

Restaurantes

Solución para
Restaurantes



Resdawin 32

RESDAWIN 32

Solución para restaurantes

DATISA, trabajando por los profesionales de la restauración desde 1989, pone a su disposición una solución completa que resuelve la problemática específica del sector y le permitirá llevar el total control de su negocio.

Dispone de dos módulos específicos que pueden operar independientemente o íntimamente integrados: el de facturación a través de RESDAWIN 32 (Módulo de Facturación para Restaurantes) y el de Control de Almacén y Recetas con GESDA H 32 (Módulo de Back Office para Hostelería).

Esta solución sectorial puede integrarse también con el resto de soluciones financieras de la Serie 32 de DATISA (Contabilidad, Tesorería, Inmovilizado...).

Este módulo de la Serie 32 está diseñado para los profesionales de la restauración, es una aplicación táctil que aumentará la eficacia e imagen de su negocio.

Desarrollado para agilizar los procesos de facturación a sus empleados y a la vez darle toda la información que necesita para conocer la marcha de su negocio.

Beneficios principales de la aplicación:

- **Gran velocidad en la facturación y cobro:** RESDAWIN 32 tiene un diseño práctico e intuitivo en un entorno amigable que aprovecha los recursos de la tecnología táctil agilizando enormemente sus procesos de facturación.
- **Control de camareros:** Gracias a un potente sistema de información podrá conocer de cada camarero, además de sus datos personales, estadísticas de venta, mesas servidas, etc.
- **Control de la sala:** De un solo vistazo sabrá la situación de cada una de las mesas de la sala para poder tener todo bajo control.
- **Gestión de comandas:** Podrá conseguir la máxima eficiencia y prontitud en la preparación de sus platos utilizando nuestro sistema de comandas con posibilidad de mandarlas desde la sala a cocina, barra, terraza, etc.
- **Cierre diario:** De manera cómoda podrá obtener toda la información sobre la facturación al terminar el día. Innovadores formas de cierre que le permitirán total confidencialidad de lo facturado.



FACTURACIÓN Y COBRO

- El uso de tecnología táctil permite al usuario mayor rapidez y eficacia en la facturación
- Las comandas se introducen en el ordenador pudiendo mandar mensajes ya preestablecidos a la cocina, barra, terraza, etc.
- Control de la sala a través de la visualización en pantalla de los datos de cada mesa, pendientes de facturar y de cobrar
- Gran velocidad en la impresión de la factura/ ticket. Se imprime al instante, al ser solicitada por el cliente en un documento elegante e impecable en el idioma deseado. Varias formas de facturación.
- Agenda de reserva de mesas
- Posibilidad de utilizar pretickets en la facturación de la barra.

MOVIMIENTOS DE CAJA

- Además de los propios del cobro de las facturas, podrá realizar entradas y salidas de dinero por cualquier concepto (metálico, talones, etc.).
- También podrá controlar los cobros de créditos a clientes, entregas a cuenta (banquetes), etc. .

CIERRE DIARIO

- Al final de cada turno podrá ejecutar: la liquidación de camareros, el arqueo y cierre de caja (varias opciones), el resumen de la facturación, copias de factura y tickets, facturación a crédito confección del libro IVA/IGIC.

SEGURIDAD Y CONFIDENCIALIDAD

- La confidencialidad y seguridad de sus datos esta garantizada mediante un sistema de contraseñas a varios niveles. El nivel de cada función y las contraseñas podrán ser

asignadas y modificadas por el responsable, adaptándose perfectamente a los procesos de trabajo de su compañía

CONTROL DE CAMAREROS

- Podrá identificar sus camareros mediante su foto, así como conocer de cada uno sus datos personales, estadísticas de venta, mesas servidas, etc.

CLIENTES

- Su gestión le permitirá conocer aquellos detalles que le pueden ayudar a mejorar su marketing (cumpleaños, onomástica, profesión, platos o vinos favoritos, etc.), así como, sus datos comerciales y fiscales.
- Control de las facturas de crédito de sus clientes.
- mailings

PLATOS

- La organización de los artículos/platos dentro de la aplicación es totalmente parametrizable lo que permite al usuario adaptar estos según sus necesidades.
- A cada plato se le asigna una imagen que se puede ordenar en distintas categorías o subcategorías que representan el grupo o subgrupo dentro de la carta así, se accede más fácilmente a la información de una forma gráfica e intuitiva.
- Se pueden facturar los platos por peso.
- Posibilidad de mandar mensajes personalizados a cocina

ESTADÍSTICAS DE VENTA

- Le permitirán conocer su negocio por dentro. Además de los informes y estadísticas que le da automáticamente el programa, al estar diseñado en base de datos RESDAWIN 32 le permite definir sus propios informes.

