



Producto **orientado a grupos de restauración** que desean disponer de una **central organizada** en todos los procesos de gestión y con **capacidad de comunicación bidireccional**

Multiplataforma: MS Windows y iOS de Apple



TPV



PC



COMANDER

**Cuiner CENTRAL** integra potentes herramientas de gestión, como **pedidos automáticos a proveedores, facturación de clientes de gestión, consultas e informes**, en las áreas de: ventas, compras, inventarios, costes y facturación. Facilita el mantenimiento diario de los centros de venta mediante **conexión remota**.

Incluye prestaciones de valor añadido para la **fidelización de clientes**. La **tecnología relacional cliente/servidor** basada en Microsoft SQL Server, permite afrontar con todas las garantías de **seguridad y fiabilidad** el manejo de grandes volúmenes de información. La toma de comandas está desarrollada de forma **nativa para iOS de Apple y Ms Windows**, pudiendo ejecutarse en TPV, PC o en modo COMANDER (sobre dispositivos Apple: iPhone, iPod Touch, iPad Mini y iPad).

## MÉTODO Y ESTRUCTURA

El método de trabajo consiste en parametrizar las condiciones iniciales de uso de la aplicación para cada empresa, definiendo niveles de acceso para cada usuario a bases de datos, empresas, opciones de menú, listados, etc., así como los procedimientos en la gestión para la definición de los ficheros de familias, artículos, alérgenos, proveedores, pactos comerciales, escandallos, elaboraciones, agrupaciones, mermas, documentos de pedidos, albaranes, facturas, etc.

## ADAPTACIÓN Y SEGURIDAD

Creación y definición de las preferencias de cada usuario a nivel de acceso en la operativa y de menú de opciones. Parametrización de valores por defecto, valores fijos y automatismos. Personalización de todos los documentos a utilizar, dotando a los mismos de los campos, columnas, funciones y privilegios que se requieran para cada tipo de movimiento o transacción, ampliación de campos en la base de datos, hacen de Cuiner una herramienta que se adapta perfectamente a las necesidades de la empresa.

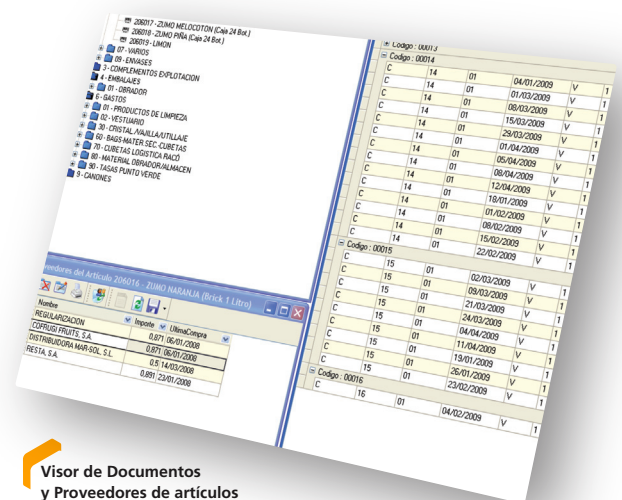
## POTENCIA Y TECNOLOGÍA

El diseño de Cuiner permite múltiples bases de datos, empresas y centros de venta con acceso mediante una estructura visual e intuitiva. Además, para aquellas instalaciones que lo requieran, se puede instalar el motor de la base de datos MSSQL en la ubicación del sistema que se requiera, sin depender de la ubicación de los programas.

## FACILIDAD E INTEGRACIÓN

Visualización y navegación simultánea en modo árbol (niveles de carpetas y subcarpetas) y modo de hoja de datos (Grid) personalizable. Preparado para ser compatible con cualquier contabilidad mediante su gestión de exportación contable. Búsqueda rápida de cualquier ficha desde las ventanas de datos por código y descripción, agrupación y personalización de columnas, color de presentación y exportación de las consultas en formato Excel y HTML. Barra de favoritos y accesos directos personalizados por cada usuario.

Cascada ilimitada de ventanas de navegación dentro de la base de datos, manteniendo el acceso lógico de relaciones de ficheros. Integración plena con herramientas Microsoft Office, con lo que se garantiza mayor potencia y versatilidad, además de la conectividad con otros sistemas y herramientas.



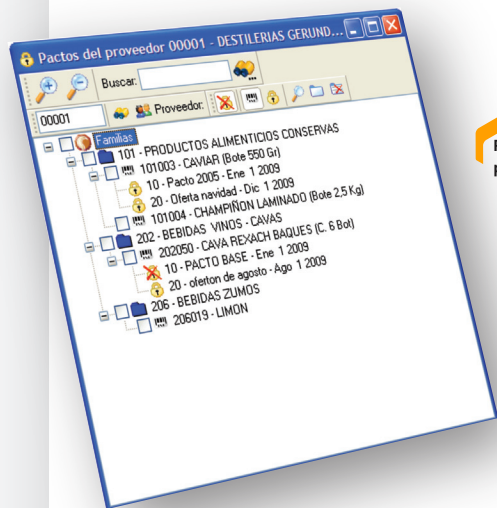
Visor de Documentos  
y Proveedores de artículos

## ÁREA DE COMPRAS

Gestión de proveedores y compras con acceso rápido a: últimas compras, históricos, documentos y facturas. El control de las compras incluye el seguimiento de la facturación y cuadro mensual de los albaranes de proveedores. Control, cuadro y consulta de vencimientos en las facturas y relaciones mensuales de proveedores.

