



Producto para empresarios de
restauración con necesidades
avanzadas: con alto volumen de
negocio en un mismo local y/o
cierta complejidad en su gestión
y control



Multiplataforma: MS Windows y iOS de Apple



TPV



PC



COMANDER

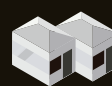
Cuiner PRO está diseñado para analizar la información mediante **múltiples pantallas de datos**, consultas e informes, en las áreas de: ventas, compras, inventarios, costes y facturación.

Permite adaptaciones personalizadas mediante la tecnología de Scripts, así como accesos a **herramientas potentes e intuitivas** para facilitar el mantenimiento diario en el propio local.

La toma de comandas está desarrollada de **forma nativa para iOS de Apple y Ms Windows**, pudiendo ejecutarse en TPV, PC o en modo COMANDER (sobre dispositivos Apple: iPhone, iPod Touch, iPad Mini y iPad).



MULTIPUESTO



MULTILOCAL



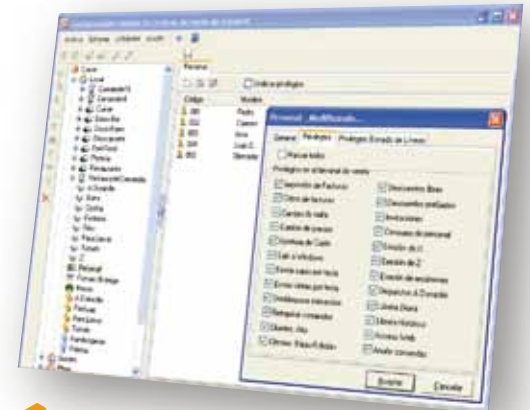
Prestaciones incluidas

PRESTACIONES GENERALES

Cuiner PRO permite definir las prestaciones, automatismos y limitaciones de su local mediante un Configurador del negocio, con más de 200 parámetros configurables: Series y Contadores, Impresoras, Cajones, Formas de pago, Mesas, Personal, Turnos, formatos de impresión (tickets, facturas, órdenes de pedido, resúmenes X y Z, etc.) – inclusive en formato Word- Emisión y anulaciones de comanda en impresoras y pantallas remotas (cocina, parrilla, barra, etc.), así como el Arqueo de caja, cambios en las formas de pago y enviar mensajes y avisos libres a cocina.

Entre las prestaciones que ofrecen seguridad al producto, destaca la generación un registro de eventos que recoge los borrados de líneas en pantalla, impresas y grabadas, aperturas de cajón y cambios de precio. Integrado un Visor de Cintas de control que permite la selección de múltiples cintas para su visualización y control, inclusive datos de arqueo y movimientos de control de presencia.

Disponibles dos niveles de usuario del punto de venta: Camareros y Operadores. Registro de Control de Presencia (entradas y salidas) de los usuarios con emisión de comprobantes. Generación de estadísticas de producción horaria y por usuario. Privilegios de los usuarios para los accesos a las opciones de menú, documentos, almacenes, etc. Barra de favoritos y accesos directos personalizados por cada usuario.



Configuración Personal

El cobro con tarjetas de crédito/débito se realiza utilizando TEF (Transferencia electrónica de fondos) a través de un datafono o Pin-PAD homologado. Integra un asistente para la exportación de datos de ventas y compras para su importación en programas de contabilidad externos.

SERVICIO DE MESAS, BARRA Y PARA LLEVAR

Tratamientos específicos para cada tipo de facturación (pre factura, factura directa, control de reimpresiones y limitaciones a nivel de usuario), con asignación de rango en mesas y toma individual de la comanda por asiento.

Optimiza la velocidad del servicio de barra: una sola pulsación basta para imprimir y cobrar el ticket.

Control de las comandas pendientes, hora del pedido, cliente y usuario que ha tomado la comanda.

Lista de comandas pendientes con indicación de la hora del pedido, el nombre del cliente y el usuario que ha atendido el pedido.

En la modalidad de venta Para Llevar se puede realizar el cobro del pedido al emitirlo o a la entrega.



Pantalla del terminal punto de venta

CARTA (PLATOS, INGREDIENTES Y MENÚS)

La carta de platos está diseñada para su mantenimiento fácil e intuitivo en forma de árbol o rejilla. Incluye utilidades para el cambio selectivo o masivo de precios y como elemento destacado sería la gestión de las cartas por fechas de vigencia, pudiendo disponer de varias cartas con activación automática en función de la fecha de entrada en vigor.

