

Sistema para Restaurantes

El sistema de gestión para restaurantes es una solución tecnológica diseñada para optimizar la operación diaria de restaurantes, cafés, bares y negocios gastronómicos. Este sistema centraliza todos los procesos operativos y administrativos en una sola plataforma, mejorando la organización, la atención al cliente y el control del servicio.

Gracias a su estructura modular, el sistema permite coordinar de manera eficiente al personal, gestionar pedidos en tiempo real y ofrecer una experiencia ágil tanto para el cliente como para el equipo de trabajo. Su diseño intuitivo facilita la adopción del sistema y reduce errores en la operación diaria.

Módulo de Usuarios

El Módulo de Usuarios permite administrar los accesos al sistema mediante roles y permisos personalizados. Cada usuario puede tener acceso únicamente a las funciones que le corresponden según su cargo, garantizando seguridad y control sobre la información y las operaciones del restaurante.

Este módulo ayuda a mantener un uso ordenado del sistema y evita acciones no autorizadas dentro de la plataforma.

Módulo de Orden de Platos (Ventas)

El Módulo de Orden de Platos es el núcleo del proceso de ventas del restaurante. Permite registrar los pedidos de los clientes de forma rápida y precisa, ya sea por mesa, para llevar o por pedido especial.

Cada orden se envía automáticamente a cocina, evitando errores de comunicación y reduciendo los tiempos de atención. Además, el módulo permite llevar un control claro de las ventas realizadas durante el día.

Módulo de Mesas

El Módulo de Mesas permite gestionar la distribución y el estado de las mesas del local en tiempo real. A través de este módulo se puede visualizar qué mesas están disponibles, ocupadas o en proceso de atención.

Esta funcionalidad mejora la organización del salón, optimiza la rotación de mesas y permite una mejor asignación de clientes, especialmente en horarios de alta demanda.



Módulo de Cocina

El Módulo de Cocina recibe automáticamente las órdenes registradas en el sistema, permitiendo al personal de cocina visualizar los pedidos de manera clara y ordenada. Cada orden incluye los detalles necesarios para su preparación, lo que reduce errores y agiliza el servicio.

Este módulo mejora la comunicación entre el área de ventas y cocina, optimizando los tiempos de preparación y entrega de los platos.

Módulo de Recibo

El Módulo de Recibo permite generar comprobantes de consumo de manera automática y ordenada. Los recibos se emiten con numeración correlativa y pueden ser impresos o enviados digitalmente.

Este módulo facilita el control de las ventas, mejora la organización administrativa y brinda una imagen más profesional al cliente.

Módulo de Clientes

El Módulo de Clientes permite registrar y gestionar la información de los clientes frecuentes. A través de este módulo se puede llevar un historial de consumo, preferencias y visitas, lo que facilita una atención más personalizada.

Este módulo contribuye a fortalecer la relación con los clientes y a implementar estrategias de fidelización.

Módulo de Agencias

El Módulo de Agencias está diseñado para gestionar pedidos realizados a través de agencias o plataformas externas de entrega. Permite registrar y controlar los pedidos provenientes de terceros, manteniendo un seguimiento claro de las ventas por canal.

Este módulo facilita la integración de pedidos externos dentro del flujo normal del restaurante.

Módulo Administrador de Local

El Módulo Administrador de Local permite gestionar la configuración general del restaurante, supervisar las operaciones diarias y controlar el desempeño del personal. Desde este módulo se tiene una visión global del funcionamiento del local.

712 78 999



www.sysmkt.com



@sysmkt_smart_solutions



sysmkt smart solutions





Módulo de Meseros

El Módulo de Meseros está enfocado en facilitar el trabajo del personal de atención. Permite asignar mesas, registrar pedidos y realizar un seguimiento del estado de cada orden.

Este módulo mejora la eficiencia del servicio, reduce tiempos de atención y contribuye a una mejor experiencia del cliente.

Módulo de Empleados

El Módulo de Empleados permite registrar y administrar la información del personal del restaurante. Facilita la organización interna y el control del personal, contribuyendo a una gestión más ordenada del equipo de trabajo.

Este módulo apoya la administración del recurso humano dentro del local.

Módulo de Cola de Espera

El Módulo de Cola de Espera permite gestionar el ingreso de clientes cuando el restaurante se encuentra con alta demanda. Facilita el registro de clientes en espera y la asignación ordenada de mesas conforme se van liberando.

Este módulo mejora la experiencia del cliente, reduce el desorden y optimiza la atención en horarios pico.

Beneficios del Sistema

La implementación del sistema de gestión para restaurantes permite optimizar procesos, mejorar la atención al cliente y tener un control total de la operación diaria. Entre sus principales beneficios se encuentran la reducción de errores, la mejora en la comunicación interna, el aumento de la eficiencia operativa y una mejor organización del negocio.

El sistema es escalable y se adapta al crecimiento del restaurante, convirtiéndose en una herramienta clave para la profesionalización y modernización de los servicios gastronómicos.

712 78 999



www.sysmkt.com



@sysmkt_smart_solutions



sysmkt smart solutions

