

JD Rest

Comandero

Realiza tus comandas con tabletas electrónica o quioscos, los cuales están comunicados directamente con las zonas de preparación (bar y cocina). Controla las cuentas y pre-cuentas. Divide y une mesas. Contiene comentarios personalizados.



Control de Punto de Venta

Lleva el control de cajas (apertura y cierre, gastos, retiros, ingresos), cuentas por cobrar, facturación electrónica, clientes, mesas y meseros.



Inventarios

Genera y controla la carta con tus productos, insumos y recetas. Controla tus almacenes, movimientos de entrada, salida y traspasos. Lleva un inventario de materiales (inmobiliarios o loza)



Control de Operaciones

Controla las zonas de preparación (bar y cocina). Controla las cuentas cobradas, por cobrar y cancelaciones. Controla mermas y reservaciones.



Configuración y Reportes

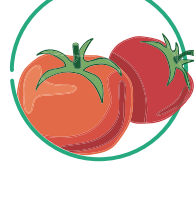
Controla los usuarios y grupos delimitando permisos. Configura los datos de tu empresa, así como configuraciones generales, del punto de venta y de cortes de caja. Genera y descarga reportes de inventario, ventas, finanzas y movimientos.



Compras

Controla tus proveedores y genera pedidos a proveedores automáticamente (stock ideal). Controla y genera las recepciones a inventario. Controla los costos de compra y precios de venta de tus productos.





Inventario

Altas, Bajas, Traspasos, hazlo rápido y sencillo, cuando los productos rotan siempre tendrás que dar seguimiento a tu inventario, por esto **JD Rest** tiene las herramientas mas sencillas. ¿Quieres hacer inventarios aleatorios? **JD Rest** te ayuda, genera una lista de tus productos con mayor rotación y los que menor tienen, así aseguras que nada se vaya. ¿Tus productos son divisibles? Explótalos y véndelos sueltos, no hagas ventas ficticias, mejor asegura tu inventario.

A continuación se describen a detalle algunas de las características del sistema.

- **Almacenes**
Se crean, editan o inactivan los almacenes que se requieran, puedes llevar el control de tu bodega, del almacén principal (de venta) o dividir las áreas de elaboración en almacenes para un mayor control (barra o cocina). Se registra el nombre del almacén, si es vendible o no vendible (se puede generar un almacén no vendible para materiales o inmobiliario) y el estatus, si está activo o no el almacén.
- **Movimientos**
Control de Movimientos a almacén, como son entradas, salidas y traspasos. Se lleva historial de los movimientos, el usuario que los generó, el almacén que se vio afectado, la fecha y motivo del proceso.
- **Carta**
Se registran todos los grupos de la carta del restaurante, cafetería o bar, así como los productos, platillos o bebidas de la carta y se asignan precios. También se pueden "agregar comentarios" predefinidos en cada platillo, para que el mesero los pueda seleccionar en sus comandas en caso de que así lo requiera.
- **Recetas**
Se genera el recetario de cada producto del menú. Se seleccionan los ingredientes (insumos), cantidad y unidad. Se pueden editar y sumar ingredientes.
- **Insumos**
Se generan nuevos insumos (materia prima) e insumos elaborados, donde se registran nombres, costos, unidades, marcas, proveedores, fecha de última compra y estatus (si está activo o inactivo el insumo).
- **Unidades**
Se crean las unidades de medida que se usaran en los insumos (gramos, botella, onzas, piezas, litros, etc.) y se lleva un registro de las mismas. Se pueden editar o poner inactivos.
- **Grupos**
Se generan grupos de alimentos para los insumos (Lácteos, aves, frutas, etc.) y se lleva registro de los mismos. Se pueden editar o poner inactivos.
- **Materiales**
utensilios, mobiliarios, equipos electrónicos o herramientas, donde se especifica el tipo de material, el nombre, cantidad y fecha de ingreso.



Comandero

Los comanderos para meseros pueden generarse en tabletas electrónicas y quioscos con touch screen. Tiene comunicación con zonas de preparación (barras o cocina). Manejo de pre-cuentas, control de número de personas, división de cunetas por mesas (no tiene límite de división de cuentas), comentarios en pedidos, y cierre de cuentas. Tiene dos diseños de vistas para usar el comadero. Se registra el mesero a cargo de las mesas.

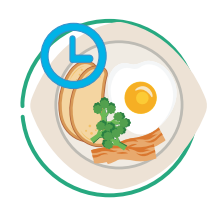


Administración

Controla de forma eficiente todo lo relacionado con tus operaciones, en este proceso incluimos la apertura y cierre de cajas, el estado de las mesas y meseros, así como el control de Retiros, Gastos e Ingresos.

A continuación se describen a detalle algunas de las características del sistema.

