

RestBar es una suite para la administración y operación de restaurantes y afines desarrollada en conjunto por restauranteros y programadores altamente calificados.

No es solo un punto de venta. Es una herramienta que proporciona resultados tangibles gracias a la integración de todos los módulos necesarios para lograr el manejo preciso y eficiente de su negocio.

Aspectos Generales

Flexible

Permite manejar las diferentes demandas de acuerdo al tipo de negocio.

Ahorra tiempo y dinero

Incrementa ganancias, reduce errores del personal, mejora el servicio al cliente, controla el inventario y proporciona reportes altamente eficientes para la toma de decisiones.

El más económico

Ya no es necesario invertir tanto. Tenemos la solución más económica sin sacrificar capacidad o eficiencia.

Muy fácil de usar

Las operaciones de tu restaurante se simplifican y optimizan por la facilidad de manejo y lo amigables del sistema.

Control absoluto

RestBar te permite controlar todos los aspectos de tu restaurante brindándote opciones nuevas que aceleran tu productividad.

Requerimientos

RestBar puede ser usado en red o en una sola máquina. A continuación se describen los requerimientos mínimos.

Modalidad	Mínimo sugerido
Mono-usuario solo caja	Celeron 1,8GHZ o superior, 256MB RAM o superior. Disco Duro 20GB o superior. Windows 2000 o superior. Monitor de 800x600 pix o superior Impresora POS. No-Break de 15 min o superior. ADICIONALES - Gaveta de dinero. - Impresora de reportes. - Acceso a Internet.
Redes y terminales de mesero	SERVIDOR (CAJA) Celeron 1,8GHZ o superior, 256MB RAM o superior. Disco Duro 20GB o superior. Windows 2000 o superior. Monitor de 800x600 pix o superior Impresora POS. No-Break de 15 min o superior. TERMINALES Procesador 800GHZ o superior, 256MB RAM o superior. Disco Duro 5GB o superior. Windows 2000 o superior. Monitor de 800x600 pix o superior Gaveta de Dinero No-Break de 15 min o superior. ADICIONALES

Características Generales

- Entorno Windows multiventanas (MDI) con Interfaces gráficas.
- Uso local o en red multiusuario.
- Claves de acceso individuales con niveles y perfiles de usuario.
- Generación de registros de auditoría para procesos sensibles.
- Rutinas de respaldo automático.
- Rutinas de revisión y reparación de bases de datos automático.
- Reportes 100% exportables a Excel.
- Facilidad de manejo.
- Desarrollado para interfases touchscreen.
- Impresión de comandas en impresoras remotas y centros de producción.
- Acceso remoto y conciliación de información vía web.
- División de procesos administrativos y de operación (Front y Back Office).
- Módulos integrados para cajero, mesero, almacén y administración.
- Módulos integrados para servicios de salón, fast food, ventas, rápidas, domicilio, clubes y hoteles.
- Multi-almacén multi caja.
- Visualización de mapa y estado de mesas en secciones del restaurante.
- Manejo de reservaciones y eventos.
- Manejo de promociones, combos, horas felices y descuentos.
- Control de cobros centralizado y combinados.
- Procesos de operación cotidiana.
- Reloj checador.
- Manejo de códigos de barra.
- Control de catálogos de productos.
- Control de inventarios, costos y producción .
- Manejo de pedidos, compras y ajustes de inventarios.
- Control de caja chica.
- Control de proveedores y cuentas por pagar.
- Control de clientes y cuentas por cobrar.
- Control de cuentas bancarias.
- Auxiliar de nómina.
- Reportes administrativos, de productividad, de inventarios y contables.