Pactos de compra por artículos y proveedores, indefinidos o limitados por temporada. Las condiciones de cada pacto, pueden establecer un importe de compra fijo, o bien indicar los porcentajes o importes de descuento. En el caso de haber pactos en el mismo periodo o solapados, los descuentos se suman al pacto precedente o se aplican en cascada según el orden establecido. Control de la correcta aplicación de las condiciones pactadas con proveedores en los documentos. Visor del histórico de compras por artículo a proveedores, con visualización de los precios de compra y descuentos.

Sencilla introducción de documentos en la operativa diaria mediante la creación de plantillas de documentos para compras repetitivas. Conversión inmediata -de documentos reales en plantillas y de documentos por diferentes criterios, con control de entregas parciales y pendientes de cantidades de artículos. Asignación y entrada directa de cada línea de compra en un centro y/o almacén.



**Pactos con proveedores**

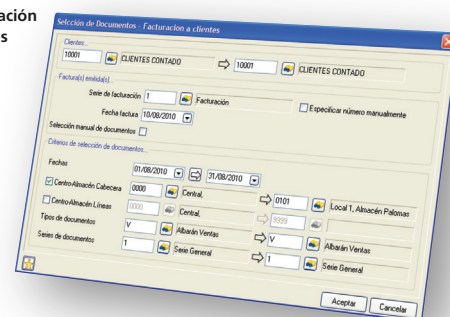
## ÁREA DE VENTAS

La gestión de clientes de Cuiner engloba el control y facturación a diversos perfiles de clientes:

- Centros propios con denominaciones fiscales diferentes a la central
- Franquiados a los que se les factura la mercancía o materias primas, royalties, canon, etc.
- Clientes de eventos, caterings y/o colectividades

Gestión y seguimiento ventas con acceso rápido al histórico de documentos con acceso y modificación con un solo clic, documentos y facturas.

**Facturación clientes**



Cada cliente puede disponer de varios centros de venta con diferentes direcciones de envío, asignación a una ruta y orden del reparto. Cuiner incluye un fichero de calendarios para su relación con cada centro y para la definición de los días de reparto, festivos locales, etc.

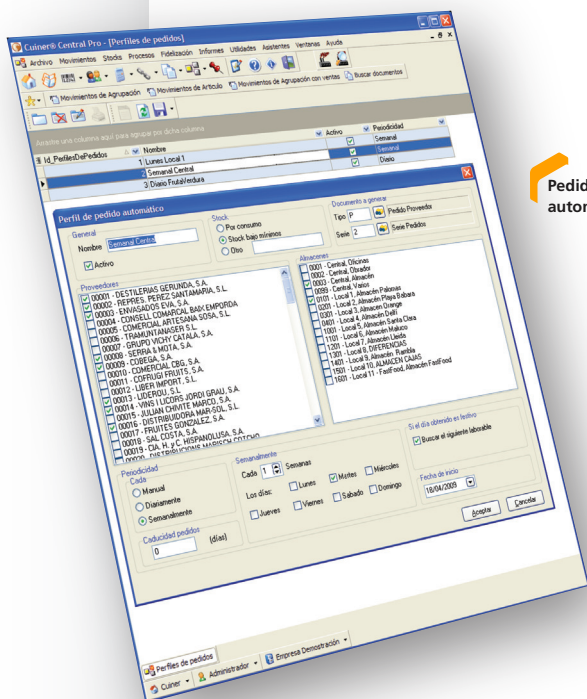
Gestión comercial con métodos y procesos que facilitan la emisión y seguimiento de ofertas:

- Creación de plantillas de documentos (presupuestos, pedidos, etc.)
- Hasta 99.999 tarifas por empresa, basadas en el precio de venta base o precio de coste, aplicables en porcentajes o importes
- Recálculo y actualización masiva de tarifas y cambios de precios
- Modificación del importe de la tarifa de forma manual para cada artículo y cliente

La facturación a clientes puede realizarse de forma directa -mediante conversión de documentos (presupuestos, pedidos, albaranes)- y de forma periódica y masiva -por selección entre fechas, series, tipos de documento, centros y almacenes-. Igualmente permite la agrupación de las facturas por direcciones de envío.

Pedidos automáticos de compra en función del stock mínimos y máximo definido para cada artículo, centro de venta y almacén. Los pedidos de producto se pueden cumplimentar fácilmente a través de las búsquedas e introducción por código, descripción y código del propio proveedor. Incluida la trazabilidad y seguimiento del origen y destino de los productos en todo el proceso de gestión mediante la identificación de su lote de compra. Personalización para cada proveedor del número de los decimales para el ajuste del cálculo del precio. Igualmente pueden definirse descuentos en su ficha para su aplicación en cabecera de documentos.

