



Solución completa para la gestión
de venta en pequeños negocios de
restauración

Multiplataforma: MS Windows y iOS de Apple



TPV



PC



COMANDER

Producto de **sencillo manejo** y de diseño muy **intuitivo**, que requiere una mínima inversión en formación y puesta en marcha.

Cuiner LITE es el **producto más rápido** del mercado en pulsación e impresión de documentos sobre un terminal de punto de venta. Dispone de un completo Visor de cintas de control, cajas y **estadísticas** de venta –en pantalla, impresora y/o fichero (para su envío por email)-. Permite el mantenimiento de precios y de la carta de platos, ingredientes y menús desde la propia pantalla táctil, sin necesidad de teclado o ratón.

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).



MULTIPUESTO



MONOLOCAL

Entre las diferentes prestaciones que incluye este producto destaca la emisión de la comanda en impresoras remotas: cocina, parrilla, barra, etc., así como resúmenes en X y Z por camareros, mesas, platos, repartidores y horario. Permite ilimitadas formas de pago con definición de: efectivo, crédito, aplazado y divisas. Además puede requerirse, en el proceso de cobro, la introducción del importe entregado por el cliente. Dispone de estadísticas de venta en múltiples formatos de emisión: Excel, Word(rtf), ASCII, HTML y PDF, tales como: ventas diarias, horarias, semanales, mensuales, por camareros, familias, productos, consumo de personal, etc.

SEGURIDAD

Obtenga control de usuarios –con más de 50 privilegios seleccionables– mediante fichas de operador o camarero.

SERVICIO DE MESAS Y DE BARRA

Nuestro producto permite un control exhaustivo de comensales por mesa, estableciendo múltiples estados (vacía, servida, postres/café, con factura impresa) así como la posibilidad de unir, fraccionar y mover las mesas. Venta y emisión de tickets en barra sin necesidad de utilizar mesas.

VISOR DE CINTAS DE CONTROL

Visualice, con una sola pulsación, el estado online de los movimientos del día y las cintas de control por ejercicios, meses...

CARTA (PLATOS, INGREDIENTES Y MENÚS)

Mantenimiento y administración de cartas de platos por fechas de vigencia, mediante una rápida ordenación por código, descripción e importe. Una sencilla estructura de carpetas facilita la definición de las familias de platos y grupos de estadísticas. Destaca la simulación de operativa de venta con una carta no vigente.

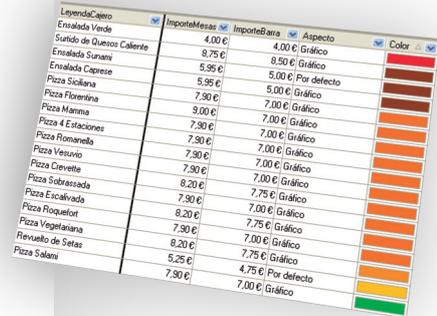
GESTIÓN

Incluye las características necesarias para poder llevar la gestión de Compras, Proveedores, Almacén, Artículos, Inventarios, Stocks, Facturación de Proveedores, Vencimientos, Control de costes y Escandallos (recetas y elaboraciones).

Pantalla del terminal punto de venta



Editor de cartas de platos, ingredientes y menús



MÓDULOS OPCIONALES



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



Pedidos para llevar, servicio a domicilio y control de repartidores



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

SOLICITE LISTADO COMPLETO DE PRESTACIONES

CONSULTAR REQUISITOS TÉCNICOS DE HARDWARE Y SISTEMA OPERATIVO EN www.cuiner.com