Completa composición de los elementos de la carta:

- 4 descripciones diferenciadas según uso (tickets, facturas, remota, cajero).
- 6 posiciones del orden de servicio modificables (entrantes, primeros, etc.)
- 6 tarifas de precios con indicador del impuesto asignado a cada tarifa y por cada producto.
- Selector de las impresoras asociadas sin limitación (cocinas, barras, rangos, etc.)

Ilimitados ingredientes asociados a cada plato. Gestión de menús de mediodía con niveles ilimitados de servicio.

EDITOR DE PANTALLAS

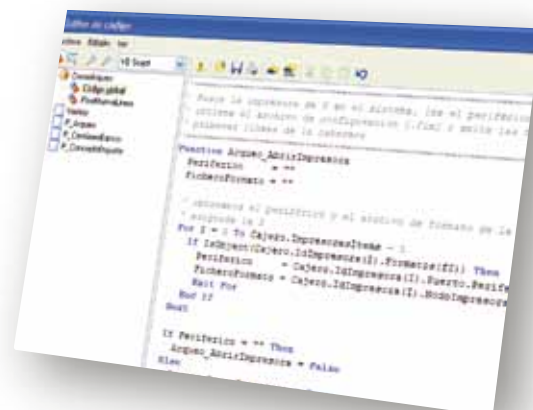
Herramienta para el diseño y personalización de las pantallas de los puntos de venta. Dispone de un interface intuitivo y visual, con una completa gama de elementos gráficos (botones, paneles, marcos, gráficos, etiquetas, etc.) y asistentes para la ayuda en su composición. El Editor de Pantallas trabaja en formato y escala real, es decir, se está visualizando siempre la composición final, consiguiendo así un perfecto control sobre los cambios que se van realizando.

Adaptación automática a cualquier resolución y tamaño de pantalla. Con ello, el usuario puede renovar su terminal punto de venta con la garantía adaptación inmediata.

 Editor de cartas de platos, ingredientes y menús



Plato	Importe IVA	Importe IVA	Aspecto	Color	Tipo
Ensalada Caprese	4.00 €	4.00 €	Gráfico		Plato
Ensalada Verde	8.75 €	8.50 €	Gráfico		Plato
Juvenil de Quesos Calabres	8.95 €	5.00 €	Por defecto		Plato
Ensalada Caprese	5.95 €	5.00 €	Gráfico		Plato
Pizza Siciliana	7.90 €	7.00 €	Gráfico		Plato
Pizza Fiorentina	9.00 €	7.00 €	Gráfico		Plato
Pizza Margherita	7.90 €	7.00 €	Gráfico		Plato
Pizza 4 Estaciones	7.90 €	7.00 €	Gráfico		Plato
Pizza Romanesca	7.90 €	7.00 €	Gráfico		Plato
Pizza Vesuvio	7.90 €	7.00 €	Gráfico		Plato
Pizza Conchita	7.90 €	7.00 €	Gráfico		Plato
Pizza Submarina	8.20 €	7.75 €	Gráfico		Plato
Pizza Escaladilla	7.90 €	7.00 €	Gráfico		Plato
Pizza Escaladilla	8.20 €	7.75 €	Gráfico		Plato



 Editor de Scripting

SCRIPTS

Gracias a la tecnología de Scripts integrada en Cuiner, puede realizar todas las adaptaciones a la medida de sus necesidades sin necesidad de desarrollos y uso de herramientas externas.

Con la tecnología de Scripts se permite alterar y personalizar el funcionamiento de la aplicación, tanto con las peticiones del usuario, como con las respuestas de la aplicación.

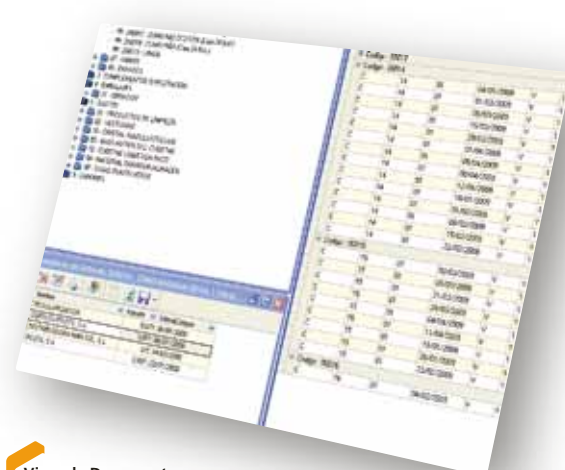
Con esta herramienta se permite realizar configuraciones del punto de venta que serían imposibles o muy complejas mediante el simple diseño de pantallas, por ello, el Editor de Scripts está integrado en el menú de opciones del Editor de Pantallas.

