



TPV Restaurantes



TPV Restaurantes

Aplicación terminal punto de venta sectorizada, multiempresa, multiusuario, multiejercicio y multialmacén que incorpora opciones específicas para adaptarse a las necesidades del sector de la restauración: restaurantes, cafeterías, confiterías, Hamburgueserías, etc.

A su vez las parametrizaciones específicas de cada sector permiten una mejor adaptación de la aplicación a los mismos.

Permite incorporar el módulo de Hostelería para empresas que precisen de un control de habitaciones, desde el que se puede gestionar las reservas, recepción y facturación de clientes, incluyendo la gestión de los cargos a habitaciones y el planning de ocupación de todos los meses del año.

TPV al estar destinado a usuarios no especializados, posee diversas teclas de acceso rápido a las funciones principales, permite la gestión de ventas con pantalla táctil así como la configuración de las opciones para facilitar su uso.

Se puede gestionar el almacén de varias sucursales, bien en tiempo real utilizando "Terminal Server", bien a través del traspaso de datos de las mismas a una central a través de "gestionaweb.com" o correo electrónico.

Esta aplicación permite crear tantos artículos como sean necesarios para la gestión de almacén incluyendo gestión de compras y pedidos, además de gestionar periodos con precios especiales, control de mermas de artículos y generación automática de tarifas de ventas incrementando un margen a partir de los precios de costo o de cualquier otra tarifa.

TPV busca la máxima facilidad y comodidad para el usuario por eso permite un rápido y fácil acceso a los mantenimientos y consultas de artículos, clientes y proveedores pudiendo consultarlos o darlos de alta desde las opciones más utilizadas de la aplicación.

La gestión de cobros y pagos permite un control completo de la tesorería y el flujo de caja de la empresa incluyendo la confección de recibos, soporte magnético.

Los numerosos informes y gráficos de la aplicación permiten gestionar existencias, resultados, comisiones, consumos de artículos, etc.

Con los módulos orientados a la hostelería podemos controlar desde la apertura de la venta u ocupación de una mesa, hasta su cierre, pasando por la impresión de la factura / ticket, impresión de la comanda en cocina / bodega, tener abiertas hasta 999 mesas u operaciones de forma simultánea y la actualización de las estadísticas de ventas (artículos, clientes, vendedores, etc).

Módulo Radio Nota que permite la utilización de Pocket Pc o Tablet Pc para la gestión de ventas en TPV Restaurantes.

Enlace con la contabilidad Director y conexión de los artículos de TPV con gestionaweb.com.



L	Descripcion	Uds.	Precio	Importe
01	Cubalibre j. 15 years	1	5,50	5,50
02	+ coca cola	1		
03	Fanta naranja	1	1,50	1,50
04	7 up	1	1,50	1,50
05	Cortado	1	0,80	0,80
07	1/5 buckler ein	1	0,80	0,80
08	1/5 buckler ein	1	0,80	0,80



TPV Restaurantes

PRESTACIONES COMERCIOS / EMPRESA

- Aplicación terminal punto de venta sectorizada.
- Multipuesto, multiempresa, multiejercicio, multialmacen.
- Adaptada a distintos tipos de comercios
- Mermas, tarifas automáticas, pedidos...
- Tickets y facturas.
- Pantalla táctil.
- Mapa de Situación de Mesas.
- Gestión de Escandallos y Combinados.
- Gestión de Menús Concertados y Salones de Celebración.
- Control de Habitaciones.
- Enlace con contabilidad "Director" y comercio electrónico "gestionaweb.com."

PRESTACIONES

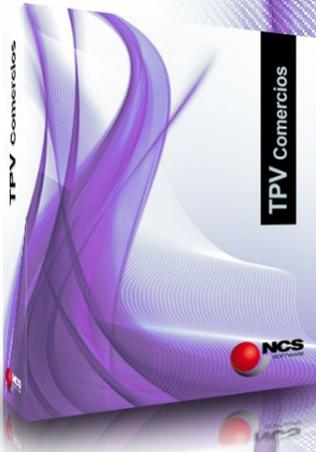
Gestión de Ventas

- La gestión de ventas nos permite tener abiertas hasta 999 mesas al mismo tiempo.
- Consulta por pantalla de todas las operaciones abiertas.
- Posibilidad de trabajar al mismo tiempo con Facturas/Tickets con IVA desglosado e IVA Incluido.
- Teclas de acceso rápido a las funciones principales

