicional)

Le permite conocer platos demorados, consolidar platos para hacer más eficiente su preparación, facilitar la atención prioritaria de entradas y otros beneficios sin costo adicional.

2.2 No requiere internet para funcionar

No importa si se cae el internet o no cuenta con internet en su establecimiento, Web POS Restaurante continúa funcionando sin inconvenientes. Internet se requiere únicamente para la consulta remota de reportes y soporte técnico virtual.

2.3 Costo

No es un secreto: Web POS cuesta menos que otros POS con características similares o inferiores. Nuestro modelo de negocio por suscripción no lo amarra a contratos o fechas de permanencia; usted puede decidir en todo momento cambiar las características de su plan para el mes siguiente, o dejar de usar el sistema Web POS.

3. GENERALIDADES

MESERO

- Interfaz de identificación numérica de mesas
- Carta de apoyo para una mejor asesoría del mesero a los clientes en la toma del pedido:
 - Fotos de los platos que no aparecen en la carta
 - Tamaños de los platos e Ingredientes
- Agilidad en la toma del pedido: mejora la atención a los clientes
- Manejo de Con y Sin: incluya todas las opciones que ofrece en su restaurante para agilidad en el servicio
- Consultar de consumos el cliente puede consultar cómo va su factura en cualquier momento
- Permite hacer correcciones antes de generar la factura
- El cliente conoce el valor de la propina antes de autorizarla
- El cliente conoce el valor de la factura antes de decidir el medio de pago

COCINA / BARRA

- Emisión de comandas en tiempo real a varias impresoras o pantallas (cocina, parrilla, bar)
- Evita errores al no tener que volver a repetir, escribir o digitar el pedido.
- Visualización del estado de los pedidos en la pantalla de la cocina
- Alertas de platos con demoras y cambio de estado
- Notificación sonora llegada platos
- Control de tiempos de preparación
- Consolidar comandas para preparaciones en volumen de platos y bebidas similares
- Agrupar comandas por tipo (entrada, fuerte, postres)
- Atención de pedidos programados con días, horas o minutos de antelación

CAJA Y ADMINISTRACIÓN

- Visualización de principales reportes a través del computador, celular o Tablet
 - Ventas por medio de pago
 - Cierres y cuadros de caja por cajero o por período
 - Ventas por mesa, mesero, plato o producto
 - Tiempos de preparación de platos

OTROS BENEFICIOS

- Módulo de domicilios y cliente frecuente
 - Programar comandas para una fecha y hora específica
 - Histórico de hábitos de consumo del cliente
- Manejo de promociones
 - Cortesías por cumpleaños y otras atenciones
 - Horas felices, descuentos, bonos y cupones

No se necesitan tantas tabletas como meseros: uno de los principales beneficios del sistema Web POS Restaurante consiste en reasignar las funciones del personal mesero: así, mientras unos se dedican a la toma de pedidos con la Tablet, otros pasan a servir las órdenes y llevarlas a la mesa; esto disminuye los recorridos del personal en el local y la presencia de meseros en el salón, sin reducir la atención al cliente. Esta división del trabajo es clave para notar los beneficios del sistema y la optimización de la atención.

4. IMPLEMENTACIÓN

Para la instalación del sistema Web POS Restaurante se requiere:

- Un (1) computador con sistema operativo Windows 7 Ultimate o superior con 4GB de memoria RAM
- Router configurado en red local con el computador. Preferiblemente router no compartido con internet.
- Mínimo una (1) Tablet y una (1) impresora térmicas de tirilla. Tablet, Pantallas y router adicionales son opcionales