Las áreas de aplicación son:

- Adecuación de las pautas de trabajo en el punto de venta.
- Interfaz con periféricos específicos.
- Front para bases de datos, programas de terceros, actualizaciones en tiempo real de ficheros, etc.

ÁREA DE COMPRAS

Gestión de proveedores y compras con acceso rápido a: últimas compras, históricos, documentos, facturas y pactos. El control de las compras mensuales incluye paralelamente el seguimiento, facturación y cuadro mensual de los albaranes de proveedores. Facilidad en la operativa diaria para la introducción de documentos mediante la creación de plantillas de documentos repetitivos. Pactos de compra por artículo y proveedor, indefinidos o limitados por temporada. Control, cuadro y consulta de vencimientos y formas de pago en las facturas y relaciones mensuales de proveedores.



**Visor de Documentos
y Proveedores de artículos**

ALMACENES Y STOCKS

A partir de la gestión y control de los almacenes y las fichas de artículos, el sistema realiza un seguimiento de todos los movimientos, tanto en unidades económicas y de manipulación. El cálculo de stocks y la valoración de los inventarios se podrán solicitar en cualquier momento y desde la fecha deseada, ya sea para inventarios teóricos como para inventarios reales, regulándose de forma automática. La introducción de los inventarios podrá realizarse en unidades de compra y en unidades de manipulación indistintamente. Destacable el visor de movimientos, donde se reflejan las variaciones de stock, mediante colores y cantidades, entre fechas de un artículo o agrupación de compra, con vínculo y acceso al documento origen del movimiento. Cuiner contempla el seguimiento de incidencias con efecto sobre el stock, tales como consumo de personal, roturas, mermas y desperdicios.

CONTROL DE COSTES

La definición de fichas de escandallos permite el seguimiento de costes de los productos elaborados y de los productos de venta. La valoración de los costes, podrá realizarse en cualquier momento, teniendo en cuenta todos los movimientos (ventas, compras, incidencias) hasta la fecha, a coste último o coste último por proveedor preferente. Los escandallos de Cuiner, se diferencian entre recetas y elaboraciones, siendo las recetas las directamente vinculadas a los productos de venta, y las elaboraciones con productos exclusivamente de elaboración en cocina. La exactitud de los costes, se consigue con el uso de las tablas de mermas y su aplicación automática en función del tratamiento de la materia prima. Además, se incluye una gestión de agrupaciones de artículos de compra según el criterio de la empresa para facilitar la composición de escandallos.

INFORMES

Multitud de informes y estadísticas en varios formatos de presentación (resumido, ampliado, desglosado). Todos los informes de Cuiner se pueden emitir por pantalla, impresora y email, y en formato: Excel, Word(rtf), ASCII, HTML y PDF.

DEMO

Informe
Superavit

Producción por comensales

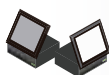
Fecha	01/01/2000	01/01/2000
Almacén	00000000	00
Cuentas	00	00
Export	00	00
Excluye	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Factura	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Informe de producción por comensales. Selecciona el comensal: [comensal] - Informe - por fecha de la receta - por número de la receta