Mantenimiento y asignación de distribuidores de zona por cada proveedor para la logística de entrega de pedidos en cada centro de venta.



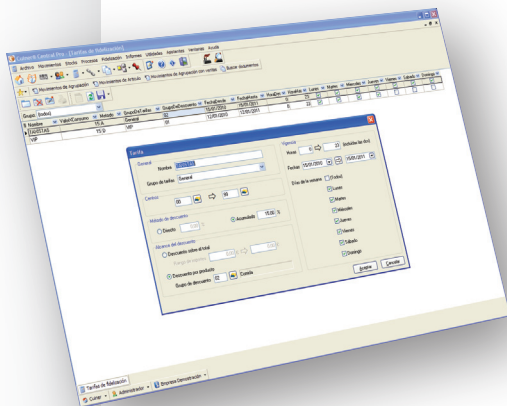
**Pedidos automáticos**

## FIDELIZACIÓN DE CLIENTES

Cuiner aporta la herramienta de gestión para la Fidelización de Clientes, que permite establecer y consolidar sólidos vínculos y a largo plazo con los clientes.

Un cliente fidelizado, podrá disponer de cualquier elemento de identificación que la empresa designe, de tal forma que se admiten tanto las clásicas tarjetas de banda magnética como otros sistemas de identificación (tarjetas chip, sistemas RFID, códigos de barra, etc.) La creación y mantenimiento tarjetas u otros elementos de fidelización, es el inicio de las diferentes opciones que permite el programa para llevar a cabo una gestión eficiente:

- Establecimiento de la caducidad del elemento de identificación.
- Suspensión con la explicación y observaciones de los motivos de baja.
- Renovación automática mediante avisos e informes ofrecidos por el sistema.
- Diseño personalizado y gestión de mailings y notificaciones integrados con MS Office.
- Plantillas de envío (bienvenida, ofertas y/o promociones, felicitaciones, etc.)

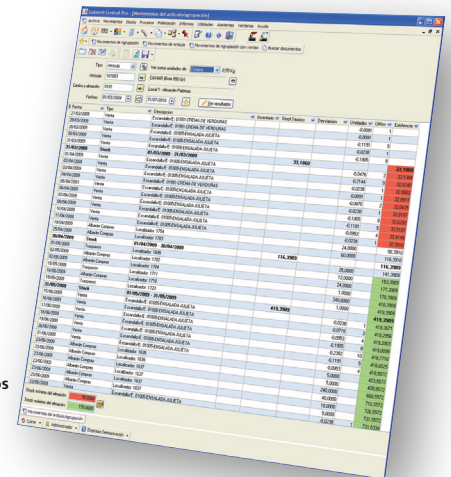


Fidelización y tarifas

Cuiner incluye varios parámetros que definen el método para la aplicación de la fidelización y su adaptación a las necesidades de cada negocio. Se conjugan en una misma parametrización la aplicación de:

- Descuentos directos, realizados en cada venta, ya sea por el total de la venta o por grupos de descuento predefinidos desde la central.
- Descuentos acumulados, a canjear cuando el cliente lo desee, acumulando en cada consumo los descuentos que podrán aplicarse en próximas visitas.

Desde la Central siempre se llevará un completo control del consumo de los clientes fidelizados mediante la conexión, a través de internet o intranet, permanente con los movimientos realizados en los centros. Además, se diseñará y configurará toda la oferta y grupos de descuento activos, por grupos de platos o familias, activando promociones sobre platos concretos, confeccionando tarifas de promoción con criterios múltiples: por cliente, con vigencia entre fechas, por día de la semana, por franjas horarias, etc.



Movimientos del stock

## ALMACENES Y STOCKS

Cuiner integra un cálculo de stock especialmente diseñado para el sector. El análisis principal se centra en el conocimiento de las desviaciones de stock entre fechas, para ello, se tiene en cuenta:

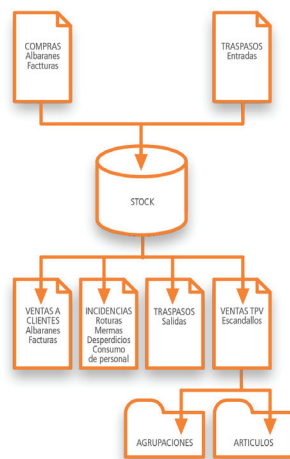
- La gestión de inventarios reales o teóricos.
- Los movimientos incluidos en documentos (albaranes, facturas, trasposos, fabricaciones, etc.)
- Las incidencias del proceso de producción y venta (roturas, mermas, desperdicios, etc.)
- El consumo y/o venta desde los centros.

