



Sistema **Web POS** Restaurante

Comandas con Tablet, Control de cocina digital, Administración en la nube:
tecnología para hacer más eficiente el servicio y facilitar la gestión de su Restaurante/Bar.

El Sistema Web POS Restaurante es una de las nuevas herramientas móviles y en la nube que minimizan la inversión en TIC (Tecnologías de la Información y la Comunicación) a la vez que facilitan la gestión y administración de empresas gastronómicas.

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Web POS Restaurante es la opción más económica y eficiente para administrar la información de restaurantes independientes, cadenas de restaurantes, patios de comidas, cafés, bares y demás negocios de orden gastronómico.

- **Sistema completo de POS:** manejo de facturación, inventarios, compras, reportes diarios y por períodos.
- Ágil y completa interfaz para el trabajo de los meseros, cocina y cajeros, diseñada especialmente para dispositivos móviles.
- **Consulta remota de reportes:** controle el restaurante desde cualquier lugar en que se encuentre a través de un computador, celular o Tablet con acceso a internet.

2. VENTAJAS ÚNICAS

2.1 Único sistema con control de cocina en pantalla (sin costo adicional)

Le permite conocer **platos demorados**, **consolidar platos** para hacer más eficiente su preparación, facilitar la atención prioritaria de entradas y otros beneficios **sin costo adicional**.

2.2 No requiere internet para funcionar

No importa si se cae el internet o no cuenta con internet en su establecimiento, Web POS Restaurante continúa funcionando sin inconvenientes. Internet se requiere únicamente para la consulta remota de reportes y soporte técnico virtual.

2.3 Costo

No es un secreto: **Web POS cuesta menos que otros POS** con características similares o inferiores. Nuestro modelo de negocio por suscripción no lo amarra a contratos o fechas de permanencia; usted puede decidir en todo momento **cambiar las características de su plan** para el mes siguiente, o **dejar de usar el sistema** Web POS.

3. GENERALIDADES

MESERO

- Interfaz de identificación numérica de mesas
- **Carta de apoyo** para una mejor asesoría del mesero a los clientes en la toma del pedido:
 - Fotos de los platos que no aparecen en la carta
 - Tamaños de los platos e Ingredientes
- **Agilidad en la toma del pedido:** mejora la atención a los clientes
- **Manejo de Con y Sin:** incluya todas las opciones que ofrece en su restaurante para agilidad en el servicio
- **Consultar de consumos** el cliente puede consultar cómo va su factura en cualquier momento
- Permite hacer correcciones antes de generar la factura
- El cliente conoce el valor de la propina antes de autorizarla
- El cliente conoce el valor de la factura antes de decidir el medio de pago

COCINA / BARRA

- **Emisión de comandas en tiempo real** a varias impresoras o pantallas (cocina, parrilla, bar)
- **Evita errores** al no tener que volver a repetir, escribir o digitar el pedido.
- **Visualización del estado de los pedidos** en la pantalla de la cocina
- **Alertas de platos** con demoras y cambio de estado
- **Notificación sonora** llegada platos
- **Control de tiempos** de preparación
- **Consolidar comandas** para preparaciones en volumen de platos y bebidas similares
- **Agrupar comandas** por tipo (entrada, fuerte, postres)
- Atención de pedidos programados con días, horas o minutos de antelación

CAJA Y ADMINISTRACIÓN

- **Visualización de principales reportes** a través del computador, celular o Tablet
 - Ventas por medio de pago
 - Cierres y cuadros de caja por cajero o por período
 - Ventas por mesa, mesero, plato o producto
 - Tiempos de preparación de platos

OTROS BENEFICIOS

- **Módulo de domicilios y cliente frecuente**
 - Programar comandas para una fecha y hora específica
 - Histórico de hábitos de consumo del cliente
- **Manejo de promociones**
 - Cortesías por cumpleaños y otras atenciones
 - Horas felices, descuentos, bonos y cupones