Fecha	Facturación	Servicios	Promedio servicio	Comensal	Promedio comensal
01/01/2000	124.51	10	12.45	10	12.45
02/01/2000	134.76	11	12.25	11	12.25
03/01/2000	144.99	12	12.08	12	12.08
04/01/2000	155.22	13	11.94	13	11.94
05/01/2000	165.45	14	11.82	14	11.82
06/01/2000	175.68	15	11.71	15	11.71
07/01/2000	185.91	16	11.60	16	11.60
08/01/2000	196.14	17	11.50	17	11.50
09/01/2000	206.37	18	11.40	18	11.40
10/01/2000	216.60	19	11.30	19	11.30
11/01/2000	226.83	20	11.20	20	11.20
12/01/2000	237.06	21	11.10	21	11.10
13/01/2000	247.29	22	11.00	22	11.00
14/01/2000	257.52	23	10.90	23	10.90
15/01/2000	267.75	24	10.80	24	10.80
16/01/2000	277.98	25	10.70	25	10.70
17/01/2000	288.21	26	10.60	26	10.60
18/01/2000	298.44	27	10.50	27	10.50
19/01/2000	308.67	28	10.40	28	10.40
20/01/2000	318.90	29	10.30	29	10.30
21/01/2000	329.13	30	10.20	30	10.20
22/01/2000	339.36	31	10.10	31	10.10
23/01/2000	349.59	32	10.00	32	10.00
24/01/2000	359.82	33	9.90	33	9.90
25/01/2000	370.05	34	9.80	34	9.80
26/01/2000	380.28	35	9.70	35	9.70
27/01/2000	390.51	36	9.60	36	9.60
28/01/2000	400.74	37	9.50	37	9.50
29/01/2000	410.97	38	9.40	38	9.40
30/01/2000	421.20	39	9.30	39	9.30
31/01/2000	431.43	40	9.20	40	9.20
01/02/2000	441.66	41	9.10	41	9.10
02/02/2000	451.89	42	9.00	42	9.00
03/02/2000	462.12	43	8.90	43	8.90
04/02/2000	472.35	44	8.80	44	8.80
05/02/2000	482.58	45	8.70	45	8.70
06/02/2000	492.81	46	8.60	46	8.60
07/02/2000	503.04	47	8.50	47	8.50
08/02/2000	513.27	48	8.40	48	8.40
09/02/2000	523.50	49	8.30	49	8.30
10/02/2000	533.73	50	8.20	50	8.20
11/02/2000	543.96	51	8.10	51	8.10
12/02/2000	554.19	52	8.00	52	8.00
13/02/2000	564.42	53	7.90	53	7.90
14/02/2000	574.65	54	7.80	54	7.80
15/02/2000	584.88	55	7.70	55	7.70
16/02/2000	595.11	56	7.60	56	7.60
17/02/2000	605.34	57	7.50	57	7.50
18/02/2000	615.57	58	7.40	58	7.40
19/02/2000	625.80	59	7.30	59	7.30
20/02/2000	636.03	60	7.20	60	7.20
21/02/2000	646.26	61	7.10	61	7.10
22/02/2000	656.49	62	7.00	62	7.00
23/02/2000	666.72	63	6.90	63	6.90
24/02/2000	676.95	64	6.80	64	6.80
25/02/2000	687.18	65	6.70	65	6.70
26/02/2000	697.41	66	6.60	66	6.60
27/02/2000	707.64	67	6.50	67	6.50
28/02/2000	717.87	68	6.40	68	6.40
29/02/2000	728.10	69	6.30	69	6.30
30/02/2000	738.33	70	6.20	70	6.20
01/03/2000	748.56	71	6.10	71	6.10
02/03/2000	758.79	72	6.00	72	6.00
03/03/2000	769.02	73	5.90	73	5.90
04/03/2000	779.25	74	5.80	74	5.80
05/03/2000	789.48	75	5.70	75	5.70
06/03/2000	799.71	76	5.60	76	5.60
07/03/2000	809.94	77	5.50	77	5.50
08/03/2000	820.17	78	5.40	78	5.40
09/03/2000	830.40	79	5.30	79	5.30
10/03/2000	840.63	80	5.20	80	5.20
11/03/2000	850.86	81	5.10	81	5.10
12/03/2000	861.09	82	5.00	82	5.00
13/03/2000	871.32	83	4.90	83	4.90
14/03/2000	881.55	84	4.80	84	4.80
15/03/2000	891.78	85	4.70	85	4.70
16/03/2000	902.01	86	4.60	86	4.60
17/03/2000	912.24	87	4.50	87	4.50
18/03/2000	922.47	88	4.40	88	4.40
19/03/2000	932.70	89	4.30	89	4.30
20/03/2000	942.93	90	4.20	90	4.20
21/03/2000	953.16	91	4.10	91	4.10
22/03/2000	963.39	92	4.00	92	4.00
23/03/2000	973.62	93	3.90	93	3.90
24/03/2000	983.85	94	3.80	94	3.80
25/03/2000	994.08	95	3.70	95	3.70
26/03/2000	1004.31	96	3.60	96	3.60
27/03/2000	1014.54	97	3.50	97	3.50
28/03/2000	1024.77	98	3.40	98	3.40
29/03/2000	1035.00	99	3.30	99	3.30
30/03/2000	1045.23	100	3.20	100	3.20
31/03/2000	1055.46	101	3.10	101	3.10
01/04/2000	1065.69	102	3.00	102	3.00
02/04/2000	1075.92	103	2.90	103	2.90
03/04/2000	1086.15	104	2.80	104	2.80
04/04/2000	1096.38	105	2.70	105	2.70
05/04/2000	1106.61	106	2.60	106	2.60
06/04/2000	1116.84	107	2.50	107	2.50
07/04/2000	1127.07	108	2.40	108	2.40
08/04/2000	1137.30	109	2.30	109	2.30
09/04/2000	1147.53	110	2.20	110	2.20
10/04/2000	1157.76	111	2.10	111	2.10
11/04/2000	1167.99	112	2.00	112	2.00
12/04/2000	1178.22	113	1.90	113	1.90
13/04/2000	1188.45	114	1.80	114	1.80
14/04/2000	1198.68	115	1.70	115	1.70
15/04/2000	1208.91	116	1.60	116	1.60
16/04/2000	1219.14	117	1.50	117	1.50
17/04/2000	1229.37	118	1.40	118	1.40
18/04/2000	1239.60	119	1.30	119	1.30
19/04/2000	1249.83	120	1.20	120	1.20
20/04/2000	1260.06	121	1.10	121	1.10
21/04/2000	1270.29	122	1.00	122	1.00
22/04/2000	1280.52	123	0.90	123	0.90
23/04/2000	1290.75	124	0.80	124	0.80
24/04/2000	1300.98	125	0.70	125	0.70
25/04/2000	1311.21	126	0.60	126	0.60
26/04/2000	1321.44	127	0.50	127	0.50
27/04/2000	1331.67	128	0.40	128	0.40
28/04/2000	1341.90	129	0.30	129	0.30
29/04/2000	1352.13	130	0.20	130	0.20
30/04/2000	1362.36	131	0.10	131	0.10
01/05/2000	1372.59	132	0.00	132	0.00
02/05/2000	1382.82	133	-0.10	133	-0.10
03/05/2000	1393.05	134	-0.20	134	-0.20
04/05/2000	1403.28	135	-0.30	135	-0.30
05/05/2000	1413.51	136	-0.40	136	-0.40
06/05/2000	1423.74	137	-0.50	137	-0.50
07/05/2000	1433.97	138	-0.60	138	-0.60
08/05/2000	1444.20	139	-0.70	139	-0.70
09/05/2000	1454.43	140	-0.80	140	-0.80
10/05/2000	1464.66	141	-0.90	141	-0.90
11/05/2000	1474.89	142	-1.00	142	-1.00
12/05/2000	1485.12	143	-1.10	143	-1.10
13/05/2000	1495.35	144	-1.20	144	-1.20
14/05/2000	1505.58	145	-1.30	145	-1.30
15/05/2000	1515.81	146	-1.40	146	-1.40
16/05/2000	1526.04	147	-1.50	147	-1.50
17/05/2000	1536.27	148	-1.60	148	-1.60
18/05/2000	1546.50	149	-1.70	149	-1.70
19/05/2000	1556.73	150	-1.80	150	-1.80
20/05/2000	1566.96	151	-1.90	151	-1.90
21/05/2000	1577.19	152	-2.00	152	-2.00
22/05/2000	1587.42	153	-2.10	153	-2.10
23/05/2000	1597.65	154	-2.20	154	-2.20
24/05/2000	1607.88	155	-2.30	155	-2.30
25/05/2000	1618.11	156	-2.40	156	-2.40
26/05/2000	1628.34	157	-2.50	157	-2.50
27/05/2000	1638.57	158	-2.60	158	-2.60
28/05/2000	1648.80	159	-2.70	159	-2.70
29/05/2000	1659.03	160	-2.80	160	-2.80
30/05/2000	1669.26	161	-2.90	161	-2.90
31/05/2000	1679.49	162	-3.00	162	-3.00
01/06/2000	1689.72	163	-3.1		



