

Complekit

S O F T W A R E

NO CORRA RIESGOS... PRUEBELO Y DECIDA

Pruebe **COMPLEKIT GASTRONOMICO** antes de comprarlo!

Solicite una **DEMOSTRACION**

GRATUITA que la empresa pone a su disposición, para que usted confirme sus múltiples posibilidades.

Complekit Gastronómico es un software orientado específicamente a resolver la gestión de:

- Facturación en mostrador (adición).
- Listas de precios de Menú.
- Stock de insumos y recetas.
- Movimientos de Caja (efectivo, cheques, tarjetas de crédito, etc.).
- Estadística de Ventas/Productos.
- Claves de Seguridad.
- Información Contable e Impositiva.
- Importación - Exportación de archivos en formato ASCII.
- Cuenta Corriente Deudores.
- Cuenta Corriente de Clientes y proveedores.

Complekit Gastronómico es tan fácil de operar que ud. lo instala y al instante puede estar trabajando. Nuestro sistema incluye controles y validación de datos permanentes que posibilitan que cualquier persona sin conocimiento de computación lo pueda utilizar, sin inconvenientes. El uso de claves de seguridad y "archivos protegidos" brindan una seguridad total tanto a los operadores, como a la empresa.

BENEFICIOS:

- Emite ticket y/o factura (A,B,C) hasta en nueve formatos diferentes, editables por el usuario, determinando funciones y modalidades en cada terminal de la red.
- Incorpora múltiples mozos, adicionistas y supervisores por turnos asignados a cada uno Claves de Seguridad.
- Permite crear múltiples rubros de insumos y menú (platos) y familias.
- Definir múltiples distribuciones y/o agrupaciones de mesas por sector.
- Verifica el estado de las mesas y la venta realizada de los mozos por cada turno.
- Emite el balance de turno para efectuar el cierre de caja por adicionista.
- Registra la combinación de múltiples formas de pago desde el proceso de Adición (efectivo, tarjetas, tickets, etc.).
- Obtiene la venta total por tarjeta, efectivo, cheque, etc.
- Cataloga a los clientes por número telefónico, nombre y domicilio, con identificación automática de pedidos para Delivery.
- Permite conocer los pedidos pendientes, comandados y facturados en estado de cobro.
- Emite pedidos diferidos con recordatorio por cliente, de las ultimas compras efectuadas.
- Permite disponer de la composición de recetas para costeo de los artículos del menú (platos).
- Efectúa baja automática de insumos al facturar un plato.
- Ofrece información de saldos y movimientos de stock de insumos por local.
- Incorpora el manejo de múltiples Listas de Precios diferentes por turno, para mostrador, mesas y delivery.
- Ofrece Información estadística de productos vendidos en cantidades e importes por rubro, horarias, por período (diarias, semanales, mensuales); de cubiertos e importes adicionales por mozo, por mesa.
- Emite el Libro I.V.A. de acuerdo a ley y el asiento resumen de ventas.
- Liquida comisiones a los mozos por totales de venta.
- Dispone de nueve niveles jerárquicos de acceso, utilizando palabras clave para bloquear el acceso a tareas no autorizadas.
- Al incorporar el Módulo de Clientes, Proveedores y Bancos, podrá resolver íntegramente la gestión de cobranzas, compras, pagos y cuentas corrientes con el objeto de completar todo el circuito administrativo contable del local o la empresa, con los siguientes beneficios:
- Permite obtener información seleccionado cada informe por distintos niveles de detalle para la gestión de:
- Compras.
- Pagos.
- Cuentas Corrientes.
- Impuestos.
- Estadísticas Varias.

Equipamiento:

Pc's o P.O.S.

Ambiente Operativo:

Windows 95/98, NT

Windows 2000/XP

Red de Distribuidores en todo el País.

Jean Juarez 695. Piso 7. Of. B - C1215ACK - Buenos Aires, Argentina.

4966-0055.

Software para el Mercado Gastronómico

Complekit

S O F T W A R E

Complekit Gastronómico es un programa especialmente diseñado para ayudarlo a resolver de manera sencilla, completa y segura la operatoria habitual de ventas y compras en negocios con y sin sucursales, franquicias y patios de comidas de centros comerciales.

Este sistema posee una facturación **simple, veloz, fácil de usar, segura y muy funcional**, para completar todos los requerimientos operativos de las diferentes alternativas gastronómicas (**Confiterías, Restaurantes, Pizzerías, Heladerías, Discotecas, Clubes, Pubs, Fast-Foods y envíos a domicilio**), cumpliendo perfectamente con todos los requerimientos operativos en las diferentes modalidades.

Es la mejor solución para facilitarle su trabajo.

Opera en tres modalidades simultáneas

1.- Mesas abiertas:

Hasta 999 mesas abiertas simultáneamente con indicación permanente de los diferentes estados de la adición por mesa (ocupada, libre, en estado de cierre).

Posibilidad de cierre con emisión de comprobante (ticket o factura) y su correspondiente cobro en un momento posterior.



2.- Mostrador:

Facturación rápida modo Fast-Food en barra. Emisión de un ticket o una factura y cobro inmediato.



3.- Delivery:

Registro on-line" de pedidos por número telefónico. Seguimiento del "perfil de consumo" de cada cliente con registro de observaciones para cada uno.



Módulo de Recetas

Permite administrar para cada artículo de menú, la fórmula de composición de cada plato, permitiendo planificar las necesidades de reposición de cada insumo.

Es posible la formulación y "descarga" automática de los componentes de cada plato (insumos, incidencias de gastos en cantidades o porcentajes-, etc). Ideal para combos con componentes alternativos.

Comandas

Permite emitir hasta 8 comandos asignables a diferentes lugares físicos distribuidos en distintos sectores (cocina, barra, parri-



lla, expedición, etc.) y una comanda general, para lograr eficiencia y control del movimiento de todos los pedidos realizados.

Información Inmediata

Con solo apretar una tecla obtendrá la recaudación por adiccionistas y supervisores, totales por adiccionistas, por rubro, por mozo en importes y cubiertos; ventas y cobros por mozo y el Balance del Día y totales por turnos.

Información estadística

Brinda permanentemente estadísticas de ventas en importes, cubiertos y artículos, horarios, por rubro, por periodo y su inci-

dencia porcentual sobre el total, ranking de ventas, ventas horarias por mesas agrupadas por sectores o salones y ventas horarias por mozos, ingresos y egresos de caja, control detallado de stock de insumos, cuentas corrientes de clientes y la gestión de cobranzas (opcional para restaurantes); lo cual posibilita la optimización y el control de toda la gestión.

