



Sistema integral de gestión de inventarios

Asegura tu espacio con Vendex nuestro sistema, diseñado con una interfaz intuitiva, garantiza un acceso total y sencillo para todos los usuarios. Optimiza la gestión de tu inventario y mejora la eficiencia de tu negocio con nuestra plataforma accesible y funcional.

Optimiza tu inventario, mejora tu rentabilidad

Vendex es un sistema innovador diseñado para tiendas minoristas, restaurantes y piscinas que gestionan productos alimenticios. Para las tiendas, ofrece un control total sobre el inventario; para los restaurantes, optimiza la gestión de platos y menús; y para las piscinas, facilita el control de entradas y servicios. Con Vendex, podrás automatizar la gestión de productos y tomar decisiones estratégicas fundamentadas en datos precisos y actualizados.

Control y eficiencia a tu alcance

Con Vendex, transformas la manera en que manejas tu inventario, haciendo tu negocio más eficiente y rentable. Empieza hoy y experimenta la diferencia.

¿Aún manejas tus inventarios en papel?

¡Es momento de evolucionar!

Llevar el control de inventarios en papel puede generar errores humanos, pérdida de información valiosa, y un proceso tedioso que requiere realizar cálculos manuales y actualizaciones constantes. Estas tareas son no solo agotadoras, sino también propensas a equivocaciones que pueden costarte tiempo y dinero.

¿Qué más necesitas para optimizar tu negocio?

Con Vendex, todos estos procesos manuales son cosa del pasado. Nuestra plataforma automatiza el control de inventarios, realizando cálculos precisos por ti y ofreciéndote datos actualizados en tiempo real.

Con Vendex, tendrás el control absoluto de tus productos, de tu negocio, y de tus ingresos. ¡No pierdas más tiempo con el papel y únete a la era digital para hacer crecer tu negocio!

Beneficios de Vendex

Inventario

1. **Administración de inventario de insumos:** Controla y actualiza el stock de todos tus insumos en tiempo real, evitando desabastecimientos y garantizando una gestión eficiente y precisa de tu inventario.
2. **Administración de inventario de recetas:** Gestiona y actualiza los ingredientes necesarios para cada receta, asegurando que siempre tengas lo necesario en tu cocina y evitando faltantes que puedan afectar la calidad de tus preparaciones.
3. **Control de inventario de bebidas:** Mantén un registro detallado de las bebidas en tu restaurante, con control en tiempo real de las existencias y reposiciones necesarias.

Empleados

1. **Agregar empleado:** Registra rápidamente a nuevos empleados en el sistema, optimizando la administración del personal y asegurando un control completo sobre la información de cada miembro del equipo.
2. **Lista de empleados:** Consulta de manera ágil todos los datos relevantes de los empleados, como información personal, estatus laboral y tareas asignadas.
3. **Horarios:** Gestiona y visualiza los horarios de trabajo de cada empleado, lo que te permitirá organizar los turnos de forma eficiente y garantizar un servicio continuo y adecuado.

Ventas

1. **Nueva venta:** Registra las transacciones de ventas de forma rápida y sencilla, con control total sobre las operaciones comerciales del restaurante.
2. **Ver ventas realizadas:** Accede a un historial detallado de ventas para analizar el rendimiento de cada jornada, obteniendo información crucial para ajustar estrategias y mejorar resultados.
3. **Ventas por empleados:** Visualiza el rendimiento de ventas de cada empleado, facilitando el análisis de su desempeño y contribución a las ganancias del restaurante.

Ganancias

1. **Resumen de ganancias del día:** Visualiza de manera clara las ganancias generadas por las ventas del día, con un desglose de los productos vendidos, cantidades específicas y la rentabilidad de cada uno.
2. **Platos más rentables (Solo en licencia premium):** Conoce los platos que tienen mayor demanda y generan más ganancias, ayudándote a ajustar tu menú y tus estrategias de ventas para maximizar la rentabilidad.
3. **Control de costos del personal:** Gestiona y controla los costos asociados al personal, asegurando que los pagos y los salarios se mantengan dentro del presupuesto y no afecten negativamente a las finanzas del restaurante.

Control de Cocina

1. **Órdenes pendientes:** Crea y gestiona órdenes con detalles precisos como número de orden, nombre del cliente, fecha, estado y tipo de servicio, junto con los platos pedidos. Además, podrás editar o eliminar órdenes cuando sea necesario.
2. **Envío automático a ventas:** Con un solo clic, las órdenes pendientes se envían automáticamente al área de ventas, lo que permite procesar la transacción de manera rápida y eficiente.

Dashboard

1. **Órdenes actuales:** Visualiza las órdenes pendientes y en preparación, con detalles como número de orden, cliente, tiempo transcurrido desde la creación de la orden, platos pedidos y su cantidad. El sistema te permite cambiar el estado de las órdenes de "Pendiente" a "En Preparación" y, finalmente, a "Lista" para su entrega.
2. **Resumen de ventas del día:** Obtén un resumen claro de las ventas del día, con comparaciones respecto al día anterior, los ingresos totales y el margen de ganancia. Además, podrás ver el plato más vendido, lo que te ayuda a ajustar el enfoque comercial de tu restaurante.
3. **Insumos con stock bajo:** Recibe notificaciones sobre los insumos que están por agotarse, con información sobre la cantidad restante y la fecha de la última reposición, lo que te permitirá reponer los ingredientes a tiempo y evitar faltantes en la cocina.