Todo el proceso, gira alrededor de la gestión de escandallos, de su definición y alcance deseados. Para ello, Cuiner ha incluido conceptos que facilitan su confección y sobre todo su mantenimiento diario, tales como el concepto de Agrupaciones de compra, Elaboraciones, Recetas y Fabricaciones.

A partir de la gestión y control de los almacenes, las fichas de artículos y las agrupaciones, el sistema realiza un seguimiento de todos los movimientos, tanto en unidades económicas como en

unidades de manipulación. A través del visor de movimientos se reflejan las variaciones de stock, mediante colores y cantidades, entre fechas de un artículo o agrupación de compra, con vínculo y acceso al documento origen del movimiento.

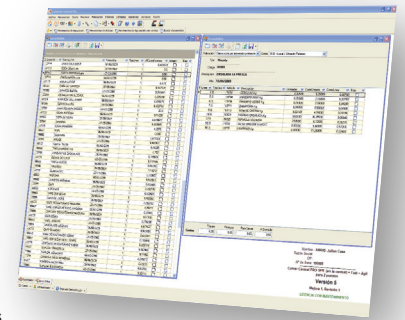
El cálculo de stocks y la valoración de los inventarios se podrán solicitar en cualquier momento y desde la fecha deseada, ya sea, para inventarios teóricos como para inventarios reales, regulándose de forma automática. La introducción de los inventarios podrá realizarse en unidades de compra y en unidades de manipulación indistintamente.



## CONTROL DE COSTES

La definición de fichas de escandallos permite el seguimiento de costes de los productos elaborados y de los productos de venta. La valoración de los costes, podrá realizarse en cualquier momento, teniendo en cuenta todos los movimientos (ventas, compras, incidencias) hasta la fecha, a coste último o coste último por proveedor preferente.

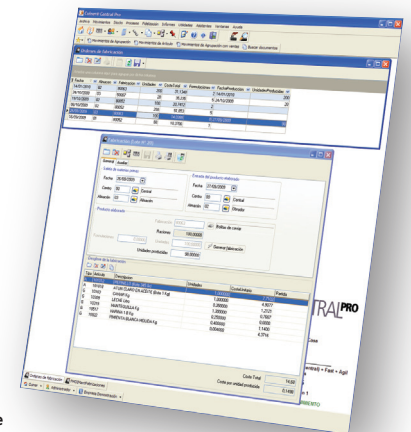
Los escandallos de Cuiner, se diferencian entre recetas y elaboraciones, siendo las recetas las directamente vinculadas a los productos de venta, y las elaboraciones con productos exclusivamente de elaboración en cocinas. La exactitud de los costes, se consigue con el uso de las tablas de mermas y su aplicación automática en función del tratamiento de la materia prima. Además, se incluye una gestión de agrupaciones de artículos de compra según el criterio de la empresa para facilitar la composición de escandallos.



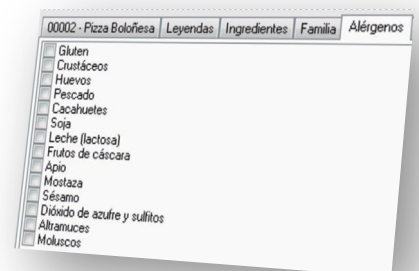
## Escandallos

Las agrupaciones de artículos unifican criterios de manipulación y estándares de calidad dentro de un mismo concepto. Permiten la adquisición de los productos en diferentes formatos, marcas y proveedores, disponiendo así, de la mejor fórmula desarrollada para incluirse en la composición y valoración de escandallos. Evitan modificaciones o mantenimientos futuros en las fichas de escandallos.

El cálculo de precios de coste y márgenes comerciales de artículos se genera de forma automática y se visualiza en cualquier consulta del programa.



## Órdenes de Fabricación



## Alérgenos

## COMUNICACIONES

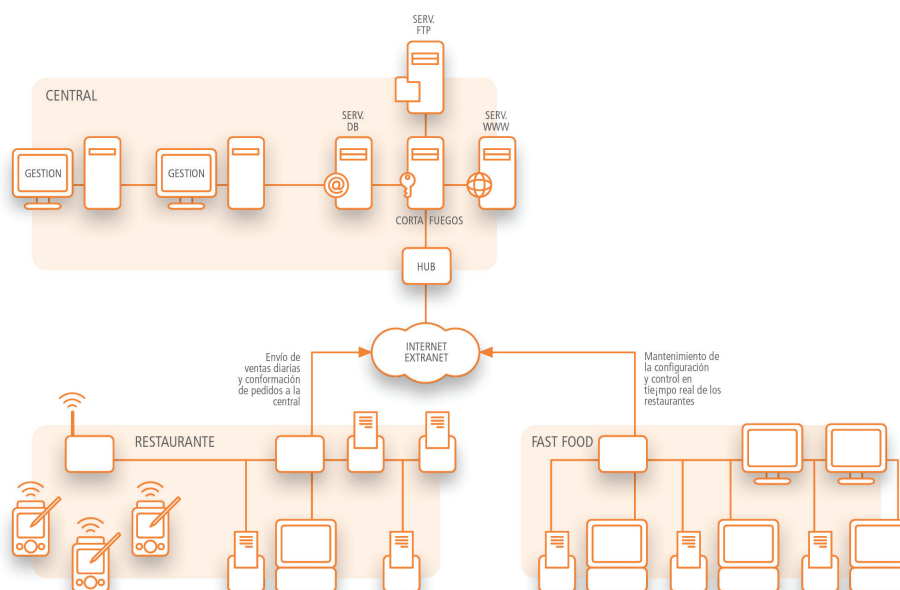
El sistema de comunicaciones entre la central y sus centros de venta está totalmente integrado en el producto, no requiere de asistencia en los procesos de envío/recepción de datos de los centros y permite la visualización, control y actualización inmediata de cualquier parámetro que se quiera cambiar, de forma on-line y sin interrupción en la venta.

