

Carpeta de Presentación



INSTALACIÓN:



Sres. Locatarios

Presente

Como es de su conocimiento, el grupo **APSA Centros Comerciales S.A.** ofrece un servicio a los locatarios que incluye: la provisión de Pc's, software de Punto de Ventas, conectividad, comunicaciones "On-Line" con tarjetas de crédito, el asesoramiento, capacitación y soporte Post-Venta, como lo viene haciendo desde 1994.

Nos sentimos orgullosos porque **nosotros contribuimos a crearlo**, acompañando las mejoras tecnológicas propuestas por APSA, incorporando a nuestros sistemas las mejoras funcionales que los locatarios nos solicitaron, haciéndolos cada vez más rápidos, fáciles y eficientes y porque apoyamos permanentemente todas las acciones comerciales, de marketing con el solo objeto de **brindarles a Uds. los mejores productos, con la mejor calidad y el mejor servicio.**



Dentro de este contexto, **Uds. deben optar** por incorporar un sistema de los propuestos por el Shopping.

Como Uds. no abonan nada por el sistema, es nuestro interés que tengan suficientes elementos para **optar por el software MAS CONVENIENTE** y eficiente para su local gastronómico: **CompleKit Gastronómico.**

CompleKit Gastronómico es un sistema que veloz que agiliza y simplifica la operatoria de ventas con facilidad y seguridad, brindando una respuesta sencilla, completa y eficiente a las tareas de **Delivery, Facturación en barra (Fast-Food) o adición en mesa**, o la combinación de las tres modalidades en las misma aplicación, incluyendo **la comunicación "on-Line"** con todas las tarjetas de Crédito Y Débito.



Incorpora información estadística de productos vendidos en cantidades e importes, por rubros, horarias, por rango de fechas, contemplando todos los requerimientos operativos contables e impositivos. Por su flexibilidad brindamos **la mejor solución** a sus necesidades.

Cuando recorra estas páginas comprenderá que optar por incorporar **CompleKit Gastronómico no es instalar un sistema más**, es, aprovechar en SU beneficio, sus características **funcionales específicas** y operativas, como:



1.- Mesa Abierta: Hasta 999 mesas abiertas simultáneamente con indicación de los diferentes estados (ocupada, libre, en estado de cierre). Opera con mozos, control de cubiertos adicionados, cierre de factura con cobro diferido (en la mesa o mozo), etc.

2.- Mostrador: Facturación rápida modo Fast-Food con emisión de ticket y cobro inmediato.

3.- Delivery: Registro "on-line" de pedidos telefónicos. Seguimiento del perfil de consumo por cliente.

Dado que permite especificar la fórmula de los insumos de un plato (recetas), se puede llevar un perfecto control y valorización de insumos.

Permite también:

➤ Asignar teclas directas a artículos más vendidos del menú.
➤ Utilizar hasta 9 comandos parametrizables.
➤ "Cargar" la composición de cada receta para su posterior "descarga" del stock y costeo de los artículos de menú (platos).
➤ Operar con Combos y seleccionar alternativas al adicionar.
➤ Visualizar rápidamente el estado de las mesas (ocupado, libre, en estado de cierre).
➤ Parametrizar por terminal, la modalidad de adición y el manejo de las mesas.
➤ Asignar múltiples distribuciones y/o agrupaciones de mesas por sectores.
➤ Disponer de una interfase de intercambio de datos con otros sistemas del locatario.
➤ Registrar la combinación de múltiples formas de pago y múltiples divisas, desde el Punto de Ventas, con conversión automática de cambio.

Vale la pena que asistan a una demostración de **CompleKit Gastronómico** ya que es la única manera de comprobar que es un sistema **fácil, rápido y seguro**, que utiliza una interfase veloz, informes paramétricos para obtener listados más específicos y gran velocidad de acceso a artículos y/o clientes.

