



Producto para empresarios de restauración con necesidades avanzadas: con alto volumen de negocio en un mismo local y/o cierta complejidad en su gestión y control

Multiplataforma: MS Windows y iOS de Apple



TPV



PC



COMANDER

Cuiner PRO está diseñado para analizar la información mediante **múltiples pantallas de datos**, consultas e informes, en las áreas de: ventas, compras, inventarios, costes y facturación.

Permite **adaptaciones personalizadas** mediante la tecnología de Scripts, así como accesos a **herramientas potentes e intuitivas** para facilitar el mantenimiento diario en el propio local.

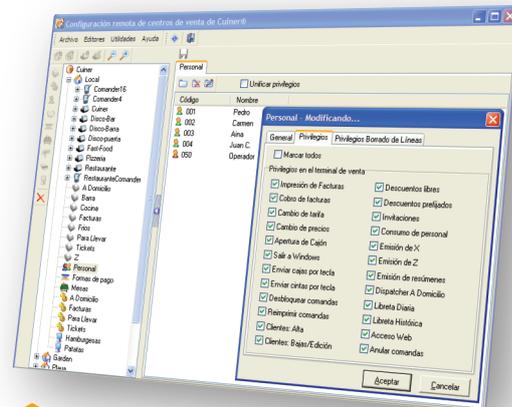
La toma de comandas está desarrollada de **forma nativa para iOS de Apple y Ms Windows**, pudiendo ejecutarse en TPV, PC o en modo COMANDER (sobre dispositivos Apple: iPhone, iPod Touch, iPad Mini y iPad).

PRESTACIONES GENERALES

Cuiner PRO permite definir las prestaciones, automatismos y limitaciones de su local mediante un Configurador del negocio, con 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- 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. 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.

Disponibles dos niveles de usuario del punto de venta: Camareros y Operadores. 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.



Configuración Personal

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.

SERVICIO DE MESAS, BARRA Y PARA LLEVAR

Tratamientos específicos para cada tipo de facturación (pre factura, factura directa, control de reimpresiones y limitaciones a nivel de usuario), con asignación de rango en mesas y toma individual de la comanda por asiento.

Optimiza la velocidad del servicio de barra: una sola pulsación basta 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 indicación de la hora del pedido, el nombre del cliente y el 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.



Pantalla del terminal punto de venta

CARTA (PLATOS, INGREDIENTES Y MENÚS)

La carta de platos está diseñada para su mantenimiento fácil e intuitivo en forma de árbol o rejilla. Incluye utilidades para el cambio selectivo o masivo de precios y como elemento destacado sería la gestión de las cartas por fechas de vigencia, pudiendo disponer de varias cartas con activación automática en función de la fecha de entrada en vigor.

Completa composición de los elementos de la carta:

- 4 descripciones diferenciadas según uso (tickets, facturas, remota, cajero).
- 6 posiciones del orden de servicio modificables (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 asociados a cada plato. Gestión de menús de mediodía con niveles ilimitados de servicio.

EDITOR DE PANTALLAS

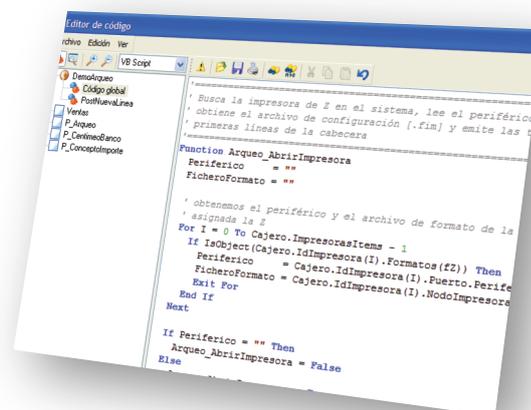
Herramienta para el diseño y personalización de las pantallas de los puntos de venta. Dispone de un interface intuitivo y visual, con una completa gama de elementos gráficos (botones, paneles, marcos, gráficos, etiquetas, etc.) y asistentes para la ayuda en su composición. El Editor de Pantallas trabaja 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.