Diseño de navegación en formato árbol para la visualización de todos los centros remotos y acceder con un solo clic. Realice el mantenimiento de cartas de platos, personal, formas de pago, cajeros, etc. para uno o varios centros.

Automatizado el envío y recepción de las cintas de control de cada centro y cajero a la hora determinada en la central mediante intranet, servicios de FTP e incluso email. Importación de las cintas "al vuelo" en cualquier momento del día tantas veces como se requiera con total seguridad. Todos las comunicaciones de envíos de cintas tendrán el nivel de seguridad establecido en la parametrización: Compresión, Encriptación y password.

Se disponen de 3 tipos de configuración para centros remotos:

- Copia local por traspaso: opción para configuraciones que transportarán los datos de los centros remotos mediante soportes físicos (Memory Stick, discos externos USB, cd's, etc.)
- Red Local/Router: configuración que establecerá la conexión automática con el centro remoto mediante líneas ADSL o cable.
- Acceso Telefónico: configuración que establecerá la conexión automática con el centro remoto mediante líneas que utilizan modem analógico, 3G, UMTS, etc.



## GESTIÓN DE CARTAS

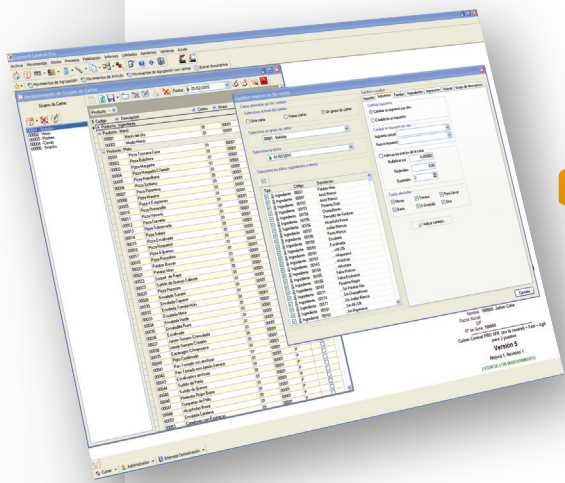
Para facilitar la gestión de las cartas de los productos de venta, Cuiner integra varias herramientas, compatibles entre sí, con las que se obtiene un control exhaustivo sobre la oferta disponible, el control de precios, condiciones de uso y sus cambios, para todos los centros de venta y desde una única aplicación centralizada.

1. Mantenimiento de una carta
2. Gestión de cartas por grupos
3. Cambios masivos de cartas

El Mantenimiento de una Carta está diseñado para su uso diario, fácil e intuitivo con navegación por el menú de opciones en forma de árbol o rejilla. Cada producto de la carta, dispone de una completa composición de parámetros que hacen posible que la carta se adapte a las necesidades de cada empresa, incluyendo las divisiones de Platos, Ingredientes y Menús:

- 4 descripciones diferenciadas según uso (tickets, facturas, remota, cajero).
- 6 posiciones del orden de servicio (entrantes, primeros, etc.)
- 6 tarifas de precios con indicador del impuesto asignado a cada tarifa y por cada producto.
- Selector de las impresoras asociadas sin limitación (cocinas, barras, rangos, etc.)
- Ilimitados ingredientes y avisos asociados a cada plato.
- Gestión de menús de mediodía con niveles ilimitados de servicios.

La exportación e importación de la carta a MS Excel, asignación automática de comensales, indicador de venta a peso, facturación directa de un producto con una sola pulsación, etc. son un ejemplo de parámetros incluidos.



**Cambios masivos de grupos de cartas**

La Gestión de Cartas por Grupos, permite el mantenimiento unificado de las cartas de todos los centros y compartir los valores idénticos de los productos. Con esta herramienta, se consigue que con la única modificación de un campo, se aplique dicho cambio de forma automática a todos los productos y centros que estén asignados al grupo.

Los campos que se pueden compartir son: Leyendas para todos los tipos de venta (tickets, facturas, remotas, cajero), Tarifas e Impuestos, Impresoras asignadas a los productos, Pantallas de comandas (Visioner).

El diseño de esta prestación permite disponer de los grupos de cartas que sean necesarios para una mejor organización y segmentación, así como la definición de la fecha de activación del grupo de la carta.

