



# MAÎTRE<sup>®</sup> Serie 4 Profesional

## Gestión integrada para restaurantes



### CAJA

Barra y mesas  
Facturación  
Control presencia  
Registro  
Reservas

### CARTA

Platos y productos  
Grupos  
Escandallos  
Menús  
Precios

### ALMACÉN

Compras  
Proveedores  
Importación  
Albaranes  
Mínimos  
Inventario  
Análisis compras

### CLIENTES

Clientes  
Créditos  
Estadísticas

### TOTALES

Subtotal  
Cierre  
Arqueos emitidos  
Exportación  
Ventas cajeros  
Análisis ventas  
Cinta control  
Generador listado  
Sin ventas

### CONFIGURA

Parámetros  
Terminal  
Impresos  
TPV'S  
Cajeros  
Medios cobro  
Pagos  
Salones  
Notas  
Horarios  
Útiles

# MAÎTRE Serie 4 Profesional

Gestión integrada para restaurantes

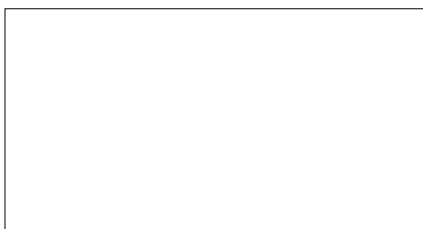


## Periféricos

- Impresoras de tickets
- Impresoras de facturas
- Impresoras de cocina
- Visor de clientes
- Cajones portamonedas
- Lector Huella
- Lector de tarjeta
- Balanza



DISTRIBUIDO POR



Plaza Uncibay, 3 - 1º Local 8, 29008 Málaga • T > 952601849  
F > 952 604 297 • www.astarteinformatica.com



En un negocio que está dedicado a la hostelería se encuentra con necesidades desde la preparación de los pedidos de la mesa, cambios y uniones de mesa, o emisión de facturas a clientes.

Una aplicación de gestión de restaurantes debe de ser flexible y contemplar todas las alternativas que nos pueden presentar nuestros clientes y también debe de contar con las opciones habituales para este tipo de comercios como reservas de mesas, escandallo, servicio a domicilio, etc.

Obtenga de su aplicación toda la información de sus compras, ventas y resultados que su negocio necesita con un sistema gráfico de fácil manejo y con las más completas prestaciones.

**Reserva de mesas** Realice las reservas de mesas de su restaurante mediante un plannig, identifique a sus clientes y apunte los comentarios que puedan hacer que su cliente obtenga la mejor calidad de su servicio, como vino preferido, menú solicitado, etc.

**Salones** Diseñe tantos salones como zonas tenga en su negocio, zona de barra y tapas, salón comedor, terraza, etc.

**Mesas** Mediante el diseño del salón puede comprobar el estado de sus mesas en una sola pantalla, conozca la ocupación y los comensales por mesa, las mesas libres, los clientes que han realizado el pedido y quien ha solicitado la cuenta y están a la espera de efectuar el pago.

**Pantalla de ventas rápida con fotos de los artículos** La pantalla de ventas tiene un fácil acceso a los grupos de la carta y a su vez a los platos pudiendo identificarse mediante fotos o por colores y nombre del producto. Podemos elegir según el horario en el que estemos los platos de la carta disponibles en ese momento, por ejemplo si en nuestro negocio ofrecemos desayunos y comidas en el horario de desayunos solo veremos estos productos y en el horario de comida los platos de la carta correspondientes a la comida. También podemos hacer que nuestra pantalla de ventas aparezca ordenada según los productos que más se venden.

**Envíos a cocina** Realice envíos a cocina tanto de la comanda como de las solicitudes de los clientes en los requerimientos de sus platos como sin sal, poco hecha, sin salsa, de esta forma el plato llegará a la mesa a gusto del cliente sin tener que realizar devoluciones a cocina y pérdida de tiempo del camarero.

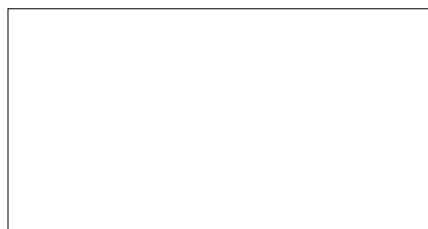
**División, unión o cambio de mesas** Si sus clientes le solicitan cambio de mesa porque prefieran otra zona del salón, o si se encuentran con unos amigos y quieren unirse a ellos puede realizar cualquiera de estos movimientos de una sola vez tras pasando a su vez los productos pedidos o consumidos.

