



Maître 2006 la solución definitiva para la gestión de su negocio. Su diseño hace que la facturación sea una tarea fácil y agradable para un usuario sin formación.

Diseñado bajo los más estrictos controles de calidad encontrará en Maître 2006 todas las funciones de la más experta facturación del mercado complementada con una gestión potente y sencilla, con atractivos gráficos que le ayudarán a gestionar su negocio ofreciendo a sus clientes un servicio rápido, personalizado y flexible.



CARTA - Mantenimiento de las tablas de grupos de la carta donde definimos como están agrupados los platos, platos de la carta, combinados y menús de la casa, definición de escandallos de platos con los ingredientes que componen estos con posibilidad de calcular el precio de costo y el margen comercial del producto elaborado, también podemos controlar las existencias de cada materia prima. Gestión para realizar los cambios de precios a cada uno de los productos de un modo simple y rápido. Emitir listados de la carta eligiendo el tipo de letra para una mejor presentación.

ALMACEN - Control de nuestro almacén, en primer lugar crearemos las materias primas necesarias para la elaboración de nuestros platos, también tendremos los proveedores habituales. Cuando realizemos una compra introduciremos este albarán para añadirla al almacén, y podemos realizar los listados de artículos con existencias bajo mínimo o los que no se han vendido así como un inventario y valoración de las existencias, con este fácil proceso podemos tener un control de nuestro almacén sabiendo en todo momento cuales son los productos que más vendemos así como una valoración del mismo.

CLIENTES - Clientes habituales que vienen a nuestro negocio, con ellos podemos hacer facturas y concederles créditos también podemos obtener un listado de las ventas que hemos realizado a los clientes por lo que veremos quienes son nuestros mejores clientes y podemos emitir unas etiquetas para enviarle información de nuestro negocio como ofertas o degustaciones manteniendo así una clientela contenta.

TOTALES - Gestión de la caja, podemos ver resultados parciales o el total de las ventas en un periodo de tiempo, así vemos en todo momento cuales son las ventas, igualmente podemos tener conexión con contabilidad pasando los apuntes de caja directamente sin necesidad de introducir los apuntes manualmente. La mejor forma de ver nuestro negocio es realizando análisis de las ventas y estadísticas para saber de una forma clara el resultado de nuestras ventas

CONFIGURA - Configuración y personalización de nuestro sistema, podemos parametrizar las ventas tanto en barra como en mesas, definir los tipos de impresos para tickets y facturas, claves de acceso e importación y exportación de datos, las impresoras que tenemos con posibilidad de conectar hasta 9, tipo de terminal, pantalla, visor y cajón. Diseño del salón de nuestro restaurante con las mesas y la barra, y utilidades generales para un buen mantenimiento de la aplicación.