Cambios masivos de cartas es la utilidad para realizar cambios selectivos o masivos de las condiciones de venta y precios. Permite aplicar los cambios para una carta, para varias cartas o para un grupo de cartas, dentro de un centro de venta y fecha de vigencia.

La selección individual o masiva de los platos, familias de platos, ingredientes y menús en forma árbol, permiten tener un control sobre qué elementos se aplicarán los cambios.

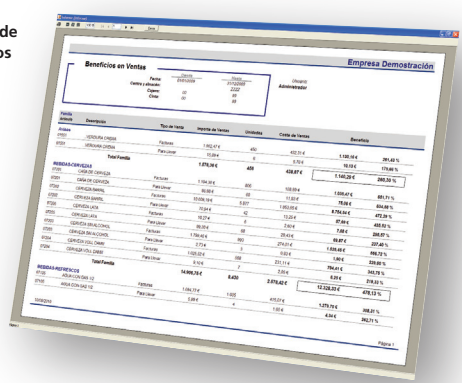
Toda la potencia que se necesita en una sola herramienta para realizar las operaciones y cálculos matemáticos, en importes o porcentajes, redondeos, etc. Cambios masivos de impuestos, familias, ingredientes, impresoras, etc.

## INFORMES

El área de estadísticas e informes incluye una completa gama de formatos de presentación organizados y diseñados para facilitar el análisis del negocio y la toma de decisiones. El diseño de cada informe está pensado para cubrir las necesidades de información de cada usuario que pueda acceder a dicho informe y en el formato que se haya decidido: resumido, ampliado, desglosado.

Todos los informes de Cuiner se pueden emitir por pantalla e impresora, así como generarlos en los formatos más utilizados: Excel, Word(rtf), ASCII, HTML y PDF, al mismo tiempo, cualquier informe, podrá enviarse por email.

**Informe de beneficios y ventas**



## PERSONALIZACIÓN Y FACILIDAD DE USO

Cuiner® es la única aplicación del mercado que permite configurar totalmente cualquier pantalla, consiguiendo simplificar al máximo el interfaz del usuario, mostrando solamente aquellas funciones que son necesarias para cada usuario, tarea o tipo de negocio. El resultado de la simplificación de las pantallas de venta es la reducción drástica en los tiempos de formación del personal y consecuentemente provoca una disminución de errores en la operativa diaria.

## TECNOLOGÍA Y PROGRAMACIÓN

La integración de forma nativa de programación mediante Scripts permite al usuario disponer en Cuiner® una solución tecnológicamente avanzada que le permite accesos en tiempo real a bases de datos externas, consumo de servicios de Internet: SOAP, eMail, FPT, etc., interacción con objetos del sistema ActiveX para integrar operativas de aplicaciones externas como MS Office, personalización de protocolos de comunicación con periféricos: impresoras, balanzas, lectores, cajones, etc.

## ROBUSTEZ Y SEGURIDAD

Tolerancia a fallos y caídas o alteraciones en el suministro eléctrico. Cuiner garantiza siempre el pleno funcionamiento sin pérdida de datos gracias a su tecnología de almacenamiento de datos en formato ASCII, salvo en las áreas de clientes, servicios a domicilio y fidelizados que están en MS SQL.

## PRESTACIONES GENERALES

Establezca las prestaciones, automatismos y limitaciones para cada punto de venta mediante un Configurador del negocio. Desde una sola herramienta accederá a todos los centros remotos.

Más de 200 parámetros configurables: Series y Contadores, Impresoras, Cajones, Formas de pago, Mesas, Personal, Turnos, formatos de impresión (tickets, facturas, órdenes de pedido, resúmenes X y Z, etc.) – inclusive en formato Word-. Cuiner permite la emisión y anulaciones de comanda en impresoras y pantallas remotas (cocina, parrilla, barra, etc.), así como el Arqueo de caja, cambios en las formas de pago y enviar mensajes y avisos libres a cocina.

Entre las prestaciones que ofrecen seguridad al producto, destaca la generación un registro de eventos que recoge los borrados de líneas en pantalla, impresas y grabadas, aperturas de cajón y cambios de precio.

Registro de Control de Presencia (entradas y salidas) de los usuarios con emisión de comprobantes. Generación de estadísticas de producción horaria y por usuario. Privilegios de los usuarios para los accesos a las opciones de menú, documentos, almacenes, etc. Barra de favoritos y accesos directos personalizados por cada usuario. El cobro con tarjetas de crédito/débito se realiza utilizando TEF (Transferencia electrónica de fondos) a través de un datafono o Pin-PAD homologado. Integra un asistente para la exportación de datos de ventas y compras para su importación en programas de contabilidad externos.

