



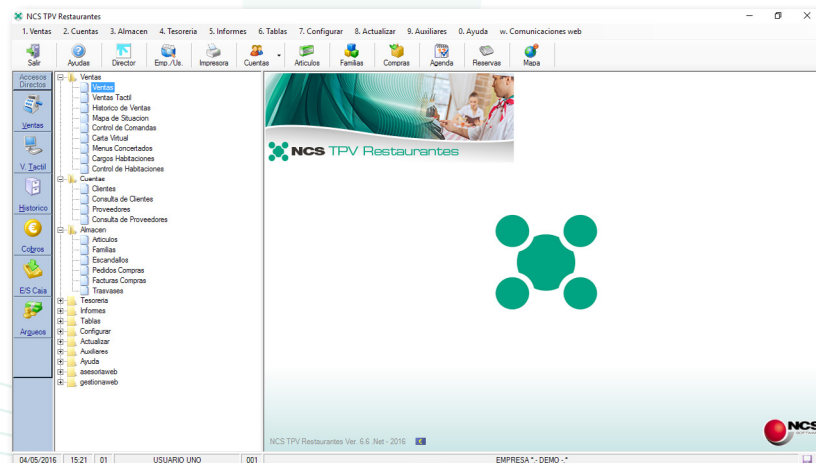
NCS TPV Restaurantes

The logo for NCS TPV Restaurantes, featuring a green icon of four circles arranged in a square pattern, with a larger central circle. To the right of the icon, the text "NCS" is in bold black, "TPV" is in green, and "Restaurantes" is in a green sans-serif font.

NCS TPV Restaurantes

TPV RESTURANTES es una aplicación terminal punto de venta sectorizada que incorpora opciones específicas para adaptarse a las necesidades del sector de la restauración: Restaurantes, Cafeterías, Confeiterías, Pizzerías, Heladerías, etc. con la posibilidad de trabajar con multiusuario, multialmacén, multiejercicio y multiempresa, con ordenadores de sobremesa, terminales de mano y otros dispositivos móviles, habiendo una versión con la base de datos en SQL.

TPV RESTAURANTES es una aplicación muy completa preparada para usuarios no especializados, posee teclas de acceso rápido a las funciones principales, permite parametrizar las opciones que son necesarias para cada tipo de establecimiento y facilitar la configuración de la pantalla de trabajo sea TACTIL o lineal.

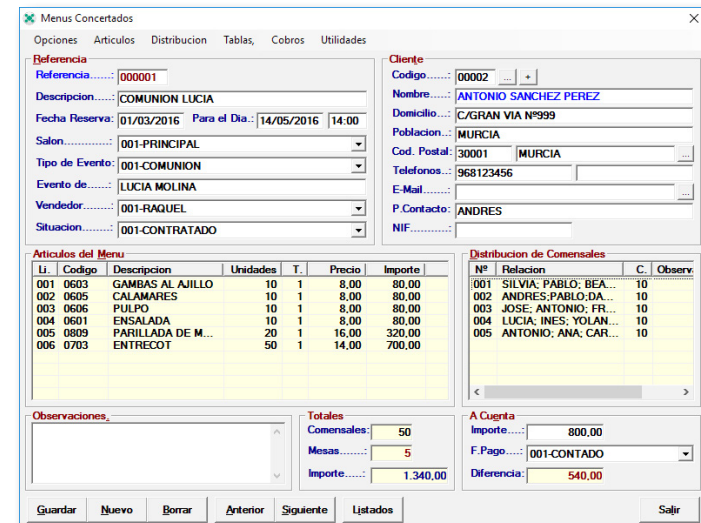


Con la opción de ventas táctil tendremos todas las opciones en una sola pantalla haciendo su uso muy fácil y ágil.

La aplicación puede gestionar el almacén de varias sucursales, bien en tiempo real utilizando "Terminal Server", bien a través del traspaso de datos de las mismas a una central a través de "gestionaweb.com" o correo electrónico.