CompleKit Gastronómico está **PENSADO POR Y PARA el punto de ventas**, ya que incluye las mejoras funcionales que operadores y usuarios nos pidieron a lo largo de estos 13 años. Nuestro sistema **Gastronómico** aporta mayor facilidad de uso, simplicidad para resolver las tareas más complejas (devoluciones, señas, etc.); mejores y más veloces posibilidades de búsquedas, gran flexibilidad (adaptación a sus necesidades operativas y funcionales), nuevas facilidades para control de stock y una excelente información estadística, con el solo objeto de **brindarle a los locatarios los mejores productos, con la mejor calidad y el mejor servicio.**

Quedamos a vuestra disposición para responder a cualquier duda o consulta que se les presente llamando al **011 4966-0055**. Esperamos contarlos como uno de nuestros usuarios.

Sin otro particular saludamos a Uds. Atte.

Ing. Luis Aguilar
Departamento Comercial
laguilar@soporteinteligente.com.ar
www.soporteinteligente.com.ar



*Nuestra empresa tiene por objetivo contribuir, "de manera real", al desarrollo integral de los comercios minoristas y las **PyME's**, es decir que ponemos a su alcance las mejores soluciones integrales con el objeto de:*

Incrementar su Eficiencia	Mejorar su Competitividad
Bajar sus Costos	Aumentar su Rentabilidad

No estamos solamente para atender un problema, queremos brindarle soluciones a sus necesidades y que le permitan desarrollar su empresa, teniendo un aliado incondicional que lo oriente, acompañe y le brinde un trato personalizado y la respuesta inmediata con profesionales experimentados para que, juntos construyamos soluciones viables y exitosas. Estamos convencidos que las buenas relaciones humanas son el éxito de cualquier proyecto.



Gastronómicos

*Nuestra empresa dispone de una línea de productos estándar, paramétricos y modulares, orientados a resolver eficientemente, de manera completa, sencilla y confiable, la gestión comercial integral en locales y Pymes. Para el mercado Gastronómico en Centros Comerciales, hemos desarrollado **CompleKit Shop** al cual le hemos incorporado todas las funciones necesarias para atender eficientemente la **venta o adición al público**.*



CompleKit Gastronómico resuelve con eficiencia y sencillez todos los procesos necesarios para resolver la gestión de ventas, facturar o adicionar productos, imprimir tickets o facturas, controlar el stock, definir múltiples listas de precios, descuentos y comisiones, administrar los cierres de caja en múltiples monedas, operar con lectores de códigos de barra, incorporar claves de acceso por cajero y supervisor y obtener estadísticas de ventas, etc. Opera tanto en modalidad monotarea como en multiusuario, sin limitaciones.

CompleKit Gastronómico para APSA Centros Comerciales incorpora:

CKG.01 para Shopping Centers	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Adición y Facturación de artículos de menú. ➤ Control de Stocks de insumos o recetas. ➤ Múltiples Listas de Precios de menú ➤ Control y cierre de caja. ➤ Autorización "On-Line" con Tarjetas de Crédito. ➤ Conectividad con otros sistemas del locatario. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ IVA Ventas y Subdiarios contables. ➤ Estadísticas (artículos-mesa-mozo) ➤ Soft para impresoras fiscales. ➤ Claves de Seguridad. ➤ Módulo de Recetas. ➤ Cta. Cte. y Proveedores opcional.

¿Porque elegirnos?

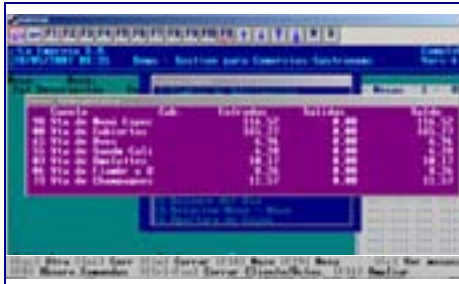
A continuación detallamos algunas de las características más relevantes de **CompleKit Gastronómico**, para que tenga elementos para elegirnos sabiendo que nuestros sistemas se adaptan mejor a las múltiples necesidades de su negocio. Solicite una demostración y comprobará porque **CompleKit Gastronómico** es mejor sistema para Uds.

