

BDP HOSTELERIA

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.

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.



Características generales

- 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.
- 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, etc.
- Comentarios de libre edición.
- 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.
- 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.
- Hasta 4 tramos horarios de Hora Feliz para cada día de la semana.
- Botonera de 3 columnas con teclas totalmente configurables en posición, color y tamaño.
- Artículos formados por dos mitades de artículos fast-food. (Ej. Dos medias pizzas)
- Posibilidad de juntar y separar mesas.
- Nuevo concepto de recargo en facturas y por salones (terrazas, etc.)
- Notas explicativas de la comanda en la cabecera.
- Gestión de fidelización de clientes, puntos, tickets regalo y cobro en puntos regalo.
- Traspaso de tickets y facturas a hotel.
- Más de 40 informes de venta (caja, camareros, horas, invitaciones, etc.)
- Control de presencia de los empleados (entrada, salida, horas trabajadas, etc.)

(**) Opciones no disponibles en el programa de discotecas

Además...

- Trabajo con radio comandas totalmente táctil
- Control de almacén
- Conectividad entre equipos de la misma red y a través de internet



Puede visitarnos en C/ Oltá, 12 - Bajo (Valencia).
También puede contactar con nosotros en el teléfono
96 316 80 61, o escribiendo a info@mercabalanza.es