

MÓDULOS OPCIONALES **cuiner**[®]



FAST



DISPATCHER
COCINA



GENERADOR
INFORMES



CLIENTES
DE GESTIÓN



INVENTA



INTEGRACIONES



SERVIDOR
WEB



FABRICACIÓN



FIDELIZACIÓN



CONTROLLER



cuiner[®]
software para restauración



FAST

Orientado a negocios que sirven pedidos para llevar, realizan **servicio a domicilio** y/o que desean un **control de repartidores**.

Principales prestaciones 'a domicilio':

- Selección de los campos de la base de datos de clientes a utilizar, zonas de reparto y callejero.
- Reconocimiento automático del cliente al introducir su número de teléfono.
- Visualización del último pedido realizado por el cliente.
- Toma de pedidos mediante pantalla táctil o teclado.

Principales prestaciones 'dispatcher repartidores':

- Asignación de los pedidos a los repartidores.
- Visualización de los repartidores por orden alfabético o por orden de llegada.
- Acceso directo al mantenimiento de las fichas de repartidores.
- Seguimiento de repartidores con el control de Cambio entregado, Entregas a cuenta y Liquidación por salida o al finalizar el turno de reparto.

DISPONIBLE
PARA PRODUCTOS



JUAN C.

Movimientos Liquidación

Entrega Cambio

Telefono	Hora	Movimiento	Importe	Incidencia
619980410	21:21	Entrega a Cuenta	20,00	
619980410	21:22	Cambio	12,00	
619980410	21:22	Entrega a Cuenta	31,00	
619980410	21:23	Entrega a Cuenta	22,50	
619980410	21:23	Cambio	6,00	

0,00

7 8 9

4 5 6

Movimientos y
liquidaciones

Órdenes de Cocina (3)

21:13 (4) FAUSTO MORELL

21:16 (6) ARAGON

21:19 (8) ARAGON

Pedidos en curso (3)

ERIKA

JOAN

JUAN C.

21:13 (3) BLANQUERNA

21:18 (7) LUCA DE TENA

MIGUEL

21:14 (6) AVDA ALEMANIA

NIKO

RAFAEL

Órdenes de cocina y
pedidos en curso



Monitor para la **coordinación de diferentes cocinas** o zonas de preparación. Permite monitorear mediante colores y sonidos el proceso de elaboración de comandas, con la finalidad de **servir los platos de forma sincronizada**.

Principales prestaciones:

- Gestión de la salida de platos de cocina con la finalidad de optimizar el pase y controlar los platos pendientes de servir.
- Incluye el tiempo de preparación de las comandas, con multitud de parámetros de operativa y aspecto totalmente configurables.
- Asigna dinámicamente las colas de servicio a los distintos monitores en función de la carga de trabajo o del personal disponible en cada momento o turno,
- Presenta las comandas por orden de pedido.
- Control de tiempo de preparación de cada comanda.
- Alarma visual mediante cambios de color al rebasar los tiempos preestablecidos de elaboración.
- Información en tiempo real y en pantalla de los promedios reales de elaboración.
- Interfaz gráfico configurable y personalizable con la imagen de la empresa.
- Interacción del usuario mediante pantalla táctil o bien con teclado configurable de 15 teclas.
- Funcionamiento opcional con listas de marchado y completado.

DISPONIBLE
PARA PRODUCTOS




Pantalla de visualización

i					
Sala 11 12:33	Sala 9 12:34	Sala 3 12:35	Sala 2 12:35	Sala 4 12:36	Sala 1 12:36
Ensalada Surtida Pasta Fresca Crema Champignon Espagueti a la Vierge Solomillo de Ternera ...Inglesa	Bocadillo de Sobrasada Bocadillo de Beicon	Bocadillo de Sobrasada Bocadillo de Beicon Bombon	Ensalada Caprese Ensaladilla Rusa	Bocadillo de Jamón Dulce Bocadillo de Salami Zabocadillo de Queso	Pizza Mamma 2x Pizza Florentina
00:01	00:02	00:01	00:01	00:00	00:00

Sala 5 12:30	Sala 10 12:31	Sala 12 12:31
Ensalada Caprese Escalivada Espagueti Crema de Chan Pasta Fresca Crema Champignon	Bocadillo de Atún Bocadillo de Tortilla	Pizza Mamma Pizza Florentina Pizza Crevette Pizza 4 Quesos
00:06	00:01	00:01

Sala 6 12:29	Sala 7 12:29
Bocadillo de Salami Bocadillo de Jamón Serrano	Espagueti Carbonara Almejas Marinera Solomillo Ternera ...Al Punto
00:01	00:07



12:36

12:36



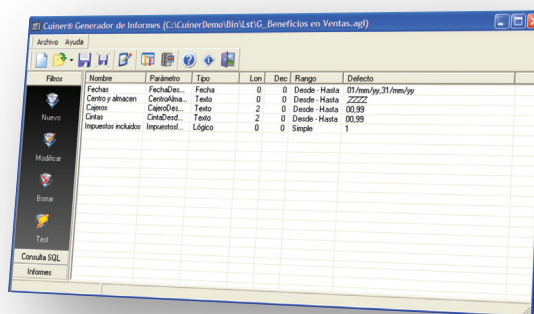
GENERADOR
INFORMES

Generador de Informes SQL con asistente integrado en la aplicación para modificar los listados existentes o **diseñar cualquier listado a la medida** de las necesidades.