☞ Simple y amigable:



- ❖ Porque se asemeja al de una caja registradora operando todo el sistema desde una sola pantalla de adición, utilizando **"teclas directas"** para agilizar el proceso.
- ❖ Porque ha sido diseñado utilizando una interfase **veloz y simple**, pudiendo ejecutar simultáneamente múltiples tareas (consulta o actualización de datos, simplificación de las operaciones de caja, informes o procesos), organizadas en distintas ventanas, garantizando la integridad de los datos.

☞ Información al instante:



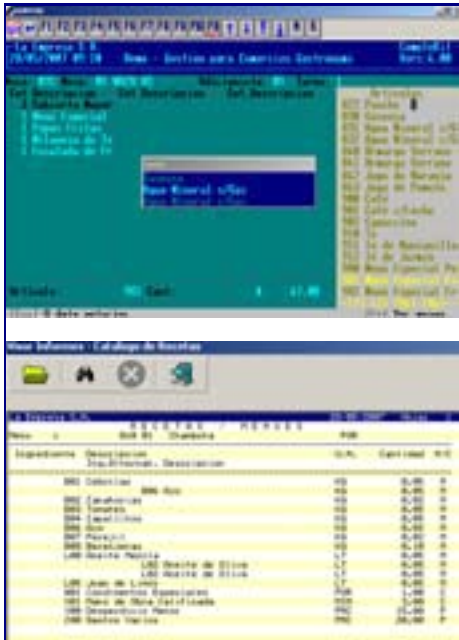
- ❖ Porque con solo apretar una tecla (sin salir de la adición) obtiene totales resumidos de ventas por adionista, rubro, mozo, mesa, artículos, balance del turno y del día y el informe de la caja detallada.
- ❖ Porque dispone de un área de **"ayuda inteligente"**, informando permanentemente al operador las posibilidades de teclas y funciones que dispone en cada uno de los "campos" donde está el cursor.

☞ Mejora su imagen y servicios



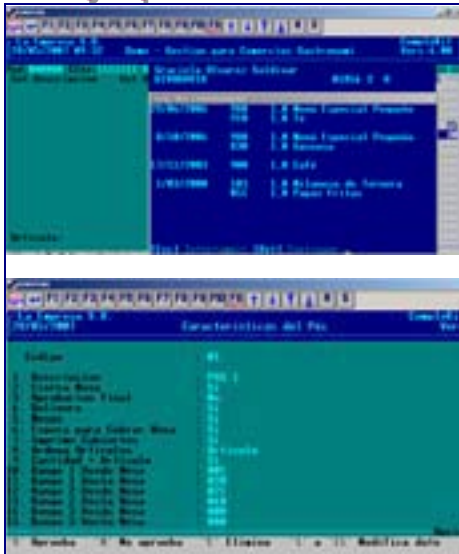
- ❖ Agiliza el proceso de ventas al hacerlo más simple, rápido e integrado, permitiéndole a sus empleados tener más tiempo para dedicárselo a la atención al público, y mucho menos tiempo al proceso administrativo de la venta porque:
 - Permite cobrar con todas las tarjetas, tickets (canasta, restaurante, promoción, etc.), cheques, pesos con informe de vuelto y múltiples monedas extranjeras.
 - En modalidad multipuestos permite configurar terminales para operar en modalidad Delivery, Fast-Food, o incorporar terminales para que los mozos puedan comandar.
 - A las comandas se le pueden incorporar observaciones.

☛ Recetas.