- Durante el cierre de la venta podemos aplicar un descuento, indicar el formato de impresión de la factura, el número de copias y la forma de pago que deseemos.
- Impresión de la factura previa o proforma.
- Posibilidad de utilizar una pantalla táctil, que nos permitirá de una forma visual e intuitiva la gestión de ventas.
- Posibilidad de cuentas separadas, lo que nos permite realizar cobros parciales sobre una misma mesa/cuenta.
- Control de las distintas zonas de venta mediante la utilización de los mapas de situación de mesas.
- Impresión de las comandas en cocina/bodega, incorporando diversas explicaciones de preparación de las mismas.
- Posibilidad de Utilizar el control de comandas, de forma que sepamos el punto de elaboración en el que se encuentran.

Mantenimiento de Artículos

- Posibilidad de crear varias tarifas, que serán utilizadas en las diferentes zonas de venta.
- Tarifas parametrizables por días de semana o por tramos horarios e indicando además si se aplica o no descuento.
- Cálculo del precio de venta del artículo partiendo del precio de compra, a través de la generación de tarifas.
- Dos descripciones por artículo, además de una descripción libre, para aclaraciones en ticket o factura.
- Porcentaje de margen y de comisión por artículo.



TPV Restaurantes

- Control de mermas sufridas por los artículos.
- Escandallos de Productos Terminados, de forma que nos permita controlar el almacén de materias primas.
- Estadísticas mensuales por artículo, representadas mediante gráficos.
- Gestión de combinados, que facilita la creación de los artículos (productos terminados) y escandallos necesarios para la realización de combinados.
- Posibilidad de introducción del nombre del producto en diversos idiomas para su impresión en la factura / ticket.
- Consulta de existencias de cada artículo en cualquier empresa o almacén tanto en modo local como remoto.

Mantenimiento de Cuentas

- Es posible prefijar para cada cliente el vendedor a utilizar, la tarifa aplicable, la forma de pago habitual y el descuento que deseamos.
- Control de créditos a clientes obteniendo información completa sobre los movimientos de cada cliente.
- Crédito máximo por cliente de forma que una vez superado este no se le pueda realizar más ventas.
- Fidelización de clientes mediante la asignación de tarjetas VIP y el uso de la gestión de puntos.
- Gestión de pedidos de artículos a proveedores que posteriormente se pueden convertir en entradas de almacén cuando se recibe la mercancía.
- Arqueo diario de Caja, que puede ser realizado por cada usuario de forma independiente.



Opciones Utilidades, Imagen Calculos x Consulta Multiempresa.z

Artículo
Codigo..... 0302 Descripción..... 1/3 ESTRELLA DE LEVANTE
Codigo Familia: 03 Descripción Familia: CERVEZAS

Cod. Auxiliar..... 0302
2ª Descripción.....
Ubicación.....
Und. Ven/Med.....

Datos de Gestión
F. Alta.: 19/05/2005 %Comision: 5 %Marg.: 150
IVA..... 8,00 18,0 Ventas/Compras
Prov..... 00001 PROVEEDORES

Tarifas	Unidades	Precio Sin IVA	P.V.P.	Dcto
1-	1	1,40	1,50	
2-	1	1,50	1,62	
3-	1			
10-	1			
11-	1			
12-	1			
13-	1			
14-	1			
15-	1			

Acumulados

	Unidades	Importes
Stock Actual.....	153	45,90
Exis. Mínimas.....		
Diferencia.....	153	
Stock Inicial.....		
Entradas Net.....	624	187,20
Ventas Netas.....	471	1.243,22
Sal. Fabrica.....		
Mermas.....		
Trasv. Sal/Ent.....		