Licencias de Vendex

Ofrecemos dos opciones de licencias que se adaptan a tus necesidades:

Licencia básica:

Precio: \$99,900 COP mensual

Incluye:

- **Acceso completo al sistema de gestión de inventarios:** Administra tu inventario de insumos, recetas y bebidas de forma eficiente, con herramientas que te permiten organizar y realizar un seguimiento preciso del stock.
- **Realización de ventas:** Efectúa ventas rápidas y eficientes, registrando las transacciones de forma sencilla después de agregar los productos al listado de pedidos.
- **Historial de ventas:** Consulta las ventas realizadas tanto en el día actual como en días pasados, con detalles como los platos vendidos y el total generado por cada venta.
- **Análisis de ventas y ganancias:** Obtén un desglose claro de tus ventas, márgenes de ganancia y rendimiento de productos, facilitando la toma de decisiones.
- **Lista de empleados:** Gestiona y consulta la información de tus empleados, facilitando el control y la administración del personal en tu restaurante.
- **Alertas de inventario bajo:** Recibe notificaciones automáticas cuando los insumos o bebidas estén cerca de agotarse, para que puedas reponerlos a tiempo y evitar faltantes.
- **Soporte técnico básico:** Asistencia técnica dentro del horario laboral para resolver cualquier inconveniente.
- **Sistema de respaldo local con XAMPP:** Protección de tu base de datos mediante un sistema de respaldo local, asegurando la integridad de tu información.

Limitaciones:

- **Soporte técnico limitado a horario laboral:** El soporte está disponible únicamente durante las horas de oficina.
- **No incluye características premium futuras:** Accede solo a las funcionalidades básicas, sin acceso a nuevas herramientas o características premium.

Licencia Premium:

Precio: \$199,900 COP mensual

Incluye todo lo de la licencia básica más:

- **Gestión de actualizaciones:** Ya sea de forma presencial en el sitio o de manera remota a través de AnyDesk, garantizando que tu sistema siempre esté al día con las últimas mejoras.
- **Acceso prioritario a nuevas funcionalidades:** Asegura que siempre tengas acceso a las innovaciones más recientes para mejorar la experiencia de gestión en tu restaurante.
- **Soporte técnico prioritario 24/7:** Atención inmediata ante cualquier inconveniente, asegurando que tu negocio nunca se detenga.
- **Capacitación personalizada:** Adaptada a las necesidades de tu negocio para sacar el máximo provecho de todas las herramientas que ofrece Vendex.
- **Mejoras y optimizaciones constantes del sistema:** Asegura que la plataforma se mantenga eficiente, ágil y fácil de usar.
- **Backup automático adicional:** Copias de seguridad periódicas para garantizar que tu información esté siempre segura.
- **Facturación digital automática:** Envío de facturas electrónicas por correo Gmail al cliente, cumpliendo con la normativa fiscal y facilitando el proceso de pago.
- **Reportes semanales y análisis detallados:** Incluye ingresos totales, márgenes de ganancia, y análisis de los días con mayores ventas, para tomar decisiones informadas.
- **Optimización continua del diseño y experiencia de usuario:** Asegura que la plataforma sea más intuitiva y fácil de usar.
- **Análisis predictivo de ventas:** Predice tendencias basadas en datos históricos, ayudándote a planificar mejor tus compras e inventarios.
- **Automatización de reposiciones de inventario:** Recibe alertas sobre stock bajo y realiza pedidos automáticos a proveedores cuando sea necesario.
- **Descuentos y ofertas personalizadas:** Aplicables automáticamente a productos o clientes específicos para mejorar la fidelización.

Y mucho más.

Vendex premia tu lealtad

Por cada negocio que recomiendes y se registre con nosotros, recibirás un 10% de descuento en tu próxima renovación de licencia. ¡Cuéntales a otros y ahorra!

El descuento es acumulable hasta un máximo del 30% por renovación.

Tu prueba gratuita

¡Prueba Vendex gratis por 2 días!

Descubre todas las funcionalidades sin compromiso. Si te convence, elige tu licencia. Si no, eliminamos cualquier registro.

Experimenta Vendex sin riesgos.

Requisitos técnicos

Para utilizar Vendex de manera efectiva, es necesario contar con una computadora donde se configurará e instalará el sistema. Utilizamos XAMPP como servidor local, lo que garantiza mayor seguridad al operar sin la necesidad de un hosting externo. Esta configuración permite que tu información esté resguardada de manera segura y accesible únicamente para tu negocio.

Contáctame



+57 300-855-7349

Conócame: <https://soyfer.netlify.app/>

- Inventario
- Inventario de recetas
- Inventario de ingredientes
- Inventario de bebidas
- Empleados
- Lista de empleados
- Horarios
- Ventas
- Nueva venta
- Ver ventas realizadas
- Ventas por empleado
- Ganancias
- Ver ganancias de ventas
- Platos más rentables
- Costos del personal
- Control de cocina
- Órdenes pendientes

Órdenes actuales

Órdenes pendientes

Cada orden, un paso hacia el éxito.

#ORD 4

383 hrs 14 min

Ciente: Ferney Barbosa

Salchipapas (Sin papas) - 1

Estado: Pendiente

En preparación

Órdenes en preparación

Tu orden, en camino a la perfección.

#ORD-3

423 hrs 54 min

Ciente: Linda Sarmiento

Salchipapas (normal) - 3

Estado: En preparación

Lista

Resumen de ventas del día

Total ventas del día

Hoy vendimos éxito.

0

Sin comparación

Ganancia total del día

Tu éxito, en números.

Ingresos \$0

Sin comparación

Platillo más vendido

El favorito del día

No se han registrado ventas hoy.

Insumos con bajo stock

Insumos con menor stock

Última oportunidad para gestionar el inventario.

No hay insumos con bajo stock.

Fecha de última reposición

Mantente al día, revisa la última reposición.

No hay insumos con bajo stock.