- **Operaciones**
Se genera una sesión de apertura y cierre de jornada diariamente para mayor control de los procesos generales.
- **Cajas**
Apertura y cierre de Caja por empleado. Se pueden realizar Retiros, Gastos (fijos y variables) e Ingresos en la Caja.
- **Mesas**
Se muestra un Mapa de la distribución de las Mesas. Se crean Mesas (Mesas, Periqueras y Barras), se asignan mesas a las zonas establecidas. Durante la operación diaria se pueden realizar acciones como:
Cambiar mesa: Se puede cambiar toda la cuenta en cualquier momento que se requiera hacia otra mesa.
Unir Mesa: Pueden unir varias mesas y unificar cuentas.
Transferir Producto: Se puede transferir solamente un producto hacia alguna otra Mesa.a seleccionar en sus comandas en caso de que así lo requiera.
- **Meseros**
Se lleva el control de Meseros en turno y asignación de las mesas a servir. Se pueden transferir las mesas de los meseros que terminan su turno hacia otro mesero activo.
- **Retiros**
Se tiene el control de los retiros que se han generado, se registra el usuario, la caja, fecha y monto. Se pueden cancelar retiros en Cajas Abiertas.
- **Gastos**
se tiene el control de Ingresos a Cajas, registrando el usuario, la caja, fecha y monto. Se pueden cancelar los ingresos mientras la caja esté abierta.
- **Ingresos**
Estas acciones se pueden limitar por un usuario y contraseña de un Administrador en caso de que así se requiera.



Operación

- **Cuentas**
Se cobran las cuentas, se pueden realizar descuentos por productos, cuenta, cortesías o convenios. Se tiene un control de las cuentas pendientes de cobro, y de las cuentas pagadas. También se pueden facturar las cuentas asignando al cliente a la cuenta.
- **Merma**
Se lleva el control de las mermas, donde se registra en que operación, cuenta, producto, fecha, usuario y motivo se genera.



Facturación

- **Cientes**
Listado de nuestros clientes actuales, donde se puede editar su información y crear nuevos clientes para facturación.
- **Crear factura**
Se pueden generar facturas de las cuentas pagadas, es un proceso sencillo donde se busca el RFC o Nombre del cliente y se asigna la cuenta.
- **Listado de facturas**
Se lleva el registro de las facturas emitidas y canceladas. Se pueden imprimir las facturas (ticket) y descargar los XML's en cualquier momento.



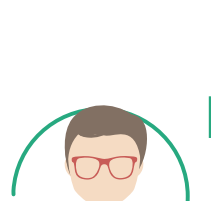
Reservaciones

- **Reservaciones**
Se generan nuevas reservaciones y se registra el nombre del cliente, hora y fecha, número de personas, tiempo de reservación, mesa y observaciones.
- **Lista de espera**
Muestra mapa de mesas de las cuales están ocupadas, disponibles y por desocuparse.



Compras

- **Lista de pedidos**
En este apartado se pueden generar Pedidos a Proveedor llenando el stock ideal de cada insumo. Y lleva un control de estos pedidos, registrando número de pedido, usuario que lo genero, fecha, proveedor y estatus de recepción. Se pueden reimprimir los pedidos y recepcionar para ingreso a almacén principal.
- **Lista de recepciones**
e generan nuevas recepciones a almacén registrando numero de recepción, pedido (si es que se genero previamente, usuario, proveedor, almacén, tipo de recepción, folio del documento, fecha), usuario quien realiza la operación, y si es que se requiere, se elige si la recepción generar un gasto a caja, si se actualizarán costos de compra, si existe descuento general o por artículo. Se lleva un control de las recepciones realizadas y pendientes de recepcionar.



Proveedores

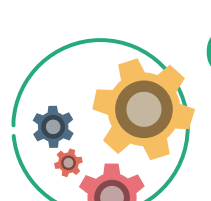
- **Proveedores**
Se crean proveedores, registrando su contacto y referencias. Se lleva un control de los proveedores activos o inactivos.
- **Marcas**
Se crean las marcas que se usan para los insumos, solo con nombre y estatus (activo o inactivo).



Reportes

- Se llevan reportes de la información del sistema. Se divide en:
Inventarios: Existencias, materiales, insumos, movimientos y comandas por mesero.
Ventas: Ventas por producto, ventas por mesero, cobros por cajero, descensos y resumen de mesero.
Finanzas: Utilidad operacional, compras, gastos, facturas emitidas, moje de propinas, ventas por tiempos, ventas totales.
Otros: Productos con descuentos, número de personas, recetario, movimientos administrador, cancelaciones y descuentos.

Todos los reportes incluyen filtros donde se podrá realizar la búsqueda más específica, como por ejemplo filtrar por día, por semana, por mes o por año. Y se podrán descargar en archivos de Excel o imprimir en cualquier momento.



Configuración

En esta sección se crean todas las configuraciones bases del sistema. Se generan usuarios y los grupos que delimitan los permisos de cada empleado. Se registra la información de tu empresa. Se genera el mapa de mesas y el estatus de elaboración que se van a usar. Y tiene un apartado de "configuraciones especiales" donde contiene acciones generales, acciones del punto de venta y acciones del corte de caja, los cuales se pueden editar en base a sus necesidades.