



SOFT Restaurant® 2016

Ficha Técnica

Versión Standard

Distribuidor:



NATIONAL
SOFT.





El sistema que le ayudará a impulsar su negocio y detectar áreas de oportunidad.

¿Conoces Soft Restaurant®?

Soft Restaurant® es el software especializado en el sector restaurantero para contar con un control operativo y administrativo total de su restaurante.

Soft Restaurant® es una herramienta completa que le permitirá administrar su negocio evitando errores u omisiones, proporcionando una mayor seguridad en el manejo de su empresa. Su diseño lo convierte en una herramienta fácil de utilizar y dominar. Soft Restaurant® es ideal para todo tipo de restaurantes, bares, cafeterías, pizzerías, fast food, taquerías, y muchos más. La versión **Standard** es ideal para pequeños establecimientos, la versión Professional ofrece mayor seguridad y rendimiento en el resguardo de su información.

Cuenta con diversos reportes, facturación, control de recetas, inventarios, almacenes, mesa reservaciones, servicio rápido, drive thru, a domicilio, módulos de fidelización de clientes, monitor de producción, módulos adicionales, mapeo de mesas, control antifraudes y muchas características más.



Es mucho más que un punto de venta



Si tienes una demandante cadena de restaurantes, cuenta con funciones que facilita la comunicación y la operación entre las diferentes áreas de tu negocio con la finalidad de ofrecer siempre una mejor experiencia a tus clientes, herramienta indispensable en la operación de tu negocio, supervisar detalladamente la administración de tu empresa, permite emitir facturas electrónicas en el mismo sistema

Ficha técnica

SOFT
Restaurant 2016

El sistema especializado para todo tipo de restaurantes

Restaurantes, Fast Food, Bares, Deliveries, Cocinas económicas, Centros nocturnos, Pizzerías, Cafeterías, Taquerías, Discos, Pub's, Lounges, Marisquerías, Botaneros, Buffets, Boliches, Refresqueras, Canta-bares, Drive Thru, etc.



Punto de Venta

Maneja una excelente interfaz para llevar su operación en el punto de venta con los diferentes tipos de servicios, rápido, comedor, a domicilio y drive thru, contando con opciones y funciones como: juntar mesas, juntar cuentas, cambio de mesero, cambio de mesa, reapertura de cuentas, multi-impresión, cancelaciones, descuentos, promociones, mapa de mesas, reloj checador, renta de mesa de billar, últimos pedidos (servicio a domicilio) y muchas más que harán de su operación sea más eficiente.



Inventarios

La parte más importante de un restaurante, manejado de la forma correcta incrementará sus ventas y reducirá sus costos, permitiendo dar de alta a sus proveedores, las presentaciones de sus insumos, manejar stock mínimo y máximo, registrar las compras, control de sus recetas, producción de insumos, explosión de productos y con la facilidad de poder generar los reportes como existencias, traspasos de almacén y muchos más, lo cual generará una correcta rotación y la reducción de mermas.



Administración y seguridad

Con las herramientas que ofrece Soft Restaurant® podrá enfocarse en hacer crecer su negocio, ya que cuenta con los reportes necesarios para crear estrategias, incrementar sus ventas y dirigir de manera adecuada, como también con la seguridad necesaria para llevar el control de los perfiles y los usuarios, permisos de acceso, contraseñas, programar envíos de alertas antifraudes y diferentes opciones que ofrece el sistema para el mejor desempeño de su personal y de su empresa.



softrestaurant.com.mx

SOFT Restaurant® 2016

Mayor control ahorro en tiempos de producción, facilidad en su uso, creación de atajos, alertas, mayor estabilidad todo esto y más en la nueva versión de Soft Restaurant® 9.0 ahora con una interfaz más moderna y amigable que te ayudará a tener un mejor servicio y mayor productividad en tu restaurante.



Nuevo diseño en el comandero.

Mejore sus ventas mediante las sugerencias de producto a sus meseros, además tendrá la posibilidad de suspender productos al agotarse algún insumo de venta mientras esté operando, mejorando el control y eliminando la posibilidad de cobrar productos que no están disponibles.