Incorpora un módulo de Hostelería para empresas que precisen de un control de habitaciones, desde el que se puede gestionar las reservas, recepción y facturación de clientes, incluyendo la gestión de los cargos a habitaciones y el planning de ocupación de todos los meses del año.

Y otro de Salón de Celebraciones para controlar los menús concertados que se vaya a realizar en el establecimiento controlando de cada uno fecha, salón, cual es el evento es, quien lo reserva, la composición del menú y el número y nombres de los comensales.



NCS TPV Restaurantes

La aplicación nos permite tener un control completo de nuestro almacén, definiendo a cada artículo, familia, stock mínimo, imagen, orden de cocina, combinado, escandallo, si es de peso, pudiendo generar incluso pedidos y compras directamente a proveedores teniendo en cuenta alguno de estos valores.

Además de gestionar periodos con precios especiales, regularizar el almacén, control de mermas, generación automática de tarifas de ventas incrementando un margen a partir de los precios de costo o de cualquier otra tarifa.

TPV RESTAURANTES busca la máxima facilidad y comodidad para el usuario por eso permite un rápido y fácil acceso a los mantenimientos y consultas de artículos, clientes y proveedores pudiendo consultarlos o darlos de alta desde las opciones más utilizadas de la aplicación.

La gestión de cobros y pagos en sus diversas formas (contado, tarjeta, vencimientos, etc.) permite un control completo de la tesorería y el flujo de caja de la empresa incluyendo la confección de recibos en soporte magnético.

Se pueden guardar hasta 99 Arqueos (X y Z) por Día teniendo en cuenta las ventas, cobros, pagos, saldo inicial, las salidas e ingresos en el cajón fuera de la venta propia del establecimiento.

Los numerosos informes y gráficos de la aplicación permiten conocer existencias, resultados, comisiones, consumos de artículos, etc. y listar los informes de Libros de I.V.A. habituales para el asesor.

Módulo Radio Nota que permite la toma de las comandas directamente a los clientes con comunicación con la cocina utilizando tanto teléfonos como Tablets con sistema operativo Android o Windows para la gestión de ventas en TPV Restaurantes.

Posibilidad de enlazar con nuestra aplicación de contabilidad NCS CONTABILIDAD

Con los módulos orientados a la hostelería podemos controlar desde la apertura de la venta u ocupación de una mesa, hasta su cierre, pasando por la impresión de la factura / ticket, impresión de la comanda en cocina / bodega, tener abiertas hasta 999 mesas u operaciones de forma simultánea y la actualización de las estadísticas de ventas (artículos, clientes, vendedores, etc).

PRESTACIONES

Gestión de Ventas

La gestión de ventas nos permite tener abiertas hasta 999 mesas al mismo tiempo.

Consulta por pantalla de todas las operaciones abiertas.

Posibilidad de trabajar al mismo tiempo con Facturas/Tickets con IVA desglosado e IVA Incluido.

Teclas de acceso rápido a las funciones principales

Durante el cierre de la venta podemos aplicar un descuento, indicar el formato de impresión de la factura, el número de copias y la forma de pago que deseemos.

Impresión de la factura previa o proforma.

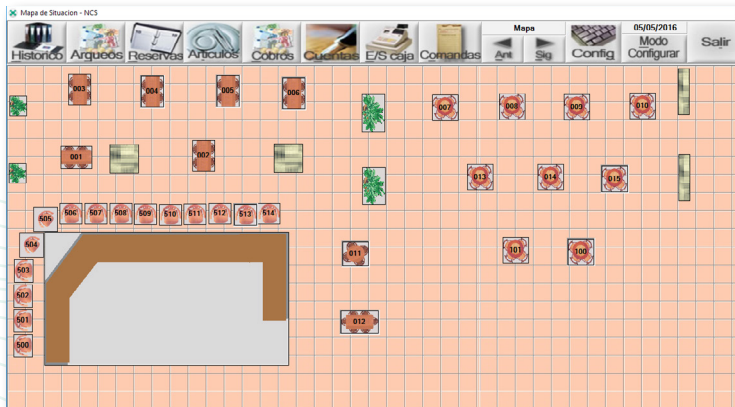
Posibilidad de utilizar una pantalla táctil, que nos permitirá de una forma visual e intuitiva la gestión de ventas