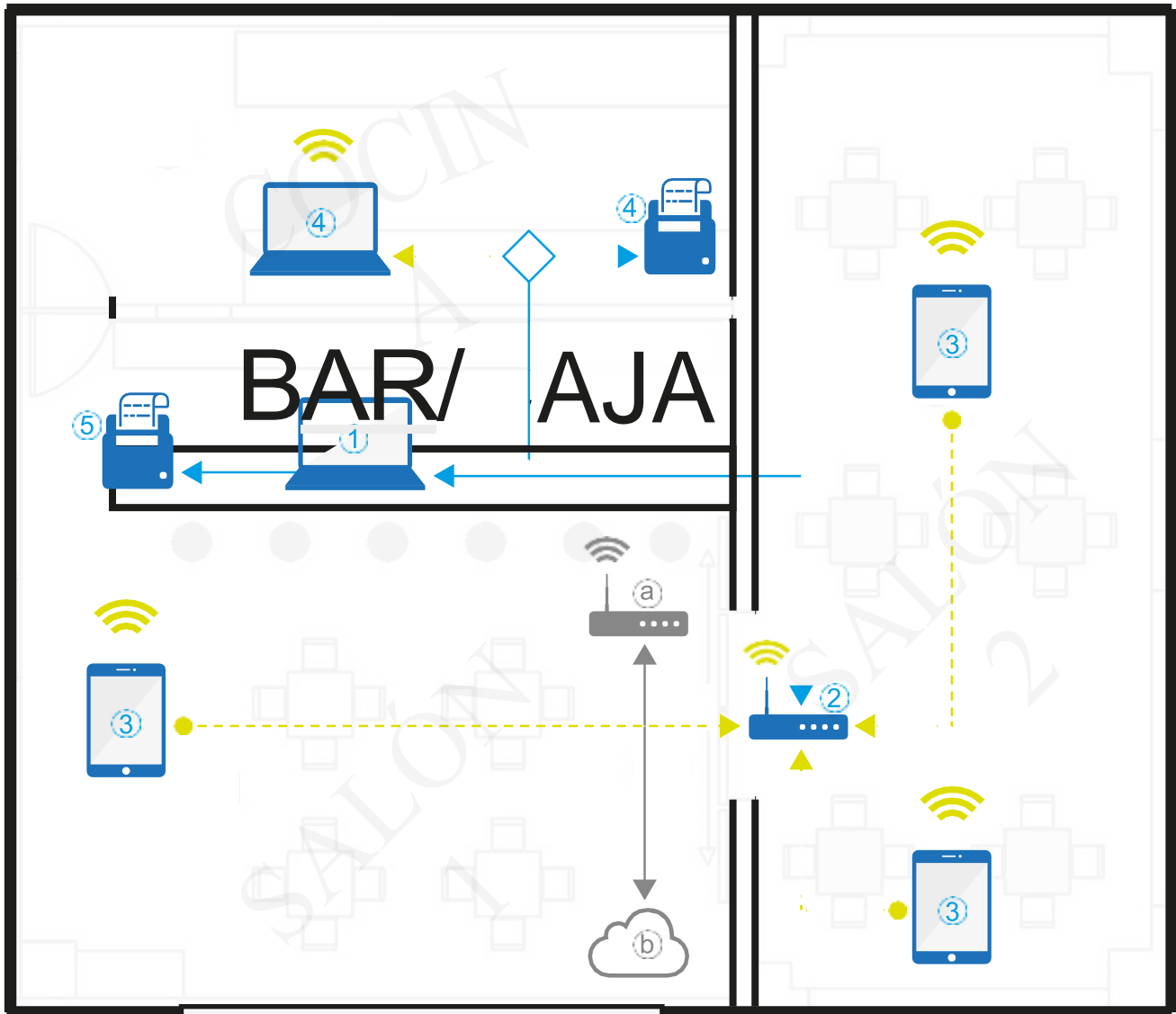
La instalación del sistema Web POS Restaurante incluye:

- Configuración del sistema para un (1) establecimiento en los equipos y la red provista por el cliente
- La configuración inicial de la carta
- 8 horas de capacitación y entrenamiento para un (1) mesero, (1) administrador/cajero y un (1) chef/barman
- El soporte/asistencia virtual gratuita vía Skype/Teamviewer para hacerlo de forma oportuna

La instalación del sistema Web POS Restaurante NO incluye:

- Computadores, servidores y ampliaciones de memoria RAM
- Configuración o Reinstalación de las redes o del sistema operativo (Windows 7 Ultimate o superior)
- Equipos de hardware: Tablets, impresoras, pantallas configuración red WiFi, cableado, canaletas, Router.

5. DIAGRAMA DE CONFIGURACIÓN BÁSICA



- ① Computador servidor (Usuario cajero/administrador)
- ② Router exclusivo del sistema Web POS Restaurante
- ③ Tablets (Usuarios meseros)
- ④ Salida comandos a cocina (Pantalla o Impresora)

- ⑤ Impresora de caja (facturación)
- Conexiones alámbricas (sugeridas)
- Conexiones inalámbricas
- ⓐ ⓑ Router y conexión a Internet WiFi para clientes

6. CAPACITACIÓN Y SOPORTE TÉCNICO

Mobile-Tic SAS se distingue por una atención virtual oportuna utilizando herramientas como Skype y Teamviewer. El soporte incluye:

- **Capacitación a los usuarios**
- **Asistencia virtual** inmediata
- **Manual de Operación del Sistema Central**
- **Configuración de los equipos**

7. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DEL SISTEMA

INSTALACIÓN MÍNIMA



Computador en caja para administración y ventas sin tableta



Impresora de tirilla
Impresora térmica para facturación

INSTALACIÓN RECOMENDADA



Tabletas
Conectadas a red inalámbrica Web POS



Router + Red Interna
Dedicado a la red del sistema Web POS



Pantallas en cocina
Comandas y control de cocina digital

8. PROPUESTA COMERCIAL

- **La suscripción al SISTEMA WEB POS RESTAURANTE** tiene un costo mensual de \$102,820
- **Se realiza un pago inicial de los seis (6) primeros meses, incluye costos de capacitación y configuración** El siguiente pago se realiza en el séptimo mes de suscripción y es de \$102,820
- **El costo mensual de \$102,820 incluye** un (1) Usuario cajero/administrador y un (1) Usuario mesero
- **Usuario mesero** adicional tiene un costo de \$26,500
- **El Usuario administrador genera los reportes, configura la carta:** platos, precios y categorías
- **Las tarifas aquí expuestas tienen vigencia hasta diciembre 31 de 2020**

9. CONTACTO

MOBILE-TIC SAS

Noé Alberto Herrera Sánchez

Celular: 304 547 8688

E-mail: contacto@mobile-tic.com

Web: www.mobile-tic.com

Medellín - Colombia.