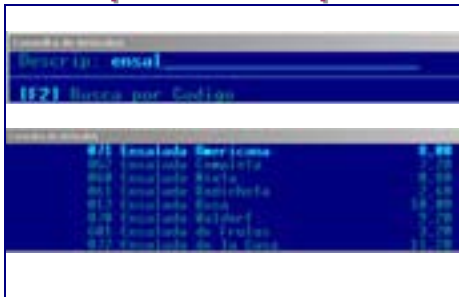
- ❖ Permite administrar por cada artículo de menú, la fórmula de composición del plato, permitiendo planificar las necesidades de reposición de cada insumo. Incluye:
 - Definición de cada receta.
 - Ingredientes alternativos a cada insumo
 - Catálogo de Recetas
 - Utilización de Ingredientes
 - Valorización de recetas
 - Actualización costo de recetas
- ❖ Posibilita la "descarga" automática de los componentes de cada plato (insumos, incidencia de gastos en cantidades o porcentajes, etc.).
- ❖ Permite el "armado" de combos con componentes alternativos.
- ❖ Permite obtener el costo de cada receta a Precio de Compra, precio de Reposición o Precio Promedio Ponderado.

☛ Mejor personalización de la aplicación



- ❖ Porque mejora la gestión de su local al incorporar procesos específicos desarrollados para el punto de ventas tales como:
 - Información en línea del perfil de consumo para clientes Delivery y del ranking de consumo
 - Asignación de distribución de mesas -mozos por sector.
 - Utilización de teclas de "un solo clic" para artículos de menú o platos.
 - Cobro con combinación de múltiples formas de pago y múltiples divisas, con cálculo automático de vuelto.
 - Parametrización por parte del usuario de la modalidad de uso en las funciones en cada terminal.
- ❖ Porque resuelve en forma más fácil y rápido las funciones de caja, toma de pedidos de mozos y comandas.

☛ Búsquedas más rápidas



- ❖ Permite realizar búsquedas "inmediatas" por cualquier parte del código de artículo (estructurable por el usuario) o por cualquier parte de la descripción.
- ❖ El lenguaje con el cual desarrollamos los sistemas utiliza "algoritmos de búsquedas" que permiten disponer un **acceso directo a los datos**, con mayor velocidad que quienes utilizan bases de datos.

➤ Información más detallada y precisa.



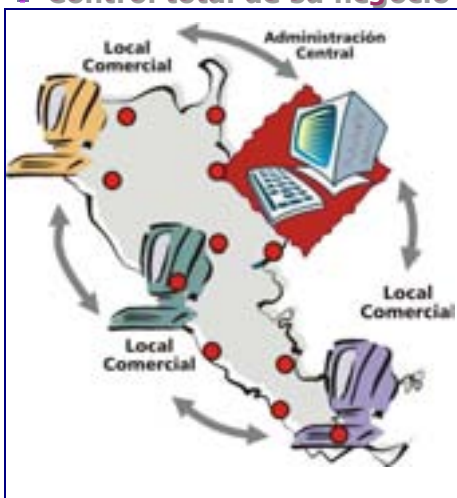
- ❖ *Dispone de pantallas que le permiten seleccionar todo tipo de "rangos" de pedidos paramétricos datos (desde-hasta fechas, artículos, depósitos, para obtener informes de gestión más acotados.*
- ❖ *MSI incorpora sólo dos niveles de menues descolgables, para facilitar el uso.*
- ❖ *Incorpora criterios de inclusión (comprobantes, cuentas), exclusión (artículos sin movimientos), niveles de nivel de detalle (analítico o saldos), nivel de agrupación en función de la estructura del código elegida en forma libre*
- ❖ *Posibilidad de enviar cualquier informe por e-mail, efectuar búsquedas rápidas y emitir informes por pantalla, impresora, archivo para importarlo con Excel.*

➤ Conectividad con otros productos



- ❖ **CompleKit Gastronómico** incorpora una interfase sencilla y práctica que permiten recibir y transferir datos a nivel de archivos maestros y de movimientos **desde y hacia otros sistemas standards o desarrollados a medida** por el cliente, o a programas externos desarrollados por terceros, bases de datos relacionales y a cualquier aplicación Windows.
- ❖ También incluye la **EXPORTACIÓN** de los movimientos generados en cada local **a EXCEL**.