GESDA H 32

**Módulo de Gestión de
Back office para
restaurantes**

Gesda H 32

Gesda H 32, Módulo de Gestión de Back office para restaurantes

Este Módulo de la Serie 32 está específicamente diseñado para su aplicación en establecimientos de restauración, que buscan dar un servicio de alta calidad al cliente y llevar un control de su ciclo comercial desde un punto de vista empresarial.

Los restaurantes tienen una serie de peculiaridades en su control de almacén que les diferencian de cualquier otra gestión estándar. Por eso DATISA ha creado una herramienta específica para planificar y gestionar el ciclo de compras y ventas desde la perspectiva concreta del sector.

Beneficios principales de la aplicación:

- **Ayuda a la toma de decisiones:** Tendrá a su disposición un sistema dinámico de información interactiva que le ayudará en la toma de decisiones, proporcionándole la información que necesite en cada momento.
- **Seguridad en la planificación de compras:** GESDA H 32 le ayuda a gestionar sus compras poniendo a su disposición funciones de pedidos a proveedor automáticos en función de los criterios que se deseen: máximos y mínimos, por consumo, sobre previsión de consumo...
- **Adecuado control de stock:** Conozca en todo momento el estado de sus existencias en cualquiera de sus almacenes, y el valor de las mismas por el criterio que desee (precio medio, precio último de compra, precio de tarifa). Listados y consultas en tiempo real le facilitarán esta tarea.
- **Control en su libro de recetas:** Establezca el precio de su carta conociendo realmente el coste real del mismo y las previsiones de consumo.
- **Reducción de costes:** Minimice sus costes llevando una correcta gestión de pedidos y controlando el riesgo de roturas de existencias.
- **Enlazado con RESDAWIN 32:** Podrá llevar el control de stock al día, al descontar automáticamente la composición de los platos



CONTROL DE PEDIDOS

- Control de pedidos de proveedores, generándose los albaranes de entrega y la recepción de mercancía.
- Múltiples formatos de pedido, configurables por el usuario y seleccionables de acuerdo al criterio deseado en cada momento.

CONTROL DE ECONOMATO Y BODEGA

- Codificación segmentable de artículos
- Control de existencias
- Movimientos de almacén
- Cálculo de márgenes
- Cálculo de inventarios a cualquier fecha (valorados a precio medio, último y de tarifa de proveedor).

LIBRO DE FACTURAS IVA/IGIC

- Funciones de entrada, modificación o eliminación de facturas emitidas o recibidas.
- Posibilidad de enlace directo con SPEEDY CODA 32 y TESDA 32, e incluso con aplicaciones externas a DATISA mediante ficheros ASCII.
- Al eliminar una factura también se realiza automáticamente en cualquier otro registro generado (asientos, efectos de tesorería) si dispone de esos módulos.
- Emisión de libros, certificado de retenciones y liquidaciones de los impresos oficiales de IVA/IVIC e IRPF para su presentación telemática o en papel.

PROVEEDORES

- Ficha del proveedor con datos comerciales y fiscales
- Control de riesgos
- Gestión de compras que incluye condiciones particulares del proveedor
- Control de albaranes de entrega
- Chequeo de facturas

CAMAREROS

- Información de cada camarero o agrupados por familias
- Cálculo de comisiones
- Estadísticas de ventas y márgenes de sus operaciones.
- Potentes listados.

CLIENTES

- Código segmentable: permite asignar un significado a cada carácter del código y obtener información a través de él.
- Ficha de cliente que incluye datos de marketing relacional.
- Control de riesgos
- Etiquetas / Mailings

RECETAS

- Cálculo de costes contables y de mercado
- Posibilidad de evaluar los márgenes brutos y compararlos con el coste real de venta
- Estudios de la repercusión económica de los géneros que componen la receta
- Consumos teóricos, comparativas con el consumo real y previsiones

ESTADÍSTICAS DE VENTA

- Pueden obtenerse múltiples estadísticas a cualquier fecha. La información se actualiza automáticamente.
- Los ABCes proporcionan un nuevo estilo de estadísticas; la información se ordena en función de conceptos seleccionados por el usuario. La información puede obtenerse a cualquier fecha, incluso de hasta tres períodos, para su comparación.



www.datisa.es
902 328 472

Central
C/ Joaquín Turina 2
Pozuelo de Alarcón
28224 Madrid
Tel 917 159 268

Barcelona
Tel 934 398 939

Oviedo
Tel 985 274 052

Las Palmas
Tel 928 234 300

Galicia
Tel 610 525 445