NCS TPV Restaurantes



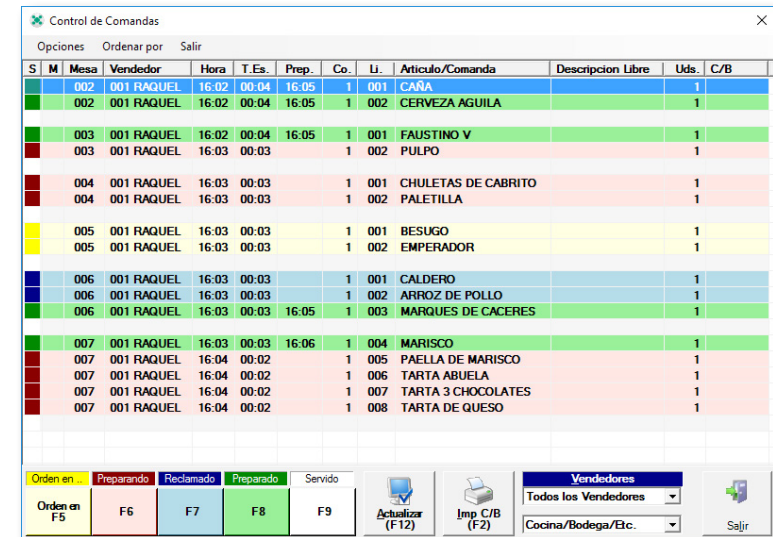
Posibilidad de cuentas separadas, lo que nos permite realizar cobros parciales sobre una misma mesa/cuenta.

Control de las distintas zonas de venta mediante la utilización de los mapas de situación de mesas.



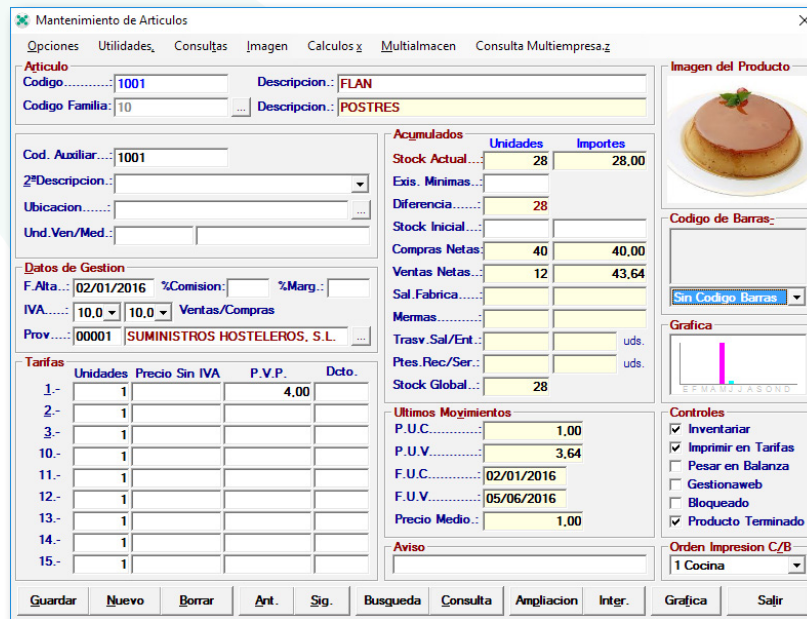
Impresión de las comandas en cocina/bodega, incorporando diversas explicaciones de preparación de las mismas.

Posibilidad de Utilizar el control de comandas, de forma que sepamos el punto de elaboración en el que se encuentran.