MULTILOCAL



MULTIPUESTO

MÓDULOS OPCIONALES



FAST

Pedidos para llevar, servicio a domicilio y control de repartidores



DISPATCHER
COCINA

Monitor para la coordinación de diferentes cocinas, zonas de preparación y tiempos de servicio



CLIENTES
DE GESTIÓN

Facturación entre empresas del grupo, catering o franquicias.



INVENTA

Solución para la realización de inventarios mediante lectura del código de barras



INTEGRACIONES

Módulos de enlace con sistemas de terceros: balanzas, dispensadores de bebidas, cajones de cobro, etc



FABRICACIÓN

Fichas y ordenes de fabricación, costes, trazabilidad y previsión de aprovisionamiento de materia prima



FIDELIZACIÓN

Incentivo y promoción del consumo en un local propio, grupo de locales o franquiciados



CONTROLLER

Control del negocio a distancia mediante teléfono, tablet u ordenador remoto



Multiplataforma: MS Windows y iOS de Apple



TPV



PC



COMANDER

SOLICITE LISTADO COMPLETO DE PRESTACIONES

CONSULTAR REQUISITOS TÉCNICOS DE HARDWARE Y SISTEMA OPERATIVO EN www.cuiner.com



cuiner[®]
software para restauración

T 902 02 07 22

info@cuiner.com

cuiner.com