



BDP-NET

software de gestión de hostelería para terminales táctiles



HOSTELERÍA

RESTAURANTES, CAFETERÍAS, PUBS, DISCOTECAS,
PIZZERÍAS, SERVICIO A DOMICILIO, ETC.

BDP-NET HOSTELERÍA

La mejor herramienta táctil y de gestión al servicio de su negocio

Después de más de quince años de experiencia en el sector del terminal punto de venta, BDP tiene muy presente el continuo avance de las nuevas tecnologías en todos los sectores y sabe que este avance induce a las empresas a realizar constantes cambios y modificaciones en sus productos para que el usuario disponga de toda la potencia para desarrollar de forma correcta sus necesidades.

BDP ha investigado y desarrollado herramientas y utilidades durante dos años y ha realizado un programa que reúne su experiencia en el sector y la combina con las últimas tecnologías existentes en el mercado, obteniendo una eficaz herramienta que controla y gestiona de forma fácil y potente las necesidades de un establecimiento del sector de la hostelería.

Después de un importante número de instalaciones, BDP se ha convertido en una herramienta eficaz e indispensable para nuestros clientes y ya ha sido catalogado por muchos de ellos como la verdadera herramienta que sustituye a la registradora.

BDP le permite controlar todos los procesos necesarios para que su establecimiento obtenga el mejor control y eficacia necesarios, desde las comandas y facturas de mesas, pasando por el control de camareros y llegando al control de compras y stocks a través de su potente módulo de almacén.

Para nosotros es importante destacar que el programa reúne unas condiciones excepcionales de gestión y control, pero es igualmente importante destacar que es una herramienta práctica, eficaz y sobre todo fácil de usar que además interrelaciona todos los datos en pantallas táctiles muy versátiles y fáciles de utilizar y comprender.

El constante cambio de personal que sufre este sector nos ha llevado a realizar un sistema en el que las pantallas de trabajo son de muy fácil y rápida comprensión y utilización para conseguir el mayor rendimiento posible del usuario.



Decídase a probar la mejor herramienta de gestión para su negocio.
Se olvidará de todo cuanto ha conocido hasta ahora

Características generales del programa

- ▶ Salones, mesas y barra. Hasta 999 mesas por salón.
- ▶ Visualización gráfica de los salones con mesas libres, ocupadas y reservadas.
- ▶ Visualización gráfica de la barra y sus taburetes libres y ocupados.
- ▶ Lista de mesas abiertas, su saldo y su estado.
- ▶ Posibilidad de asignar determinadas mesas a un salón efectuando la apertura automática.
- ▶ Cargos automáticos por mesa y por comensales definibles para cada salón.
- ▶ Posibilidad de aparcar hasta 999 comandas de barra y sus taburetes, con comentario definible por el usuario.
- ▶ 5 tipos de precios de aplicación manual, por salón, turno, etc.
- ▶ Además de una pantalla por cada departamento con sus artículos, existen 999 maxipantallas que le permiten hasta 107 artículos disponibles en la pantalla de ventas.
- ▶ Conexión de balanzas para vender artículos a peso.
- ▶ Descripción libre en la venta de artículos.
- ▶ Identificación del artículo por fotografía, color y descripción.
- ▶ Identificación de camareros por password, tarjeta, pulsera de inducción y huella digital.
- ▶ Posibilidad de forzar la asignación de camareros.
- ▶ Control de invitaciones.
- ▶ Control de consumo de personal.
- ▶ Control de número de comensales.
- ▶ Hasta 9 proporciones diferentes definibles para cada artículo (platos, raciones, tapas, chupitos, etc.)
- ▶ Control y edición de menús (menú del día, menú degustación, etc)
- ▶ Control y edición de fast-food, con creación de platos con diferentes componentes y precios al gusto del cliente (pizzas, burgers, etc.)
- ▶ Posibilidad de efectuar cualquier tipo de combinado de 2 elementos.
- ▶ Ilimitado número de comentarios y modificadores de cocina por cada artículo.
- ▶ Comentarios en artículos, menús, fast-food, etc.
- ▶ Comentarios de libre edición.
- ▶ Suplementos con importe por cada artículo. (Añadir patatas, ensalada, etc.)
- ▶ Traspaso de cargos (o de toda la mesa) a otras mesas.
- ▶ Reserva de mesas (día, hora, salón, mesa, productos a consumir, etc).
- ▶ Hasta 9 impresoras de cocina.
- ▶ Monitores de cocina
- ▶ Gestión de cocina en las anulaciones y cambios.
- ▶ Reimpresión de comandas a cocina.



