



TECNOS.COMP

SERVIPOS LITE 2.0

Software Para Restaurantes

En la era de las comunicaciones y de la informática se hace necesario contar con un paquete para su negocio, que además de rapidez y eficiencia, le brinde información

Tecnos.Comp presenta *SERVIPOS LITE*, un software de avanzada especialmente diseñado para negocios pequeños de comidas, desarrollado para cumplir con los requerimientos modernos y estándares de esta industria. fácil de usar, práctico y con una serie de reportes e información que le hará más fácil la administración de su negocio.

Evite equivocaciones y pérdidas, controle sus ventas diarias e inventarios, brinde un servicio más eficiente a su clientela y esté a la vanguardia de la tecnología con SERVIPOS LITE.

Requerimientos

- Computadora personal con 350 MHz de velocidad o superior.
- 20 MB de espacio libre en el disco para la instalación.
- 64 MB de memoria RAM, preferiblemente 128 MB.
- Microsoft Windows 98 o superior.
- Monitor touchscreen (opcional).
- Impresora de recibos.
- Caja de efectivo (opcional).

Características

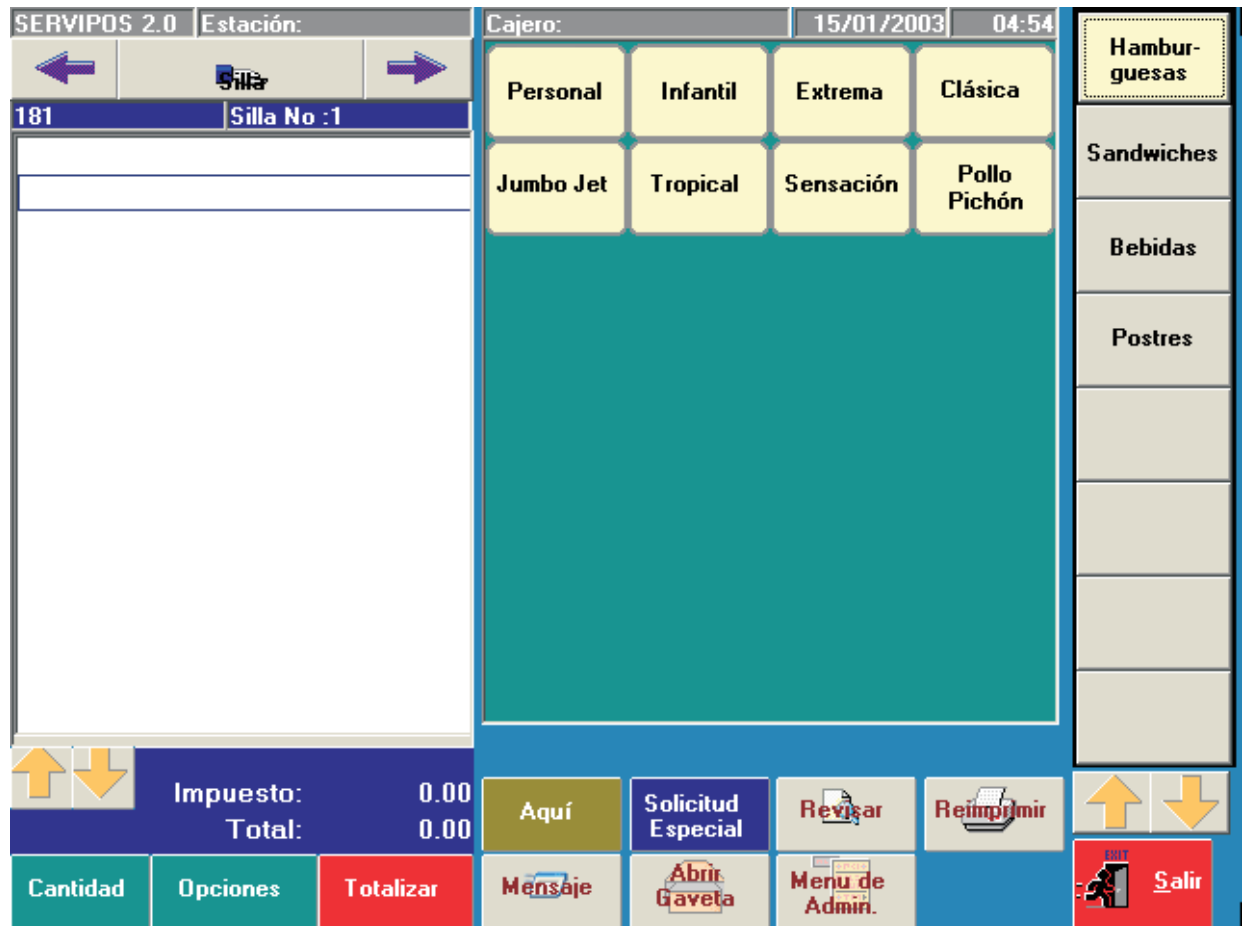
- Compatible con monitores touchscreen.
- Interface gráfica y amigable lo que le facilita el uso al usuario.
- Configurable para negocios de comida rápida o servicio en mesa.
- Uso de 2 tipos de accesos al sistema, usuario y administrador.
- Definición de usuarios del sistema.

- Puede manejar 3 impresoras, la de recibos, una corriente para sus reportes y una remota para cocina, despacho u otro fin.
- Maneja caja de efectivo.
- Configuración de categorías del menú.

- Maneja un número de ítems del menú en forma ilimitada.
- Puede definir múltiples precios para cada ítem del menú, por tiempo, por cantidad Y por ofertas.
- Configuración de modificadores para los ítems del menú.
- Configuración de hasta 5 tipos de impuestos diferentes, opción de producto exento.
- Departamentalización del menú.
- Auditoría de ventas, apertura de la caja y proceso de cierre diario con arqueo de caja.
- Opciones de anulación de una orden.
- División o separación de una orden en 2.
- Reimpresión de órdenes cerradas.
- Manejo de múltiples sillas o bandejas por cada orden con opción de identificación de cada persona en la mesa o pedido.
- En servicio en mesa: Pedidos por cada mesa y ocupante (opcional), unión de mesas, pedidos, órdenes para llevar.
- Definición de las recetas del menú.
- Procesos de entrada y salida de alimentos (materia prima).
- Proceso de cálculo de consumo de materia prima al cierre del día.

SERVIPOS LITE cuenta con una serie de reportes e información que le atenderán al día con el estado de su negocio:

- Reporte del menú.
- Reporte de Categorías.
- Reporte de ventas al cierre. Ventas por categorías, ventas por departamentos, ventas por tiempo.
- Reporte de ventas semanales.
- Reporte de ventas por rango de fechas.
- Reporte de Inventario de alimentos (Materia prima).
- Reporte de Recetas.
- Reporte de Consumo del día.
- ... Y mucho más...!!



!! Al comprar *SERVIPOS LITE* usted goza de 3 horas de entrenamiento al personal y 3 meses de soporte técnico gratuito. !!

TECNOS.COMP

Infra estructura de redes i sistemas informáticos

Col- Juan Ramón Molina Bloque j-12, Tel: 7252-6508/9742-1894

San Pedro Sula Honduras

E-mail:tecnoscom@yahoo.com

www.tecnoscomp.jimdo.com