Funciones:

- Ventanas de estadísticas en comandero
- Botones personalizables
- Interfaz más moderna y amigable
- Promociones configurables en pantalla
- Notificaciones de productos y bebidas menos vendidos



Pantalla barra de botones



Pantalla Comandero



Servicio a domicilio

Con las nuevas mejoras del servicio a domicilio, tendrás un servicio más eficiente y una atención más personalizada al consultar de manera detallada y automática los últimos pedidos de tus clientes sin recapturas. También podrás ver en un solo momento las cuentas que ya han sido enviadas.

Funciones:

- Coloreado de cuentas con repartidor asignado. Permite ver en un solo momento las cuentas que ya han sido enviadas.
- Últimos pedidos en servicio domicilio
- Asignación de propinas incluida también en servicio rápido



Pantalla últimos pedidos





Otras funciones.

- Nuevo diseñador de tickets: Se pueden asignar por estación y establecer numero de copias
- Personalización de permisos para catálogos en el perfil de usuarios.
- Reporte de comisiones de meseros.
- Alertas de existencia.
- Uso de báscula en compras.
- Impresión de movimientos de almacén en miniprinter o tamaño carta.
- Manejo de turnos por usuario.
- Imprimir folio de orden de producción (Config. general Punto de venta I).
- Configuración de colores en monitor de producción.
- Configurar tipo de mesa para cobro de billar.



Pantalla suspender/activar producto



Pantalla promociones en comandero



Pantalla servicio rápido



Pantalla productos



Solicita una demo sin compromiso con tu ejecutivo de ventas



Ficha técnica

SOFT Restaurant 2016



Agregue a su restaurante más funciones con los Módulos adicionales*

Monitor de Producción Básico

El Monitor de Cocina muestra las órdenes conforme se vayan levantando, identificándolas por colores dependiendo del tiempo que llevan en preparación.



Seguridad por Huella Digital

Evita fraudes generados por el mal uso de contraseñas. Realiza con mayor seguridad descuentos y promociones que requieran autorización a través de un lector de huella digital.



Monitor de Producción Profesional

A diferencia del Monitor Básico, el Monitor de Cocina Profesional divide las órdenes entrantes y las canaliza a las diferentes áreas de la cocina como, la parrilla, las ensaladas, etc.



Fidelización de Clientes Rest Card®

Genera fidelidad en tus clientes e incentívalos a aumentar su frecuencia de consumo; con éste módulo podrás premiar a tus clientes frecuentes con puntos por cada visita y consumo en tu restaurante.



Soft Restaurant® Móvil²

El mesero podrá levantar órdenes desde cualquier parte de tu restaurante, reduce tiempos de desplazamiento y mejora el servicio y atención a tus clientes. Soft Restaurant® Móvil ahora con su versión Android.



AUTO Factura²

Mejora el servicio y la experiencia de tus clientes ofreciendo la facilidad de generar sus facturas con su ticket de compra a través de internet en el momento que deseen.



Reservaciones y Comisionistas



Conoce los requerimientos del sistema en: softrestaurant.com.mx

Las características pueden variar sin previo aviso
* Módulos Adicionales se adquieren por separado.
² Disponibles sólo en la versión Profesional

Monitor de Ventas Web²



**academia
online** **INS**
Cursos Interactivos

En la nueva academia online, te brindamos las herramientas y conocimientos para poder dominar y sacar el máximo provecho de nuestros sistemas.



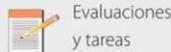
Fácil de utilizar



Accede desde cualquier lugar



Disponible 24/7



Evaluaciones y tareas



Apoyo y seguimiento



**NATIONAL
SOFT**

Disponible con tu distribuidor autorizado:

**GRUPO
CONSULTA**

**Informes
Servicio
& Ventas** Tels.: (311)
214-25-50
214-25-70
133-28-35

Matriz Mérida Yucatán (999) 941 5077 | 941 5676 | 941 8641 | ventas@nationalsoft.com.mx

Sucursal México D.F. (55) 5689 3329 | 5689 2915 | 6394 4800 | ventas.df@nationalsoft.com.mx

Desarrollando tecnología de punta para la micro, pequeña y mediana empresa

Síguenos National Soft nationalsoft.com.mx