





DISPONIBLE
PARA PRODUCTOS



FAST

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



cuiner[®]
LITE



cuiner[®]
PRO



cuiner[®]
CENTRAL

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.

JUAN C.

		Movimientos		Liquidación	
		Entrega	Cambio		
				0,00	
				<input type="button" value="7"/> <input type="button" value="8"/> <input type="button" value="9"/> <input type="button" value="4"/> <input type="button" value="5"/> <input type="button" value="6"/>	
				<input type="button" value="1"/> <input type="button" value="2"/> <input type="button" value="3"/> <input type="button" value="0"/>	
				<input type="button" value="X"/>	

Movimientos y liquidaciones

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	
619980410	21:23	Entrega a Cuenta	0,00	

Órdenes de cocina y pedidos en curso

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 (5) AVDA ALEMANIA	
NIKO	
RAFAEL	

Órdenes de cocina y
pedidos en curso



DISPATCHER COCINA

DISPONIBLE
PARA PRODUCTOS

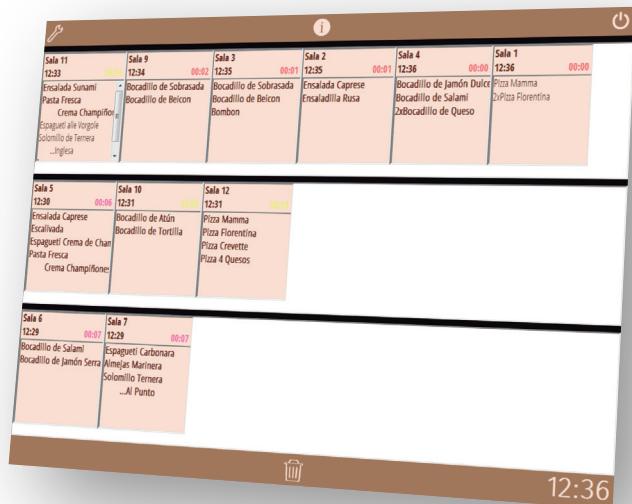


Monitor para la **coordinación de diferentes cocinas** o zonas de preparación. Permite monitorear mediante colores y sonidos el proceso de elaboración de comandas, con la finalidad de **servir los platos de forma sincronizada**.

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.

Pantalla de visualización





GENERADOR INFORMES

DISPONIBLE
PARA PRODUCTOS

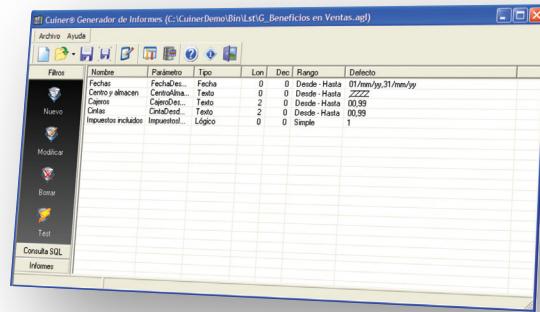


Generador de Informes SQL con asistente integrado en la aplicación para modificar los listados existentes o **diseñar cualquier listado a la medida** de las necesidades.

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.

DISPONIBLE
PARA PRODUCTOS



Asistente de conexión





Facturación entre empresas del grupo, catering o franquicias

DISPONIBLE
PARA PRODUCTOS



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.



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'

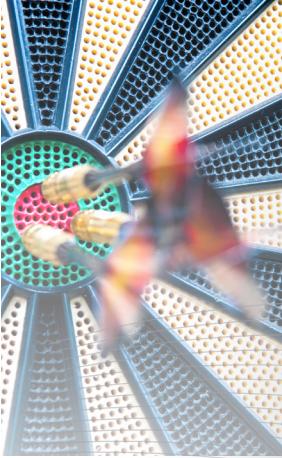
- Obtenga una devolución exacta del cambio, evite descuadres de caja, fraude de billetes y accesos no autorizados.



Integración con 'balanzas comerciales'

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





FIDELIZACIÓN

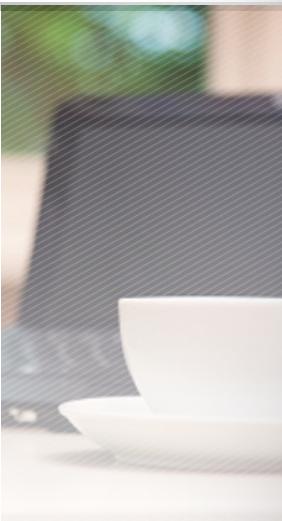
Incentivo y promoción del consumo en un local, grupo de locales o franquiciados

DISPONIBLE
PARA PRODUCTOS



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 deseé).
- 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.



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
DEGESTION

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