- ▶ Gestión de clientes.
- ▶ Emisión de tickets de barra, tickets de mesa y facturas de mesas.
- ▶ Albaranes a clientes para facturar a final de mes.
- ▶ Límite de crédito mensual por clientes y diario por empleados del cliente.
- ▶ Precios y descuentos por cliente.
- ▶ Facturas rectificativas.
- ▶ 10 formas de pago por terminal.
- ▶ 9 niveles de impresión en ticket y cocina.
- ▶ Impresión en ticket agrupada por departamentos y artículos.
- ▶ Posibilidad de imprimir al final de factura 3 importes que son el resumen de los platos consumidos. (Ej. Comidas, bebidas y postres).
- ▶ Posibilidad de imprimir en modo Check-Track (arrastré de saldo continuo y cierre de mesas) e impresión en la misma factura de los cargos adicionales a la entrega de la nota.
- ▶ Impresión del cambio y de la propina (de tarjeta, cheque, etc.) al final del ticket.
- ▶ Diseño de impresión totalmente configurable en los tickets, facturas y envíos a cocina.
- ▶ Diferentes tipos de cobro por ticket y factura.
- ▶ División de una comanda en varias facturas (automática, manual y mixta) para que cada comensal pague su cuenta.
- ▶ Separación de las notas de mesas en las que hay varios clientes que piden la cuenta por separado según se van levantando.
- ▶ Hasta 4 tramos horarios de Hora Feliz para cada día de la semana.
- ▶ Botonera de 3 columnas con teclas totalmente configurables en posición, color y tamaño.
- ▶ Artículos formados por dos mitades de artículos fast-food. (Ej. Dos medias pizzas)
- ▶ Posibilidad de juntar y separar mesas.
- ▶ Nuevo concepto de recargo en facturas y por salones (terrazas, etc.)
- ▶ Notas explicativas de la comanda en la cabecera.
- ▶ Gestión de fidelización de clientes , puntos, tickets regalo y cobro en puntos regalo.
- ▶ Traspaso de tickets y facturas a hotel.
- ▶ Más de 40 informes de venta (caja, camareros, horas, invitaciones, etc.)
- ▶ Control de presencia de los empleados (entrada, salida, horas trabajadas, etc.)

**Y muchas más opciones
suplementarias con diferentes
aplicaciones y características**



Características adicionales

Módulo Handy Terminal

- ▶ Radio mando totalmente táctil.
- ▶ Conexión a terminales Orderman.
- ▶ Conexión a terminales PDA.
- ▶ Conexión a terminales LabWare.
- ▶ Configuración de las pantallas de trabajo.
- ▶ Relación de mesas abiertas.
- ▶ Apertura de mesas.
- ▶ Cargos automáticos en la apertura de mesa por comensales según el salón. (Orderman y Pda)
- ▶ Cambio de camarero, salón y tipo de precio. (Orderman y Pda)
- ▶ Anulación de líneas.
- ▶ Traspaso de mesas.
- ▶ Invitaciones.
- ▶ Búsqueda de artículos por departamento.
- ▶ Entrada de comensales por mesa.
- ▶ Entrada de comentarios por línea de comanda.
- ▶ Venta de artículos con proporciones. (Orderman y Pda)
- ▶ Combinados de dos artículos. (Orderman y Pda)
- ▶ Impresión a cocina.
- ▶ Petición de impresión y cierre de factura al TPV. (Orderman y Pda)
- ▶ Emisión de facturas desde el propio mando.

Conectividad

- ▶ Conexión a diferentes Pc's de la misma red.
 - ▶ Conexión a diferentes Pc's a través de internet (necesario el "Módulo de Conectividad")
 - ▶ Sistema de comunicaciones basado en conexiones remotas SQL y gestión propia de paquetes de información.
 - ▶ Envío del terminal a la central de los datos diarios.
 - ▶ Envío de la central a los terminales de los datos básicos (cambio de precios, artículos, etc.).
 - ▶ Envío y recepción a través de red, E-mail, Servidor Ftp y unidades de disco externas (disco USB, etc.).
 - ▶ Envío selectivo por locales y terminales.
- Herramienta "Line Control" de control y conexión remota continua incorporada en el "Módulo de Conectividad"

Multi-terminal y Red

- ▶ Hasta 999 locales.
- ▶ Hasta 999.999 terminales.
- ▶ Posibilidad de trabajar en forma autónoma y transferir posteriormente los datos a la central.
- ▶ Posibilidad de trabajar con varios terminales en red on-line con los mismos datos.
- ▶ Posibilidad de entrar cargos en un terminal y modificarlos o facturarlos en otro.
- ▶ Paso de trabajo en red a trabajo autónomo si por cualquier circunstancia se pierde la red, con la posterior fusión de datos.

Servicio a Domicilio

- ▶ Control de repartidores.
- ▶ Hora de entrada y hora de salida.
- ▶ Búsqueda de clientes por teléfono, teléfono móvil, etc.
- ▶ Cobro de tickets total o parcial por repartidor.
- ▶ Liquidación por turno y repartidor con entregas a cuenta.
- ▶ Emisión de tickets para cliente, caja y repartidor.
- ▶ Estadísticas por códigos postales.
- ▶ Estadísticas de consumo por clientes.
- ▶ Control de zonas.
- ▶ Posibilidad de pasar a comanda el último ticket consumido por el cliente por si quiere consumir lo mismo que la última vez.
- ▶ Control de salidas y llegadas de los repartidores.
- ▶ Múltiple selección de comandas por repartidor y salida.
- ▶ Comisiones por repartidores.
- ▶ Ofertas en las comandas para todos los clientes o específicas por zona y calle.

Control de Almacén

- ▶ Multi-almacén, con precios y estadística por cada uno de ellos.
- ▶ Artículos y escandallos de artículos.
- ▶ Control de precios pactados por proveedor.
- ▶ Control y gestión de pedidos a proveedor.
- ▶ Control y gestión de albaranes de compra.
- ▶ Traspaso de pedidos a albaranes.
- ▶ Facturas a proveedores.
- ▶ Traspasos entre almacenes.
- ▶ Regularizaciones de stock (roturas, robos, etc.)
- ▶ Comprobación de stock e inventario manual y por escáner.
- ▶ Inventarios continuos por almacén a precio actual y a su fecha.
- ▶ Control de stock en tiempo real o diferido.
- ▶ Coeficientes de artículo, posibilidad de entrar un mismo artículo en diferentes tipos de envases.
- ▶ Control de lotes y trazabilidad.