Grupo Sinertech
 Dir: Los Yoses San Pedro, del
 restaurante Spoon 250 sur y 25 oeste
 Tel: 00(506)2225-8160
 Fax: 00(506)2225-8160
 E-mail: ventas@gruposinertech.com

CARACTERISTICAS DEL FRONT OFFICE (Caja y Salón)

Interfase gráfica, amigable, autodidáctica y configurable.
Utilizable con touchscreen, Mouse y teclado y lector de código de barras.
Niveles y perfiles para meseros, cajeros y gerentes o supervisores.
Para manejo tanto de cajeros como de meseros.
Centralización de cuentas con cajas múltiples.
Interfases distintas para fast food o salón.
Diseño configurable de la distribución de las Mesas.
Control visual de ocupación de salón, comensales tiempos y reservaciones.
Permite comandas por comensal.
Hasta 8 áreas configurables de servicio: salón, barra, terraza, balcón, etc.
Manejo de categorías configurables para platillos, bebidas y artículos varios con imágenes.
Botones configurables para platillos bebidas y artículos varios con imágenes
Impresión de comandas hasta en 7 impresoras de producción:
Cocinas (2), Barras (3), Parrillas (2).
Servicio de mesas, ventas rápidas, domicilio, fast food, hotel y catering.
Reservaciones y control de eventos.
Cuentas y facturas generales o por comensal.
Permite cancelar cuentas por varias formas de pago: efectivo, moneda extranjera, tarjetas de crédito, crédito personal, vales y monederos electrónicos.
Filtros y configuraciones de servicio por áreas de consumo.
Control de personal y propinas.
Utilidades para agilizar comunicación entre cocina y meseros
Permite el traslado total o parcial de la cuenta entre mesas
Cambios de mesa y mesero.
Manejo de modificadores para platillos y bebidas independientes en salón y domicilio.
Configuración de paquetes o combos, promociones especiales y horas felices por hora y día de la semana.
Permite la asignación de mensajes configurados o abiertos a los Ítems para impresión en puntos de producción.
Permite aplicar cortesías a ítems o al total de la cuenta.
Permite aplicar descuentos porcentuales o totales.
Depósitos y retiros de caja controlados.
Manejo de servicio a domicilio optimizado con captura de repartidor y tiempos de entrega.
Cierres de caja, arqueos y reportes express.
Cuentas parciales y finales con descuentos preestablecidos y configurables en formato.
Devoluciones sobre ventas.
Impresión de facturas fiscales.



**Solicita una
demostración
sin costo ni
compromiso**

CARACTERISTICAS DEL BACK OFFICE (Administración)

Acceso restringido por usuario.
Perfiles y niveles de seguridad por usuario
Control de Inventario.
Control de almacenes (existencias, máximos y mínimos).
Catálogos de categorías, platillos, bebidas, otros artículos insumos y subrecetas.
Control de costos y recetas.
Descargas automatizadas de inventario.
Pedidos ligados a compras.
Entradas por compras con actualización de inventario automático.
Ajustes a inventario.
Comparativos entre inventarios reales y teóricos con ajustes
Tablajería (explosión de insumos).
Integración de insumos y manejo de producción de sub-recetas.
Reportes y estadísticas de inventario incluyendo compras, existencias, costos y consumos entre otros exportables a Excel.
Catalogo de proveedores con créditos y estadísticas ligados a contabilidad.
Catalogo de clientes con datos de crédito y estadísticas ligados a contabilidad.
Catálogo de meseros y repartidores con estadísticas.
Catálogo de mesas y configuración de mapa de ubicación.
Control de propinas.
Cuentas por cobrar y por pagar ligadas a proveedores y clientes.
Resúmenes y reportes contables.
Control de cuentas bancarias y chequera.
Reloj checador y auxiliar de nómina.
Cierres totales, certificación diaria y mensual.
Generación de cierres diarios directo a archivos Excel.
Control de movimientos a caja chica y estado de las mismas.
Consultas de cuentas históricas.
Generación de gráficos.
Reportes administrativos y de productividad (más de 50).
Rutinas de revisión y reparación de bases de datos.
Rutinas de respaldos en archivos comprimidos.
Exportador de información de bases de datos a Excel.
Generador de reportes personalizados.
Importador de información desde Excel.
Manejo de historial de información.
Auditorías internas.
Reportes vía Internet para franquicias y cadenas.
Posibilidad de interactuar con otros sistemas.

