



TPV BARES

➤ ¿Qué necesita?

Que sea un programa fácil, ágil, cómodo y eficaz a la hora de realizar y gestionar las comandas.

Que se fácil y rápido a la hora visualizar toda la información necesaria (mesas, comandas, etc), sin tener que realizar gran cantidad y complicados cambios de pantalla.

Que se puedan abrir varias pantallas a la vez sin tener que cerrar con la que se esté trabajando, y teniendo toda la información a mano.

Que se sencillo a la hora de introducir, cambiar y/o recuperar datos de clientes, mesas y comandas.



Menú Ventas

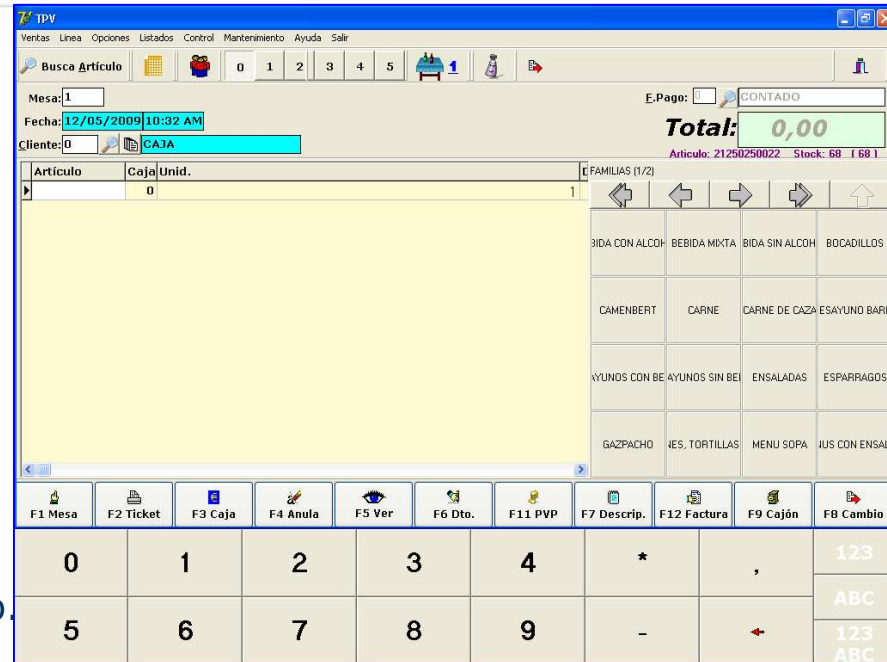
Desde esta pantalla podemos elegir:

- La mesa que estamos atendiendo.
- Anotar los artículos vendidos.
- Imprimir el ticket.
- Elegir la forma de pago.
- Abrir la caja para realizar el cobro de la venta.
- Ver todas las ventas abiertas.
- Cambiar la comanda de una mesa a otra.
- Provocar la apertura del cajón.
- Realizar dtos. globales en la venta, bien en porcentajes o bien en cantidades.
- Posibilidad de realizar el cobro por separado.
- Posibilidad de seleccionar el cliente o crearlo.
- Posibilidad de seleccionar el almacén o crearlo.
- Posibilidad de seleccionar la forma de pago elegida por el cliente.
- Posibilidad de elegir una factura del ticket.
- Ver plano situación mesa.
- Ver artículos frecuentes para una venta rápida.

Menú Línea

Desde el menú línea usted podrá, siempre bajo petición de una clave:

- Seleccionar y anular cualquier línea de venta.
- Realizar descuentos por línea de venta.
- Modificar el precio de la línea de venta.
- Modificar la descripción de la línea de venta.




Mesa	Total	Estado	Hora	Comensales
1	4,33	Impreso	09:10	
2	0,00	No impreso	09:11	
4	4,05	No impreso	09:16	
5	2,00	No impreso	09:17	
6	2,00	No impreso	09:17	
7	4,05	No impreso	09:17	
TOTAL:				
		16.43		

- Ver cobro clientes.
- Realizar cobros clientes.
- Realizar pagos proveedores caja.
- Realizar cobros a cuenta.
- Ver o buscar tickets.
- Borrar tickets (bajo clave).
- Abrir y cerrar caja.
- Facturar al final día todos los tickets.
- Contabilizar los tickets y facturas.