NCS TPV Restaurantes

Mantenimiento de Artículos



Posibilidad de crear varias tarifas, que serán utilizadas en las diferentes zonas de venta.

Tarifas parametrizables por días de semana o por tramos horarios e indicando además si se aplica o no descuento.

Cálculo del precio de venta del artículo partiendo del precio de compra, a través de la generación de tarifas.

Dos descripciones por artículo, además de una descripción libre, para aclaraciones en ticket o factura.

Porcentaje de margen y de comisión por artículo.

Control de mermas sufridas por los artículos.

Escandallos de Productos Terminados, de forma que nos permita controlar el almacén de materias primas.

Estadísticas mensuales por artículo, representadas mediante gráficos.

Gestión de combinados, que facilita la creación de los artículos (productos terminados) y escandallos necesarios para la realización de combinados.

Posibilidad de introducción del nombre del producto en diversos idiomas para su impresión en la factura / ticket.

Consulta de existencias de cada artículo en cualquier empresa o almacén tanto en modo local como remoto.

Mantenimiento de Cuentas

Es posible prefiar para cada cliente el vendedor a utilizar, la tarifa aplicable, la forma de pago habitual y el descuento que deseemos.

Control de créditos a clientes obteniendo información completa sobre los movimientos de cada cliente.

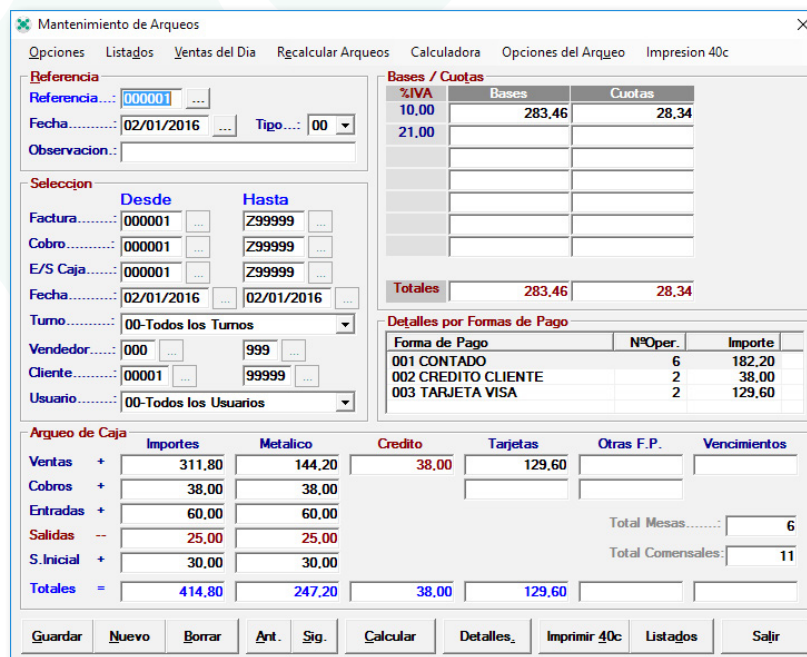
Crédito máximo por cliente de forma que una vez superado este no se le pueda realizar más ventas.

Fidelización de clientes mediante la asignación de tarjetas VIP y el uso de la gestión de puntos.

Gestión de pedidos de artículos a proveedores que posteriormente se pueden convertir en entradas de almacén cuando se recibe la mercancía.

Arqueo diario de Caja, que puede ser realizado por cada usuario de forma independiente.