## USUARIOS Y SEGURIDAD

Disponibles dos niveles de usuario del punto de venta: Camareros y Operadores. Son definibles grupos de usuarios con diferenciados o idénticos privilegios en cada centro de venta. Entre las prestaciones que ofrecen seguridad al producto, destaca la generación un registro de eventos que recoge los borrados de líneas en pantalla, impresas y grabadas, aperturas de cajón y cambios de precio, por cada usuario y fácilmente analizable desde la central. Para evitar salidas no deseadas al sistema operativo, Cuiner permite apagar el terminal al salir de la aplicación.

Incluye un registro de Control de Presencia (entradas y salidas) de los usuarios con emisión de comprobantes. Visor de control de presencia por centros de venta con desglose de: Fecha y Hora, Entrada/Salida, Usuario y fechas de actualización.

Pantalla del terminal punto de venta





## EDITOR DE PANTALLAS

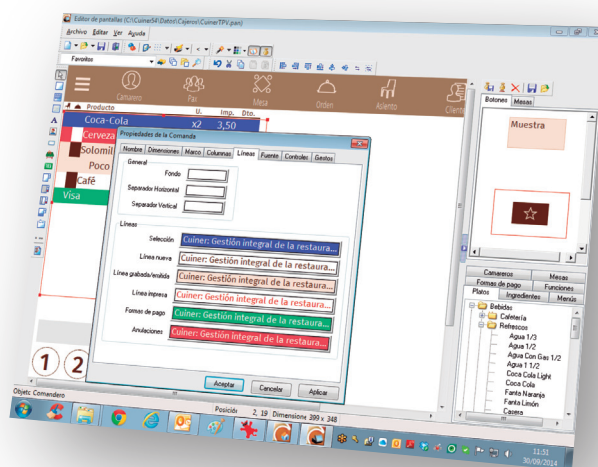
Herramienta para el diseño y personalización de las pantallas de los puntos de venta. El Editor de Pantallas trabaja en formato y escala real, es decir, se está visualizando siempre la composición final, consiguiendo así un perfecto control sobre los cambios que se van realizando. Adaptación automática a cualquier resolución y tamaño de pantalla. Con ello, el usuario puede renovar su terminal punto de venta con la garantía adaptación inmediata.

Dispone una completa gama de elementos gráficos (botones, paneles, marcos, gráficos, etiquetas, etc.) y asistentes para la ayuda en su composición.

- Asistentes para la creación automática de teclados numéricos y alfanuméricos, selectores, menús, ingredientes, clientes, etc.
- Caja de estilos de botones, gráficos y mesas, modificable e ilimitado.
- Caja de datos con los ítems creados en la configuración del centro de venta. Permite el diseño asistido de los paneles mediante el arrastre de los ítems de platos, ingredientes y menús o familias completas, formas de pago, funciones, camareros y mesas.
- Barra de funciones para la creación de paneles generales, paneles informativos, etiquetas de texto, gráficos, botones, mesas, visores de totales e informativos, panel de comanda, selector general, selector de menús, selector con teclado.
- Botón con función de acceso directo a las propiedades del objeto que se selecciona especialmente orientado para su manejo desde la propia pantalla táctil sin necesidad de utilizar un ratón.
- Barra con selector rápido de los paneles disponibles en toda la configuración.
- Barra con funciones estándar de deshacer, copiar, pegar, etc.
- Barra de diseño para ajustes, alineaciones y distribuciones de los botones seleccionados.
- Grabación de pantallas y paneles ya confeccionados como plantillas para su reutilización.
- Selección múltiple de objetos para variar simultáneamente sus propiedades.
- Copiar y pegar objetos entre aplicaciones.
- Entorno integrado de pruebas para las pantallas de venta y Comander.

Integra el Editor de Scripts de Cuiner que es accesible de forma global a través del menú de opciones y desde cada uno de los ítems disponibles en la pantalla.

### Editor de pantallas y sala



## COMPATIBILIDAD E INTEGRACIÓN

Cuiner® para el punto de venta se ha diseñado para su utilización en la mayoría de sistemas informáticos y terminales de punto de venta del mercado, adaptándose a cualquier tipo de pantalla táctil de cualquier tamaño y resolución, teclados programables, impresoras, lectores de tarjetas, visores de clientes, cajones portamonedas, balanzas, terminales de mano WiFi, etc.

## SCRIPTS

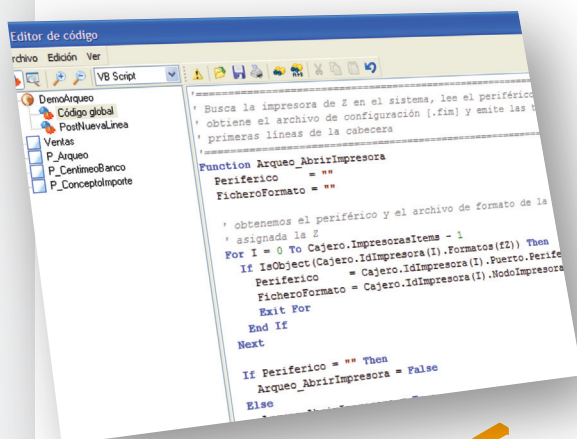
Gracias a la tecnología de Scripts integrada en Cuiner, puede realizar todas las adaptaciones a la medida de sus necesidades sin necesidad de desarrollos y uso de herramientas externas.