Ver Cobros de Clientes

Cliente: 2 Empresa: 1

Fecha	Concepto	Importe
25/04/2008	Cobro factura 2502	250.00
25/04/2008	Cobro facturas 20001	113.00

TOTAL : 363.00

Cierre de Caja

15 20 50 10 20 50 1

2 50

20 5 10 20

10 20

50 100 200 500

1

Saldo Inicial: 0,00 Saldo Final: 480,04

✓ Aceptar ✗ Cancelar



A. DE VENTAS

- Filtra listados por fecha, ticket o vendedor.
- Imprime listado ventas por año, año y mes o año, mes y día.
- Imprime listado ventas entre horas o entre días, o por vendedor, cliente o forma de pago.

B. DE RECAUDACIÓN

Imprime listado:

- De recaudación.
- Del total vendido por familia o por tipo de IVA.
- De recaudación por artículos.
- Con información de líneas eliminadas.
- Por rango de cobros realizados o por rango de pagos realizados.
- De tickets que cumplan una serie de condiciones.
- De facturas de todos los tickets que cumplan una serie de condiciones.
- De tickets o de tickets en formato factura.
- Del margen ganancial.

Mantenimiento

Crear:

- Formas de pago
- Clientes
- Artículos
- Familias
- Calificativos
- Grupos calificativos
- Grupos combinación

Modo Pago

Código	Nombre	Remes.	Comisión
1	CONTADO	NO	
2	TARJETA	NO	
3	CREDITO	NO	
4	60 DIAS	NO	

Nuevo

Información del Cliente

Código: 75 NIF: 211111111-D Tipo:

Nombre: DURA, PEDRO

Apellido1: Apellido2:

Fec. Exped: dd/mm/aaaa Fec. Nacimiento:

Dirección: JUAN CARLOS 1, 20 C.P.: 03730

Población: JAVEA Provincia: ALICANTE

País: Sexo:

Teléfono: Móvil: Fax:

N. Comercial: Pgrs. de Contacto:

Observaciones:

Calificativos

General

Código: 101

Nombre: POCO HECHO

Precio:

Guardar Cancelar Nuevo Borrar Salir

Artículo 0059 - ESCALOPE TERNERA LECHAL

General Más Datos Tarifas Botón

Artículo: 0059

Nombre: ESCALOPE TERNERA LECHAL

Familia: CARNE

Tipo iva: 5 1 (16 No Inc.) 4 (16 Inc.)
2 (7 No Inc.) 5 (7 Inc.)
3 (4 No Inc.) 6 (4 Inc.)

P.V.P.: 13,5

Prioridad:

Familias

Código: 83

Nombre: CARNE

Prioridad:

Guardar Cancelar Nuevo Borrar

Grupo de Combinación

Código: 1

Nombre: REFRESCOS

Guardar Cancelar Nuevo Borrar Salir

Grupo de Calificativos

Grupos de Calificativos

Grupo	Descripción
1	EXTRAS
2	SALSAS

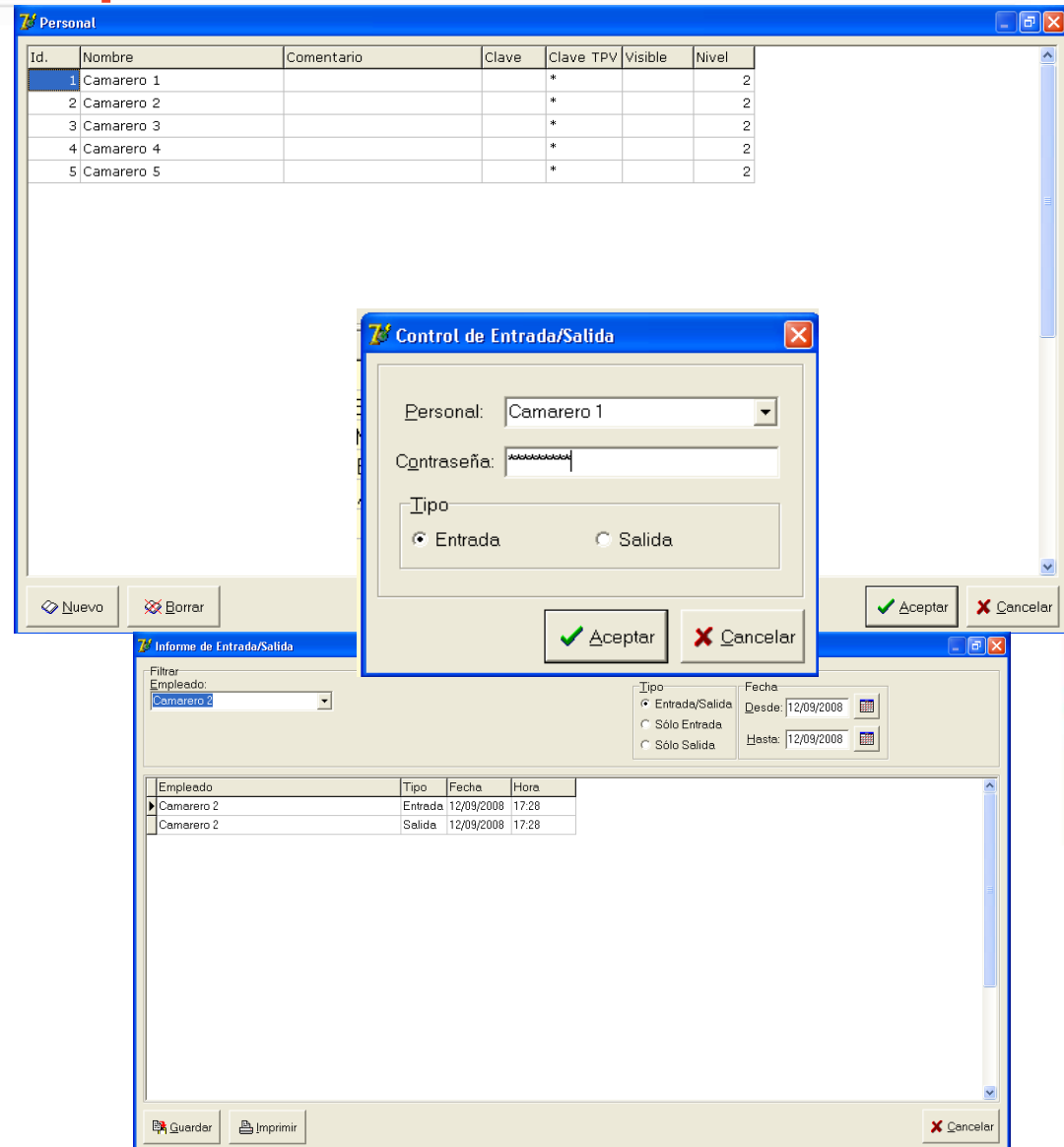
Nuevo Edición Borrar

Cerrar

Control de personal

El personal puede acceder a:

- Realizar entradas y salidas mediante su clave personal.
- Dar de alta, baja o modificar los datos del personal. (bajo contraseña)
- Controlar las entradas y salidas de todo el personal de la empresa.
- Ver la hora de entrada y salida de todos los empleados y filtrarlos por empleado y fecha.
- Controlar las horas trabajadas por cada empleado.
- Informe de entrada y salida de empleados e informe laboral.
- Controlar los trabajadores que hay en activo en ese momento.
- Planning de la situación de las mesas.
- Planning de reservas.



The screenshot displays two overlapping windows from a software application. The top window, titled 'Personal', contains a table with the following data:

Id.	Nombre	Comentario	Clave	Clave TPV	Visible	Nivel
1	Camarero 1			*		2
2	Camarero 2			*		2
3	Camarero 3			*		2
4	Camarero 4			*		2
5	Camarero 5			*		2

The bottom window, titled 'Control de Entrada/Salida', is a form for recording employee movements. It includes a dropdown menu for 'Personal' (set to 'Camarero 1'), a password field, and radio buttons for 'Entrada' (selected) and 'Salida'. Below this, there is a section for filtering and reporting, with a dropdown for 'Empleado' (set to 'Camarero 2') and radio buttons for 'Entrada/Salida' (selected), 'Solo Entrada', and 'Solo Salida'. The date range is set from 'Desde: 12/09/2008' to 'Hasta: 12/09/2008'. A table below shows the resulting data:

Empleado	Tipo	Fecha	Hora
Camarero 2	Entrada	12/09/2008	17:28
Camarero 2	Salida	12/09/2008	17:28

Buttons for 'Nuevo', 'Borrar', 'Aceptar', and 'Cancelar' are visible at the bottom of the windows. A vertical watermark 'www.e-fusion.es' is present on the right side of the image.



SOLUCIONES
INFORMATICAS

Ventajas TPV Bares

Diseñado para ayudar a los negocios como el suyo a ser más eficientes, proporcionando información ágil y precisa, y una visión completa de las operaciones.

Además, hace que la toma de la comanda sea fácil y rápida, llegando esta información a la cocina o barra según las necesidades existentes.

