

## Punto de Venta

Tener el punto de venta adecuado es crucial para la administración de su restaurante o bar. Estas son algunas de las características que ofrecen los puntos de venta de Sistemas Red River:



### Equipo

#### **Equipo sencillo de operar y diseñado para trabajar 24 horas.**

Permite hasta 36 terminales POS, 30 impresoras de comandas y comanda electrónica. Curso de capacitación incluido en el costo, con guías rápidas para gerentes, cajeros y meseros.

#### **Tecnología touch screen.**

Facilitar y agilizar el trabajo de gerentes, cajeros y meseros dará como resultado un servicio más rápido para el cliente.

#### **Puntos de venta portátiles.**

Con el uso de Tablet PCs el mesero no tendrá que desplazarse para ingresar una orden. Esto da como resultado un ahorro significativo de tiempo.

### Sistema

#### **Pantallas de fácil uso.**

Pantallas del punto de venta diseñadas exclusivamente para las necesidades de su restaurante o bar.

#### **Hasta 100 tableros de acceso rápido para ordenar.**

Diseño personalizado de su menú para ordenar. Permite el uso de gráficos y la creación de combos.

#### **Uso de modificadores.**

Opción de modificadores de estructura y modificadores libres. Puede controlar estos modificadores en inventarios si así lo desea.

#### **Tablas de precios.**

Opción de capturar varios precios por receta, lo cual resulta útil en caso de cambiar el precio según el horario, temporada, etc.

#### **Cuentas claras.**

Pantallas para cobrar acorde a su forma de pago: efectivo, tarjetas de crédito, cortesías, etc. Uso de imágenes y tamaños variables para sus necesidades.

### **Notas separadas y transferencia de cuentas.**

Permite separar una cuenta en hasta 9 notas, así como transferir la cuenta en caso de que el cliente cambie de mesa o de mesero, o se unan varias mesas.

### **Reportes instantáneos.**

Opción de imprimir reportes de ventas del día al momento, por ejemplo: ventas por tipo, por localización, por hora, cancelaciones, auditoría de cuentas, entre otras, por medio de la interfase con el sistema de Ventas Pos.

### **Cierre automático.**

Opción de programar el cierre de caja.

## Resultados inmediatos

En el momento en que se registran las compras, **el sistema informa si la empresa va a empezar a perder dinero debido al incremento en precios.** ¿Cómo? Al detectar todas las recetas que se encuentren arriba del margen de costo ideal.



El sistema verifica que los ingresos sean acordes a las salidas de inventarios. De esta manera **se controlan las fugas.**

Se incrementa la velocidad del servicio con la **utilización de impresoras remotas en cocinas y barras:** el mesero no tiene que desplazarse a la cocina para llevar las comandas, por lo tanto, permanece más tiempo junto al cliente, ofreciéndole un mejor servicio.

## Métodos de Operación

1. **El mesero ordena y el cajera cobra** (para restaurantes de alto movimiento): El mesero marca su orden en la terminal pos más cercana, y el cajero cobra las cuentas abiertas por los meseros.

2. **El mesero ordena y cobra** (para bares de alto movimiento): El mesero ordena y cobra sus cuentas en la terminal pos.



3. **El cajero ordena y cobra** (para lugares de bajo movimiento): El mesero lleva su orden al cajero, éste la marca y cobra en la terminal pos.

## PANTALLAS DE PUNTO DE VENTA

