

Software BDP Hostelería



Administración efectiva y sistematizada



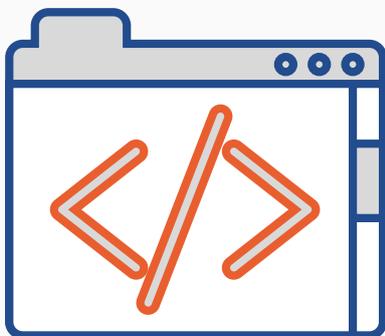
BDP Hostelería.

Este programa de gestión y punto de venta táctil desarrollado por BDP para Bares, Cafeterías y Restaurantes, es uno de los más potentes que existen en estos días en el mercado.

Un programa que permite resolver todas las problemáticas que este tipo de establecimientos requieren.



Ventajas del Software BDP:



- Una eficaz, práctica y fácil herramienta de negocio, que permite controlar desde el las comandas de mesa y barra hasta el stock de productos en el almacén y que interrelaciona todos los datos en pantallas táctiles muy fáciles de utilizar y comprender.

- Es la herramienta imprescindible, catalogada ya por muchos usuarios como la verdadera sustituta de la registradora.

- Posibilidad de forzar la asignación de camareros.
- Control de invitaciones.
- Control de consumo de personal.
- Control de número de comensales.
- Hasta 9 proporciones diferentes definibles para cada artículo (platos, raciones, tapas, chupitos, etc.).
- Control y edición de menús (menú del día, menú degustación, etc.).
- Control y edición de fast food , con creación de platos con diferentes componentes y precios al gusto del cliente (pizzas, burgers, etc.)
- Posibilidad de efectuar cualquier tipo de combinado de 2 elementos.
- Ilimitado número de comentarios y modificadores de cocina por cada artículo.
- Comentarios en artículos, menús, fast food.
- Comentarios de libre edición.

Características:

- Salones, mesas y barra. Hasta 999 mesas por salón.
- Visualización gráfica de los salones con mesas libres, ocupadas y reservadas.
- Visualización gráfica de la barra y sus taburetes libres y ocupados.
- Lista de mesas abiertas, su saldo y su estado.
- Posibilidad de asignar determinadas mesas a un salón efectuando la apertura automática.
- Cargos automáticos por mesa y por comensales definibles para cada salón.
- Posibilidad de aparcar hasta 999 comandas de barra y sus taburetes, con comentario definible por el usuario.
- 5 tipos de precios de aplicación manual, por salón, turno, etc.
- Además de una pantalla por cada departamento con sus artículos, existen 999 maxipantallas que le permiten hasta 107 artículos disponibles en la pantalla de ventas.
- Conexión de balanzas para vender artículos a peso.
- Descripción libre en la venta de artículos.
- Identificación del artículo por fotografía, color y descripción.
- Identificación de camareros por password, tarjeta, pulsera de inducción y huella digital.
- Diferentes tipos de cobro por ticket y factura.
- División de una comanda en varias facturas (automática, manual y mixta) para que cada comensal pague su cuenta.
- Separación de las notas de mesas en las que hay varios clientes que piden la cuenta por separado según se van levantando.
- Suplementos con importe por cada artículo. (Añadir patatas, ensalada, etc.)
- Traspaso de cargos (o de toda la mesa) a otras mesas.
- Reserva de mesas (día, hora, salón, mesa, productos a consumir, etc)
- Hasta 9 impresoras de cocina.
- Monitores de cocina.
- Gestión de cocina en las anulaciones y cambios.
- Reimpresión de comandas a cocina.
- Gestión de clientes.
- Emisión de tickets de barra, tickets de mesa y facturas de mesas.
- Albaranes a clientes para facturar a final de mes (**).
- Límite de crédito mensual por clientes y diario por empleados del cliente
- Precios y descuentos por cliente.
- Facturas rectificativas.
- 10 formas de pago por terminal.
- 9 niveles de impresión en ticket y cocina.
- Impresión en ticket agrupada por departamentos y artículos.
- Posibilidad de imprimir al final de factura 3 importes que son el resumen de los platos consumidos. (Ej. Comidas, bebidas y postres).
- Posibilidad de imprimir en modo Check Track (arrastre de saldo continuo y cierre de mesas) e impresión en la misma factura de los cargos
- adicionales a la entrega de la nota.
- Impresión del cambio y de la propina (de tarjeta, cheque, etc.) al final del ticket.
- Diseño de impresión totalmente configurable en los tickets, facturas y envíos a cocina.



Contacta con Twobecom:



Calle Ramón y Cajal 18, nave 14
28914 LEGANÉS (MADRID)

www.twobecom.com

info@twobecom.com

Teléfono: 900 264136