No se necesitan tantas tabletas como meseros: uno de los principales beneficios del sistema **Web POS Restaurante** consiste en reasignar las funciones del personal mesero: así, mientras unos se dedican a la toma de pedidos con la Tablet, otros pasan a servir las órdenes y llevarlas a la mesa; esto disminuye los recorridos del personal en el local y la presencia de meseros en el salón, sin reducir la atención al cliente. **Esta división del trabajo es clave para notar los beneficios del sistema y la optimización de la atención.**

4. IMPLEMENTACIÓN

Para la instalación del sistema Web POS Restaurante se requiere:

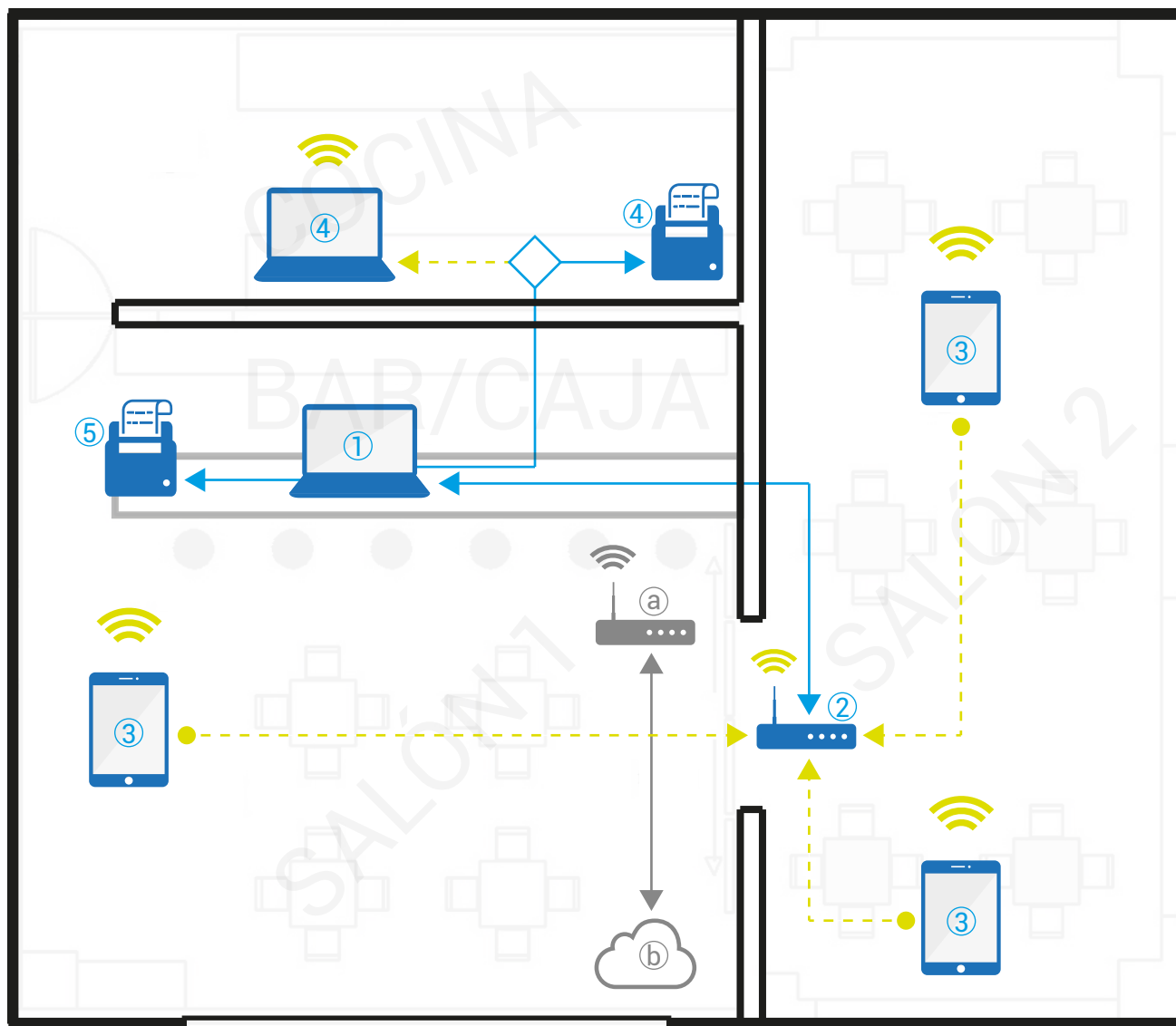
- Un (1) computador con sistema operativo Windows 7 Ultimate o superior con 4GB de memoria RAM
- Router configurado en red local con el computador. Preferiblemente router no compartido con internet.
- Mínimo una (1) Tablet y una (1) impresora térmicas de tirilla. Tabletas, Pantallas y router adicionales son opcionales

