

EUROWIN

GESTIÓN INTEGRADA

EUROWIN BAR/RESTAURANTES, un software sectorial que incorpora EUROWIN ESTÁNDAR, una completa Gestión Integrada que aporta altas prestaciones y la última tecnología al programa.



La **solución** ideal para gestionar su negocio de restauración. Le permitirá trabajar de una manera visual y ágil, permitiéndole saber en todo momento la situación de las mesas.

EUROWIN Bar/Restaurantes le aportará un total control de su negoci: bar, snack o restaurante.

■ EUROWIN ESTÁNDAR

- Contabilidad.
- Compras.
- Ventas.
- Presupuestos.
- Stocks.
- Amortizaciones.
- Conectividad a Internet, multidisiva, entorno Windows y estadísticas.

■ BAR / RESTAURANTES



- Visualización gráfica del estado de las mesas.
- Creación e impresión del menú y platos del día.
- Impresión de órdenes de cocina.
- Reservas de mesas.
- Cobros parciales de tíquets.
- Diferentes tarifas, según la sala.
- Permite trabajar con pantalla táctil.

Mantenimiento de mesas y salas, permite al usuario ubicar las mesas dentro de la sala de forma visual sobre la foto de su establecimiento.

Panel de control visual de la situación actual de cada una de las salas (ocupada, reservada, postres, libre).

Definición de múltiples menús y carta.

Impresión directa a cocina de los artículos que lo requieran.

Posibilidad de establecer combinaciones posibles de un mismo artículo en su ficha.

Conversión de un tíquet a factura o albarán de venta, según se requiera.

PANEL DE CONTROL

La pantalla de control le ofrecerá la posibilidad de acceder a las diferentes opciones que le aporta al programa:

- Selección visual de los camareros establecidos para la sala seleccionada.
- Lista de las salas de que dispone el establecimiento.
- Vista general del estado de la sala.
- Realizar reservas de las mesas para las distintas salas.
- Impresión del tíquet.
- Cobrar mesa con distintas formas de cobro definibles por el usuario (Efectivo, tarjeta, talón, vales, etc.).
- Sistema de movilidad de mesas (permite juntar varias mesas en caso de grupos).

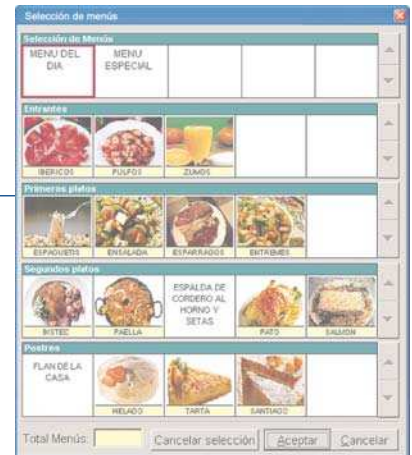




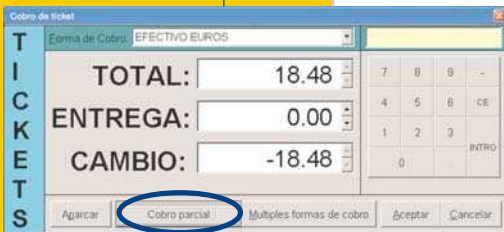
PANTALLA DE VENTA

El programa permite visualizar todos los platos, según las familias o grupos de producto que hayamos definido previamente (carnes, pescados, primeros, segundos, bebidas, postres, etc.).

Desde la pantalla de venta, podrá acceder a la cuenta del cliente para añadir o modificar platos, realizar el cobro, imprimir la cuenta, consultar el menú del día e imprimirlo.



Selección táctil de los platos.
 Posibilidad de indicar el orden de preparación de los platos en cocina.
 Añadir suplementos al plato.
 Selección de los platos que conforman el menú.
 Múltiples tarifas en función de la tipología de cliente (habitual, esporádico, etc.).



Visualice y realice el cobro del ticket de forma ágil y sencilla.

COBROS DE TÍQUETS

El programa le permitirá cambiar la forma de cobro (efectivo, tarjeta de crédito, talón, etc.), realizar cobros parciales según el consumo de cada comensal, así como aparcas el ticket para seguir con la operativa del programa.



GESTIÓN DE RESERVAS

Esta aplicación incorpora un apartado de reservas, mediante el cual el usuario podrá gestionar, ágilmente, la disponibilidad de las mesas en cada una de las salas.

Dentro de esta opción, el software le permite rentabilizar al máximo la capacidad de su local, una vez haya establecido, el usuario, el tiempo medio de ocupación de las mesas.

OTRAS OPCIONES

Este software lleva incorporada la posibilidad de trabajar con el soporte de terminales PDA, accediendo a los datos del servidor directamente mediante tecnología wireless y software de comunicaciones. Con los terminales PDA, los camareros podrán tomar nota de los pedidos de las mesas, consultar el estado de cada una de ellas, e imprimir remotamente el ticket en la impresora de caja.