Principales prestaciones:

- Asignación de los Informes diseñados en la opción de Menú de Cuiner elegida por el usuario o en la barra de favoritos.
- El generador de informes permite la generación de los informes en múltiples formatos predeterminados para su emisión en formato pantalla, impresora, Excel, Word(rtf), ASCII, HTML y PDF.

Generador de
informes y consultas
SQL



INVENTA

Solución para la realización de inventarios mediante lectura del código de barras de los productos, utilizando terminales industriales de almacenamiento y lectura de códigos de barra.

Principales prestaciones:

- Cuiner Inventa, importa y exporta datos entre la aplicación y el terminal, permitiendo la selección de varios almacenes y fecha de inventario.

Asistente
de conexión





CLIENTES
DE GESTIÓN

Facturación entre empresas del grupo, catering o franquicias

Principales prestaciones:

- Ficha de cliente con datos fiscales y comerciales, así como múltiples tarifas por cliente y producto.
- Direcciones de envío ilimitadas por cada cliente con clave de ruta y orden del reparto. Agrupación de facturas por direcciones de envío.
- Recálculo masivo de tarifas en base al precio base o último coste, en porcentaje o importe.
- Facturación directa o automática por selección entre series, tipos de documento, centro, etc.

DISPONIBLE
PARA PRODUCTOS



FABRICACIÓN

Fabricación, costes, trazabilidad y previsión de aprovisionamiento

Principales prestaciones:

- Ficha de la fabricación con código, descripción, fecha de alta, unidades, indicador de formulación y artículo generado.
- Generación de órdenes de fabricación con fecha, número de documento y cantidad.
- Definición a nivel de orden de fabricación del origen de las materias primas (centro/almacén) y el destino de los artículos fabricados (centro/almacén).
- Desglose de las formulaciones con acceso a modificaciones en cuanto la composición de la fabricación.
- Permite añadir y variar: artículos, agrupaciones, elaboraciones y valores fijos, así como la modificación del coste unitario de los mismos.

DISPONIBLE
PARA PRODUCTOS





INTEGRACIONES Módulos de enlace con sistemas de terceros

DISPONIBLE
PARA PRODUCTOS



Integración con 'dispensadores de copas de vino'

- Controle las dosis de servicio, precios, crédito, control del consumo, promociones, etc.



CashLogy y CashKeeper



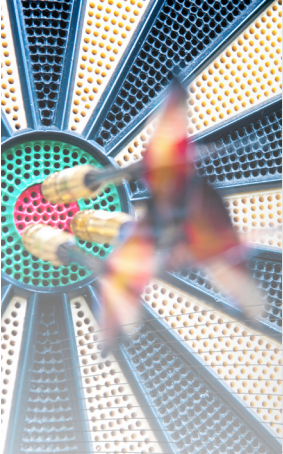
Integración con 'cajones de cobro'

- Obtenga una devolución exacta del cambio, evite descuadres de caja, fraude de billetes y accesos no autorizados.

Integración con 'balanzas comerciales'

- Podrá vender al peso, de forma totalmente integrada con el programa de venta y gestión.





FIDELIZACIÓN

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

Principales prestaciones:

- Creación y mantenimiento de tarjetas de fidelización, con opciones de caducidad, suspensión, motivos de baja, renovación, etc.
- Gestión de mailings y notificaciones, de forma integrada en el backoffice de gestión, creando plantillas de envío (bienvenida, ofertas y/o promociones, felicitaciones, etc).
- Aplicación de descuentos directos (realizados en cada venta, ya sea por total o por grupos de descuento) o descuentos acumulados (para canjear cuando el cliente lo desee).
- Configuración de grupos de descuento, creando promociones sobre platos concretos (enlazados a las tarifas de la carta).
- Tarifas de promoción con criterios múltiples: por días de vigencia, fechas exactas, días de la semana, determinadas horas, etc

DISPONIBLE
PARA PRODUCTOS



CONTROLLER

Servicio gratuito para clientes con contrato de mantenimiento que permite controlar su negocio a distancia, mediante smartphone, tablet u ordenador.

Principales prestaciones:

- Visualice los últimos siete días de caja, desglose por tipo de venta, turnos, impuestos
- Totales diarios de: anulaciones, comandas, platos, comensales, invitaciones, descuentos, consumos de personal, reimpresiones, desperdicios, roturas, deudas saldadas.
- Desglose de las formas de pago: efectivo, tarjetas, cheques, etc.
- Producción con desglose en importe, unidades y porcentaje del número de ventas, comensales atendidos por: - Franjas horarias - Camareros y Encargados - Mesas
- Control de Presencia de cada usuario registrado en el sistema. Usuarios activos on-line. Detalle de hora de entrada y salida.
- Acceso a las estadísticas de venta. Visualización de informes de ventas diarias, horarias, semanales, mensuales, por camareros, por comensales, por familias, por productos, etc.

DISPONIBLE
PARA PRODUCTOS





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 GESTION

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



GENERADOR
INFORMES

Herramienta para la creación, modificación y diseño a medida de informes SQL



SERVIDOR
WEB

Intranet de gestión de documentos, estadísticas, inventarios, incidencias, y otros



CONTROLLER

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

SOLICITE LISTADO COMPLETO DE PRESTACIONES
CONSULTAR REQUISITOS TÉCNICOS DE HARDWARE Y SISTEMA OPERATIVO EN www.cuiner.com

MÓDULOS OPCIONALES cuiner®



cuiner®
software para restauración

T 902 02 07 22

info@cuiner.com

cuiner.com