Editor de cartas de platos, ingredientes y menús

Menús	ImporteMesas	ImporteBarra	Aspecto	Color	Tipo
...eyendaCajero					
Insalada Verde	4,00 €	4,00 €	Gráfico		Plato
Surtido de Quesos Caliente	8,75 €	8,50 €	Gráfico		Plato
Insalada Sunami	5,95 €	5,00 €	Por defecto		Plato
Insalada Caprese	5,95 €	5,00 €	Gráfico		Plato
Pizza Siciliana	7,90 €	7,00 €	Gráfico		Plato
Pizza Fiorentina	9,00 €	7,00 €	Gráfico		Plato
Pizza Mamma	7,90 €	7,00 €	Gráfico		Plato
Pizza 4 Estaciones	7,90 €	7,00 €	Gráfico		Plato
Pizza Romanella	7,90 €	7,00 €	Gráfico		Plato
Pizza Vesuvio	7,90 €	7,00 €	Gráfico		Plato
Pizza Crevette	8,20 €	7,00 €	Gráfico		Plato
Pizza Sobrassada	7,90 €	7,75 €	Gráfico		Plato
Pizza Escalvada	8,20 €	7,00 €	Gráfico		Plato
		7,75 €	Gráfico		Plato



Editor de Scripting

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.

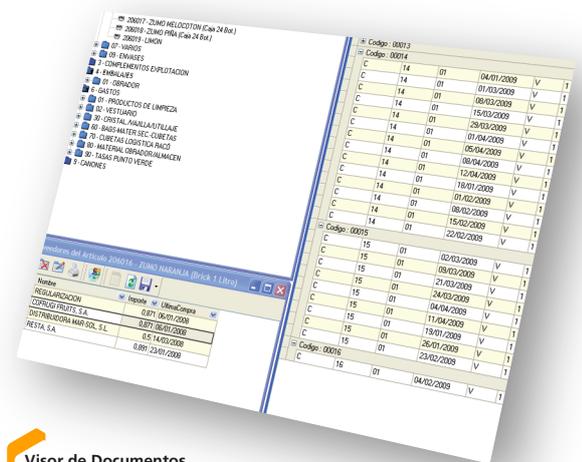
Con esta herramienta se permite realizar configuraciones del punto de venta que serían imposibles o muy complejas mediante el simple diseño de pantallas, por ello, el Editor de Scripts está integrado en el menú de opciones del Editor de Pantallas.

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.

ÁREA DE COMPRAS

Gestión de proveedores y compras con acceso rápido a: últimas compras, históricos, documentos, facturas y pactos. El control de las compras mensuales incluye paralelamente el seguimiento, facturación y cuadro mensual de los albaranes de proveedores. Facilidad en la operativa diaria para la introducción de documentos mediante la creación de plantillas de documentos repetitivos. Pactos de compra por artículo y proveedor, indefinidos o limitados por temporada. Control, cuadro y consulta de vencimientos y formas de pago en las facturas y relaciones mensuales de proveedores.



Visor de Documentos y Proveedores de artículos

ALMACENES Y STOCKS

A partir de la gestión y control de los almacenes y las fichas de artículos, el sistema realiza un seguimiento de todos los movimientos, tanto en unidades económicas y de manipulación. 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. Destacable el visor de movimientos, donde 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. Cuiner contempla el seguimiento de incidencias con efecto sobre el stock, tales como consumo de personal, roturas, mermas y desperdicios.

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 cocina. 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.

INFORMES

Multitud de informes y estadísticas en varios formatos de presentación (resumido, ampliado, desglosado). Todos los informes de Cuiner se pueden emitir por pantalla, impresora y email, y en formato: Excel, Word(rtf), ASCII, HTML y PDF.

Producción por comensales

Usuario: Supervisor

Fecha	Facturación	Servicios	Promedio/ servicio	Comensales	Promedio/ comensal
02/01/2002 Miércoles	524.63 -	78 -	4.16 -	121 -	2.68 -
03/01/2002 Jueves	584.26 +	110 +	5.31 +	183 +	3.19 +
04/01/2002 Viernes	930.89 +	94 +	9.90 +	220 +	4.23 +
05/01/2002 Sábado	1.663.40 +	98 +	16.97 +	214 +	7.77 +
06/01/2002 Domingo	1.114.92 +	169 +	6.60 +	312 +	3.27 +
07/01/2002 Lunes	464.80 +	82 +	5.67 +	142 +	3.92 +
08/01/2002 Martes	451.06 +	87 +	5.18 +	56 -	2.62 -
09/01/2002 Miércoles	73.06 -	35 -	2.09 -	191 +	2.10 -
10/01/2002 Jueves	593.94 +	107 +	4.08 +	253 +	2.58 +
11/01/2002 Viernes	531.70 +	145 +	3.67 -	99 -	2.58 +
12/01/2002 Sábado	264.96 -	64 -	3.98 -		
13/01/2002 Domingo					
14/01/2002 Lunes					

(Referente al acumulado: ++ máximo, -- mínimo, - por debajo de la media, + por encima de la media)

Informe de Producción



MULTILOCAL



MULTIPUESTO

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



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



cuiner®
software para restauración

T 902 02 07 22

info@cuiner.com

cuiner.com