➤ Control total de su negocio -Conectividad-



- ❖ *Porque hemos desarrollado procedimientos de conectividad, que le permiten automatizar procesos, con el objeto de garantizar la confiabilidad de los datos, disminuir el tiempo de operación y evitar errores, logrando una **mayor automaticidad en las tareas**.*
- ❖ *Este procedimiento permite recibir "on-Line" en casa central, los movimientos de ventas, stock, caja, clientes de cada local o franquicia y enviar novedades (altas de nuevos artículos, cambios de precios, combos, descuentos, etc.) a cada uno de los locales o franquicias.*
- ❖ *Incorpora la modalidad de "Remito Electrónico".*
- ❖ *Estos procesos incluyen todas las validaciones de los datos que viajan utilizando cualquier medio elegido por el usuario (Internet, Intranet, etc.).*

☛ Muy seguro y Confiable



- ❖ Uds. pueden restringir el acceso a distintas tareas utilizando claves por niveles jerárquicos (encargados, cajeros) y limitar a personas no autorizadas a realizar funciones específicas (cambiar precios, efectuar descuentos, emitir Notas de Crédito o devoluciones), las cuales pueden ser habilitadas por el supervisor o gerente autorizado.

☛ Mejor inversión



- ❖ Porque disponemos de una línea completa de sistemas modulares, para back-office, que le permiten crecer eligiendo la configuración más adecuada a su necesidad, y sin pagar por lo que Uds. no utilizan. Y lo más importante!! **Uds. pueden incorporarlos cuando lo desee, SIN PERDER NADA.**
- ❖ Porque puede incorporar el Módulo de **Cuenta Corriente Clientes o el de Proveedores** para completar el circuito administrativo contable a un bajo costo.
- ❖ Esta modularidad implica **menor costo** ya que Uds. pagan sólo por lo que usa y necesita.

Características Destacables

- ☛ Procesa y emite comprobantes de ventas (factura, N/C, N/D, etc.) o facturas fiscales, tickets, tickets-factura mediante el uso de impresores fiscales homologados.
- ☛ Adiciona en modo mostrador, mesa y Delivery, registrando mozos y cubiertos a criterio del usuario.
- ☛ Visualización rápida del estado de las mesas (ocupado, libre, en estado de cierre).
- ☛ Selección rápida de artículos del menú por código alfabético, número y uno a uno.
- ☛ Se puede restringir el uso del sistema por niveles jerárquicos (mozos, adicionistas)
- ☛ Permite controlar el tipo de operación efectuada por el adicionista, en función del tipo de comprobante de ventas asignado.
- ☛ Habilitación del adicionista o supervisor a determinadas funciones del cajero (descuentos).
- ☛ Permite catalogar clientes para Delivery, por número, telefónico, nombre o domicilio.
- ☛ Permite asignar teclas directas a artículos del menú.
- ☛ Identificación automática de pedidos por hora de entrega, comandados, y facturados en estado de cobro.
- ☛ Utilización de hasta 8 dispositivos de comandas y una comanda general.

➤ <i>Brinda totales inmediatos por turnos de ventas por adicionista, rubros y mozos en importes o cubiertos.</i>
➤ <i>Permite verificar el estado de las mesas y la venta realizada por mozo y por turno.</i>
➤ <i>Opera con múltiples listas de precios.</i>
➤ <i>Permite asignar múltiples distribuciones y/o agrupaciones de mesas por sectores.</i>
➤ <i>Emite el balance del turno para poder realizar el cierre de caja por adicionista.</i>
➤ <i>Posibilita el cobro en múltiples formas de pago desde el proceso de adición (tarjeta, efectivo, dólares, tickets, etc.).</i>
➤ <i>Permite cargar la composición de cada receta para su posterior "descarga" del stock y costeo de los artículos de menú (platos).</i>
➤ <i>Permite liquidar comisiones a los mozos por ventas y cobros.</i>
➤ <i>Permite definir libremente los juegos de comprobantes de ventas, stock, caja-bancos, compras y pagos.</i>
➤ <i>Permite obtener informes de movimientos de stock, valorización de insumos y política de inventario.</i>
➤ <i>Obtiene información estadística horaria, por rango de fechas de los productos vendidos en cantidades e importes por rubro.</i>
➤ <i>Obtiene informes contables e impositivos por local.</i>
➤ <i>Permite definir libremente las cuentas contables para obtener asientos resúmenes.</i>
➤ <i>Ingreso y manejo de la información integrada y actualizada en "tiempo real".</i>
➤ <i>Uso autónomo (una sola terminal) o en multiusuario (multiadicionistas).</i>
➤ <i>Opera con todas las impresoras fiscales homologadas.</i>
➤ <i>Interfase con otras aplicaciones. Exportación de Movimientos a EXCEL.</i>
➤ <i>Operación en Terminales específicas de Punto de Ventas (POS).</i>
➤ <i>Drivers para cajón de dinero, lectores, impresoras de códigos de barras, visores, lectores de banda magnética, impresoras fiscales, etc.</i>
➤ <i>Opera con todas las impresoras fiscales homologadas.</i>
➤ <i>Integración total con nuestro sistema de Contabilidad General.</i>

