



MAÎTRE 2006[®]

Gestión integrada para restaurantes



Windows



Office



Maitre Pocket
opcional



Pantalla táctil



CAJA

- Barra- Mesas
- Reservas
- Facturas Mes

CARTA

- Grupos
- Platos
- Escandallos
- Menús
- Precios
- Lista Precios

ALMACÉN

- Artículos
- Proveedores
- Compras
- Importación
- Albaranes
- Mínimos
- Sin ventas
- Inventario
- Valoración
- Compras

CLIENTES

- Clientes
- Lista facturas
- Lista clientes
- Lista ventas

TOTALES

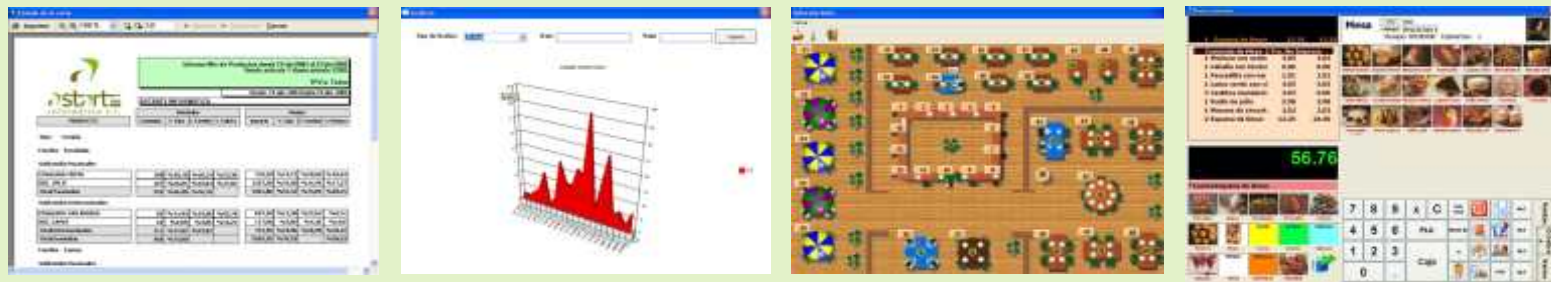
- Subtotal de caja
- Cierre de caja
- Registradoras
- Conexiones
- Arqueos emitidos
- Horarios
- Ventas Camareros
- Estadísticas
- Análisis
- Cinta de control
- Generador

CONFIGURA

- Parámetros
- Teclas
- Terminal
- Impresos
- Tpv
- Horarios
- Camareros
- Gastos
- Medios de cobro
- Notas a cocina
- Salones

MAÎTRE 2006

Gestión integrada para restaurantes



Maître 2006 es una gestión moderna, flexible, con clara evolución funcional y tecnológica que integra todos los procesos de un restaurante. Creado para los que buscan una solución rápida de implementar, simple de usar, de mantener y preparada para el futuro. Con un solo paquete encuentra la integración perfecta entre las ventas y la gestión de la trastienda.

Incluye docenas de características en un paquete que es fácil y asequible suficiente para pequeños restaurantes independientes y capaz de compartir los datos cuando se trate de una cadena de restaurantes.

Maître 2006 es la ayuda que usted ha estado esperando para dirigir su restaurante de manera eficaz y maximizar la satisfacción del cliente. Usted adquiere el control total con esta solución completamente funcional.

Maître 2006 le ayuda a centralizar todas sus operaciones de barra y mesas y hacer su empresa competitiva. Sus empleados no tendrán problema en operar con Maître 2006, enseñelos para que hagan pedidos y realicen las operaciones de caja en un momento de una manera productiva y receptiva, que debe incrementar la satisfacción del cliente

La cocina es la zona más ocupada en la mayoría de los restaurantes, los errores en los preparativos le suponen coste de tiempo, dinero y malestar con el cliente. Puede enviar las ordenes a cocina incluyendo cada plato y sus modificaciones. Si envía las ordenes a las áreas de preparativos correctas acelera el servicio y aumenta la productividad.

En lugar de trabajar hasta tarde tratando de encontrar como va su negocio, qué artículos se están vendiendo y con que frecuencia, calcular los costos, etc., usted sólo tiene que pulsar los botones de Maître 2006 y usar su tiempo libre disfrutando de sus pasatiempos, escogiendo Maître 2006 usted ha tomado una decisión que no lamentará

CONFIGURACION

Maître 2006 puede conectar impresoras de tickets, impresora de facturas, visor de cliente, cajón portamonedas, sistema de vigilancia, radio-comanda, balanzas.

VENTAJAS

Mejor servicio al cliente
Información útil y automática para el negocio
Fácil manejo
Optimización de procesos

Fácil implementación
Información de las ventas
Planificación y emisión de listados
Fácil rutina de final del día



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



MAÎTRE 2006

Gestión integrada para restaurantes

INSTALACIONES

Para negocios con un solo terminal punto de venta puede instalar Maître 2006 para llevar el control de las ventas así como las compras, proveedores, almacén y clientes.

Si dispone de más de un punto de venta en el mismo restaurante se instalará Maître 2006 y una licencia por cada terminal punto de venta. Pudiendo unir la información de todos los terminales y conocer las ventas tanto por terminal como en conjunto de toda el restaurante.

En el caso de una cadena de restaurantes la instalación consistirá en una aplicación TrasTienda donde se gestionará toda la información y la aplicación Maître en cada uno de los puntos de venta de los restaurantes. Podemos gestionar nuestros restaurantes desde la aplicación TrasTienda y las ventas desde cada punto de venta.

GESTION DE BARRA Y MESAS

Maître 2006 ofrece las características que hacen las transacciones de ventas fáciles de realizar y procesar para cualquier restaurante, es muy flexible y fácil de usar. Puede configurar y añadir botones a la pantalla de ventas tal como los vaya necesitando, igualmente puede usar tanto teclado como ratón o pantalla táctil.

Control visual de mesas, división, unión y cambio. Facturación en cinco idiomas, cuatro precios por artículo, selección de PLU y platos en modo visual. Teclas de acceso directo, control de comensales y camareros, control de turnos, división de la cuenta por comensales, emisión de tickets directos. Traspaso de cargos, cobro con divisas, tarjetas, cheques, euros, reserva de mesas, confección de menús, gestión de cocinas, impresión de la carta, personalización de tickets y facturas, niveles de precios por salones, control de presencia, facturación por grupos, riesgos de clientes, top ten de productos.

RESULTADOS PROFESIONALES

Con Maître 2006 usted puede generar informes que indican, por ejemplo los platos vendidos así como la información sobre clientes y sus ventas. Puede 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. Es la herramienta esencial para controlar y mantener los datos de su negocio



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



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

Sistema de vigilancia y control

Monitor de cocina

Radio-comanda

Visor adicional