Ultimos Movimientos

P.U.E.....	0,30
P.U.V.....	1,39
F.U.E.....	24/06/2011
F.U.V.....	24/06/2011
Precio Medio.....	0,30

Imagen del Producto
ESTRELLA LEVANTE 173
Codigo de Barras-
0302
EAN 13
Grafica

Controles
 Inventariar
 Imprimir en Tarifas
 Pesar en Balanza
 Gestionar web
 Bloqueado
 Producto Terminado
Orden Impresion C/B
1 Cocina

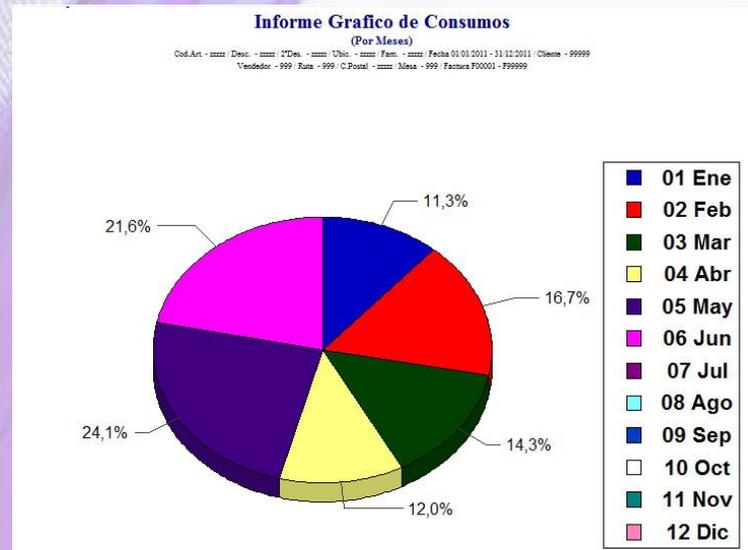
Guardar Nuevo Borrar Ant. Sig. Búsqueda Consulta Ampliación Inter. Grafica Salir

Informes y Listados

- Listado de los libros de IVA tanto de facturas expedidas como recibidas, con la posibilidad de enlace con la contabilidad director tanto en modo local, como via Internet mediante "asesoriaweb.com".
- Informes de consumos y resultados por cliente, vendedor, familia y códigos postales.
- Informe de Consumos Anual Comparativo.
- Informe de existencias hasta una fecha y de necesidades de aprovisionamiento.
- Control de todas las ventas realizadas por debajo del precio marcado, así como de las invitaciones realizadas.



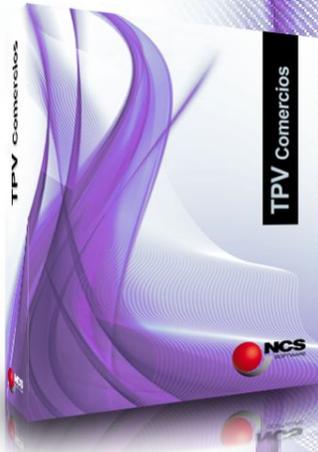
TPV Restaurantes



Otras posibilidades

- Parametrización del teclado para que responda como una caja registradora.
- Configuración de la Factura y del Ticket, con la posibilidad de incorporar un logotipo en la cabecera de ambos.
- Control de Acceso de los usuarios a cada una de las opciones del módulo.
- Gestión del control de Presencia del personal y mantenimiento del mismo.
- Se pueden incorporar visores, cajones y balanzas a la aplicación, que serán configurados según los requerimientos del fabricante.
- Sistema de copias de seguridad ágil y sencillo, que nos permite hacer copias tanto en disquetes, como en nuestro propio disco duro.

- Informes de las Facturas pendientes por cliente, bien detallando líneas o totales.
- Listado de Arqueos y movimientos de caja
- Listado de cartas de comandas / platos.
- Todos los informes disponibles en la aplicación, pueden ser visualizados por pantalla antes de su impresión, o exportarlos a ficheros de tipo Excel, Word, TXT, RTF.



TPV Restaurantes

REQUISITOS MÍNIMOS

Características mínimas recomendadas para el correcto funcionamiento del software TPV:

- Ordenador/Procesador: Pentium III a 1 GHz o superior.
- Sistema Operativo: Windows 2000 o superior.
- Navegador: Internet Explorer 5.01 o superior.
- Resolución mínima: 800x600 pixels y 256 colores.
- Memoria: 128 MB RAM.
- Espacio en disco duro: 200 MB

GARANTÍA DE CALIDAD

Para hacer realidad el compromiso de calidad de NCS con sus clientes, ponemos a disposición del mercado nuestras dos garantías básicas:

Garantía de calidad de producto

- NCS permite al cliente utilizar gratuitamente su producto antes de su adquisición en firme.

Garantía de calidad de servicio

- NCS permite a sus clientes acceder sin inversión a su solución tecnológica, mediante la cesión del producto por cuota mensual, sin pagos iniciales ni compromisos de permanencia que excedan de un mes.