➤ **El mayor respaldo empresario.**



Porque más allá que sea el **Grupo APSA** quien les provea nuestros sistemas y le brinda el respaldo técnico adecuado para ayudarlo a instalar, capacitar y aconsejar los mejores procedimientos y métodos de implementación de todas las soluciones, nuestros profesionales brindan al Shopping un servicio de respaldo técnico, para que usted esté siempre bien atendido.

Porque Uds. tienen la seguridad que sus sistemas estarán siempre actualizados incorporando las últimas disposiciones legales vigentes.

Listado parcial de Locales con sistema Gastronómico

Locales en Locales en APSA Centros Comerciales	
Empresa	Rubro
7 Nights	Gastronómico
Aberdeen Angus	Gastronómico
Acquarelle	Gastronómico
Allioli	Gastronómico
Big Ben	Gastronómico
Big Time	Gastronómico
Bonnie & Clyde	Gastronómico
Café la fazenda	Gastronómico
Campos de Patagonia Abasto	Gastronómico
Campos de Patagonia Alto Palermo.	Gastronómico
Casa Vecchia Alto Palermo	Gastronómico
El Gran Cheff	Gastronómico
El Pasaje Express	Gastronómico
Estrella Oriental	Gastronómico
Green & Company Abasto	Gastronómico
Green & Company Alto Palermo	Gastronómico
Heladeria Esther	Gastronómico
La Casona Regionales	Gastronómico
La Panquequera	Gastronómico
Lo Nuestro	Gastronómico
Mondo Spaghetti	Gastronómico
Mr. Chicken	Gastronómico
Oasis Coffee	Gastronómico
Paladares	Gastronómico
Sinforosa & Co. Paseo Alcorta	Gastronómico
Sinforosa & Co. Patio Bulrich	Gastronómico
The Coffee Store	Gastronómico
Zia Assunta	Gastronómico

Otras instalaciones			
Empresa	Estructura de Locales	Capital -Pcia Bs As	Ptos de Venta
Azul Profundo	Gastronómico	X	1
Bar Butty	Gastronómico	X	3
Cabañas Don Eulogio	Gastronómico	X	1
Chimada (Puerto Baco)	Gastronómico	X	1
Club de Amigos	Gastronómico	X	1
Colegio de Abogados	Gastronómico	X	1
El Español	Gastronómico	X	17
La Farola de Nuñez	Gastronómico	X	2
Loria Abajo	Gastronómico	X	1
Mr. Cheff	Gastronómico	X	1
Parrilla Don Antonio	Gastronómico	X	1
Parrilla Peña	Gastronómico	X	4
Wall Mart (ExAuchán)	Gastronómico	X	5

Lo invitamos a conocernos



Lo invitamos a que "navegue" por nuestra web site www.msigroup.com.ar para que nos conozca un poco más y sepa porque miles de usuarios utilizan nuestros sistemas para le gestión de su local.

Estamos seguros que cuando analicen con detenimiento nuestra oferta de productos y servicios Uds. también decidirán recorrer un camino tan exitoso, como el que venimos transitando desde hace muchos años. Muchas gracias.