**Facturas en distintos idiomas** Cuando hacemos la introducción de la carta en cada plato podemos ponerlo en varios idiomas, a la hora de emitir las facturas si nuestro cliente lo solicita podemos hacerlo en alguno de los distintos idiomas.

**Multicobro y cobro por comensales** El cliente puede elegir diferentes formas de pago de una factura, puede pagar del total de la factura parte en efectivo y parte en tarjeta. Por otra parte también tenemos la opción en una mesa con varios comensales que cada comensal quiera efectuar el pago de su consumición.

**Escandallo de productos** Si necesitamos llevar el control de los productos que tenemos en nuestro almacén podemos crearnos el escandallo de los platos de la carta para cuando efectuemos la venta de los productos se descuente del

DISTRIBUIDO POR



Plaza Uncibay, 3 - 1º Local 8, 29008 Málaga • T > 952601849  
F > 952 604 297 • [www.astarteinformatica.com](http://www.astarteinformatica.com)



almacén las proporciones de los artículos que componen dicho plato. Esta opción nos es muy útil cuando necesitemos realizar las compras para nuestro negocio.

**Gestión de almacén** Nos encontramos con numerosas opciones que nos ayudan a gestionar nuestro almacén y con ello obtener un mejor control de nuestro negocio. Controlamos los artículos, los proveedores, las compras, recuentos diarios, mensuales y anuales de productos, listado de mínimos y reposición, análisis de compras y valoración del almacén.

**Análisis de compras y ventas** Puede generar informes que indican, por ejemplo los platos vendidos así como la información sobre clientes y sus ventas, también valorar el rendimiento de su restaurante por artículos o por grupos o ver las ventas a los mejores clientes o las compras a sus proveedores.

Con toda esta información puede obtener de forma fácil un análisis exhaustivo de su negocio conociendo su rentabilidad con todo lujo de detalle.

## RESTAURANTES

Creación y personalización de los salones para identificar a las mesas de una manera visual muy cómoda.

Gestión de las reservas de mesas, pudiendo asignar cliente, salón, mesa, entrega a cuenta, ...

Distintas tarifas según el salón donde se encuentre la mesa.

Gestión de la barra con cuentas abiertas, igual que si fueran mesas, para así no tener que emitirle tickets al cliente cada vez que consuman algo.

Identificación de empleados y clientes mediante pulseras de proximidad, tarjetas de banda magnética, llaves Dallas, ...

Identificación de clientes mediante tarjetas inteligentes (SmartCards), donde podremos acumular los datos del cliente en la propia tarjeta (saldo de puntos, media de consumo, descuento, ...)

Fidelización de clientes, para poder acumular puntos al cliente según su consumo en el local.

Impresión de las facturas de mesas en formato ticket o usando un formato personalizado si se usa impresora externa.

Emisión de albaranes y posterior factura mensual de los albaranes por cliente.

Gestión de escandallos, para poder indicar la composición de cada producto que se vende, y así poder controlar el consumo de cada artículo de almacén, y poder en todo momento saber el stock actual de las materias primas.

Creación de menús, permitiendo seleccionar distintos platos a un único precio, pero descontando del almacén lo correspondiente e imprimiendo en cocina los platos seleccionados del menú para su correcta elaboración.

Gestión completa del negocio (backoffice incorporado), donde tenemos múltiples listados relativos tanto a las ventas realizadas como a las compras.

Permisos propios asociados a cada empleado.

Control de presencia de los empleados, para controlar la hora de entrada y salida de los empleados.

Histórico de todos los movimientos de los empleados (invitaciones, precios manuales, cambios de tarifa, descuentos, ...)

## MÓDULOS

Sistema de pago con tarjeta de crédito

Monitor de cocina

Maître Serie 4 Pocket

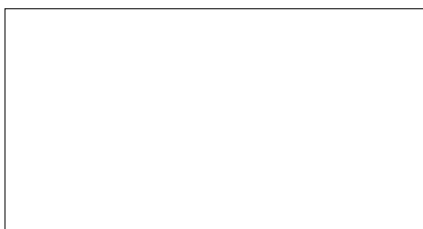
Visor adicional

Sistema de vigilancia y control

Radio-comanda

Conexión remota

DISTRIBUIDO POR



Plaza Uncibay, 3 - 1º Local 8, 29008 Málaga • T > 952601849  
F > 952 604 297 • [www.astarteinformatica.com](http://www.astarteinformatica.com)