La instalación del sistema Web POS Restaurante incluye:

- Configuración del sistema para un (1) establecimiento en los equipos y la red provista por el cliente
- La configuración inicial de la carta
- 8 horas de capacitación y entrenamiento para un (1) mesero,(1) administrador/cajero y un (1) chef/barman
- El soporte/asistencia virtual gratuita vía Skype/Teamviewer para hacerlo de forma oportuna

La instalación del sistema Web POS Restaurante NO incluye:

- Computadores, servidores y ampliaciones de memoria RAM
- Configuración o Reinstalación de las redes o del sistema operativo (Windows 7 Ultimate o superior)
- Equipos de hardware: Tablets, impresoras, pantallas configuración red WiFi, cableado, canaletas, Router.

5. DIAGRAMA DE CONFIGURACIÓN BÁSICA

- ① Computador servidor (Usuario cajero/administrador)
- ② Router exclusivo del sistema Web POS Restaurante
- ③ Tablets (Usuarios meseros)
- ④ Salida comandos a cocina (Pantalla o Impresora)

- ⑤ Impresora de caja (facturación)
- Conexiones alámbricas (sugeridas)
- - - Conexiones inalámbricas
- ② ② Router y conexión a Internet WiFi para clientes

6. CAPACITACIÓN Y SOPORTE TÉCNICO

Mobile-Tic SAS se distingue por una atención virtual oportuna utilizando herramientas como Skype y Teamviewer. El soporte incluye:

- Capacitación a los usuarios
- Asistencia virtual inmediata
- Manual de Operación del Sistema Central
- Configuración de los equipos

7. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DEL SISTEMA

INSTALACIÓN MÍNIMA



Computador en caja
para administración
y ventas sin tableta



Impresora de tirilla
Impresora térmica
para facturación

INSTALACIÓN RECOMENDADA



Tabletas
Conectadas a red
inalámbrica Web POS



Router + Red Interna
Dedicado a la red
del sistema Web POS



Pantallas en cocina
Comandas y control
de cocina digital

8. PROPUESTA COMERCIAL

- La suscripción al **SISTEMA WEB POS RESTAURANTE** tiene un costo mensual de \$81.000
- Se realiza un pago inicial de los seis (6) primeros meses, incluye costos de capacitación y configuración
El siguiente pago se realiza en el séptimo mes de suscripción y es de \$81.000
- El costo mensual de \$81.000 incluye un (1) Usuario cajero/administrador y un (1) Usuario mesero
- Usuario mesero adicional tiene un costo de \$18.000
- El Usuario administrador genera los reportes, configura la carta: platos, precios y categorías
- Las tarifas aquí expuestas tienen vigencia hasta diciembre 31 de 2017

9. CONTACTO

MOBILE-TIC SAS

Noé Alberto Herrera Sánchez

Celular: 304 547 8688

E-mail: contacto@mobile-tic.com

Web: www.mobile-tic.com

Medellín - Colombia.