Con la tecnología de Scripts se permite alterar y personalizar el funcionamiento de la aplicación, tanto con las peticiones del usuario, como con las respuestas de la aplicación.

Con esta herramienta se permite realizar configuraciones del punto de venta que serían imposibles o muy complejas mediante el simple diseño de pantallas, por ello, el Editor de Scripts está integrado en el menú de opciones del Editor de Pantallas.

Las áreas de aplicación son:

- Adecuación de las pautas de trabajo en el punto de venta.
- Interfaz con periféricos específicos.
- Front para bases de datos, programas de terceros, actualizaciones en tiempo real de ficheros, etc.



Editor de Scripting

## OPERATIVA DE VENTA

Resumen de las prestaciones destacadas:

- Tratamientos específicos para cada tipo de facturación -prefactura, factura directa, etc.- con asignación de rango en mesas y toma individual de la comanda por asiento.
- Permite la emisión y anulación de comandas en impresoras y pantallas remotas (cocina, parrilla, barra, etc.), cambios en las formas de pago y enviar mensajes y avisos libres a cocina.
- Optimiza la velocidad del servicio, una sola pulsación para imprimir y cobrar el ticket.
- Control de las comandas pendientes, hora del pedido, cliente y usuario que ha tomado la comanda.
- Lista de comandas pendientes con hora del pedido, nombre del cliente y usuario que ha atendido el pedido.

En la modalidad de venta Para Llevar se puede realizar el cobro del pedido al emitirlo o a la entrega.

- Ordenación de la comanda por código de producto u orden de servicio.
- Consolidación de líneas iguales al guardar la comanda.

Introducción del importe entregado por el cliente, en el proceso de cobro.

- Realizar cobros directos según la forma de pago seleccionada.
- Mostrar u Ocultar ingredientes valorados consolidando importes en el plato.
- Ocultar los platos de los menús de restaurante en la factura o ticket.
- Envío de anulaciones de comandas a impresoras remotas: cocina, parrilla, etc.
- Cálculo automático de las medias raciones en porcentaje y con redondeo.
- Definición de órdenes de servicio (entrantes, primeros, segundos, postres, etc.) necesarios con personalización de las leyendas en pantalla y en impresoras remotas.

- Ilimitadas formas de pago con definición de: efectivo, crédito, aplazado y divisas.
- Control para evitar la duplicidad de anulaciones de tickets o facturas.
- Control de reimpressiones de documentos.

## CIERRE Y CAJAS

Integrado un Visor de Cintas de control que permite la selección de múltiples cintas para su visualización y control, inclusive datos de arqueo y movimientos de control de presencia.

Arqueo de caja con centimeo, imputación de gastos, ingresos, fondo de caja y cuadro diario. Resúmenes en X y Z por camareros, mesas, platos, repartidores y horario. Cierre parcial por turnos o X.

Dos tipos de cierre: manual y automático. Los cierres manuales se numeran secuencialmente y los automáticos permiten el cierre a una hora determinada sin intervención del usuario.

Desfase horario para cierres automáticos que permite acumular la facturación de las primeras horas de la madrugada en la facturación del día anterior.

Estadísticas integradas en el punto de venta. Emisión por pantalla, impresora, fichero (email, excel, html, etc.)

Pantalla de Cobro





MULTILOCAL



MULTIPIUESTO

## MÓDULOS OPCIONALES



FAST

Pedidos para llevar, servicio a domicilio y control de repartidores



DISPATCHER  
COCINA

Monitor para la coordinación de diferentes cocinas, zonas de preparación y tiempos de servicio



CLIENTES  
DE GESTIÓN

Facturación entre empresas del grupo, catering o franquicias.



INVENTA

Solución para la realización de inventarios mediante lectura del código de barras



INTEGRACIONES

Módulos de enlace con sistemas de terceros: balanzas, dispensadores de bebidas, cajones de cobro, etc



FABRICACIÓN

Fichas y ordenes de fabricación, costes, trazabilidad y previsión de aprovisionamiento de materia prima



FIDELIZACIÓN

Incentivo y promoción del consumo en un local propio, grupo de locales o franquiciados



CONTROLLER

Control del negocio a distancia mediante teléfono, tablet u ordenador remoto



GENERADOR  
INFORMES

Herramienta para la creación, modificación y diseño a medida de informes SQL



SERVIDOR  
WEB

Intranet de gestión de documentos, estadísticas, inventarios, incidencias, y otros



Multiplataforma: MS Windows y iOS de Apple



TPV



PC



COMANDER

SOLICITE LISTADO COMPLETO DE PRESTACIONES

CONSULTAR REQUISITOS TÉCNICOS DE HARDWARE Y SISTEMA OPERATIVO EN [www.cuiner.com](http://www.cuiner.com)



cuiner®  
software para restauración

T 902 02 07 22

info@cuiner.com

cuiner.com