NCS TPV Restaurantes



Mantenimiento de Arqueos

Opciones Listados Ventas del Dia Recalcular Arqueos Calculadora Opciones del Arqueo Impresion 40c

Referencia
Referencia: 000001
Fecha: 02/01/2016 Tigo: 00
Observacion:

Bases / Cuotas

%IVA	Bases	Cuotas
10,00	283,46	28,34
21,00		
Totales		283,46

Selección

Desde Hasta
Factura: 000001 Z99999
Cobro: 000001 Z99999
E/S Caja: 000001 Z99999
Fecha: 02/01/2016 02/01/2016
Turno: 00-Todos los Turnos
Vendedor: 000 999
Cliente: 00001 99999
Usuario: 00-Todos los Usuarios

Detalles por Formas de Pago

Forma de Pago	NºOper.	Importe
001 CONTADO	6	182,20
002 CREDITO CLIENTE	2	38,00
003 TARJETA VISA	2	129,60

Arqueo de Caja

	Importes	Metalico	Credito	Tarjetas	Otras F.P.	Vencimientos
Ventas +	311,80	144,20	38,00	129,60		
Cobros +	38,00	38,00				
Entradas +	60,00	60,00				
Salidas --	25,00	25,00				
S.Inicial +	30,00	30,00				
Totales =	414,80	247,20	38,00	129,60		

Botones: Guardar Nuevo Borrar Ant. Sig. Calcular Detalles Imprimir 40c Listados Salir

Informes y Listados

Listado de los libros de IVA tanto de facturas expedidas como recibidas, con la posibilidad de enlace con la contabilidad director tanto en modo local, como vía Internet mediante "asesoriaweb.com".

Informes de consumos y resultados por cliente, vendedor, familia y códigos postales.

Informe de Consumos Anual Comparativo.

Informe de existencias hasta una fecha y de necesidades de aprovisionamiento.

Control de todas las ventas realizadas por debajo del precio marcado, así como de las invitaciones realizadas.

Informes de las Facturas pendientes por cliente, bien detallando líneas o totales.

Listado de Arqueos y movimientos de caja

Listado de cartas de comandas / platos.

Todos los informes disponibles en la aplicación, pueden ser visualizados por pantalla antes de su impresión, o exportarlos a ficheros de tipo Excel, Word, TXT, RTF.

Otras posibilidades

Parametrización del teclado para que responda como una caja registradora.

Configuración de la Factura y del Ticket, con la posibilidad de incorporar un logotipo en la cabecera de ambos.

Control de Acceso de los usuarios a cada una de las opciones del módulo.

Gestión del control de Presencia del personal y mantenimiento del mismo.

Se pueden incorporar visores, cajones y balanzas a la aplicación, que serán configurados según los requerimientos del fabricante.

Sistema de copias de seguridad ágil y sencillo, que nos permite hacer copias tanto en el disco duro como en otros dispositivos.

NCS TPV Restaurantes

REQUISITOS MÍNIMOS

Características mínimas recomendadas para el correcto funcionamiento del software TPV Restaurantes:

- Ordenador/Procesador: Intel I3, similar o superior.
- Sistema Operativo: Windows 7 o superior.
- Navegador: Internet Explorer 8 o superior.
- Memoria 2 GB.
- Espacio en disco duro: 500MB.

GARANTÍA DE CALIDAD

Para hacer realidad el compromiso de calidad de NCS con sus clientes, ponemos a disposición del mercado nuestras dos garantías básicas:

Garantía de calidad de producto

NCS permite al cliente utilizar gratuitamente su producto antes de su adquisición en firme.

Garantía de calidad de servicio

NCS permite a sus clientes acceder sin inversión a su solución tecnológica, mediante la cesión del producto por cuota mensual, sin pagos iniciales ni compromisos de permanencia que excedan de un mes.

NCS TPV Restaurantes

NCS TPV Restaurantes es un módulo creado para cubrir las necesidades de la restauración y establecimientos hoteleros. Con este módulo podemos controlar desde la apertura de la venta u ocupación de una mesa, hasta su cierre, pasando por la impresión de la factura/ticket, impresión de la comanda en cocina/bodega y la actualización de las estadísticas de ventas (artículos, clientes, vendedores etc.) de una forma ágil y sencilla.

DESCARGUE O VISUALICE DEMOS DE NUESTRO SOFTWARE SIN COMPROMISO

