

## CARACTERÍSTICAS

### Gestión de diferentes áreas de venta.

Restaurante, terraza, bar...

### Control de camareros y comisiones:

Cada camarero podrá llevar desde el mismo terminal su mesa con su contraseña de entrada, tanto para abrir la mesa como para modificarla.

### Gestión de comensales:

Posibilidad de poner un artículo automático por comensal, pudiéndose modificar tanto la cantidad como el artículo.

### Traspaso de consumiciones:

De un área de venta a otra.  
De una mesa a otra, de todos o de parte de los artículos.

### Gestión de artículos.

Simple, compuestos, combinados...

### Gestión de menús.

### Gestión de cartas.

Diferenciadas por área de venta.  
Organizadas en grupos.  
Ordenación de los grupos.  
Ordenación del contenido del grupo.  
Artículos vigentes o no según temporada.  
Control y reservas de mesas.  
Cambio o unión de mesas.  
Comandas mandadas a impresora de cocina.  
Grupos sin límite.

### Invitaciones.

Podrá invitar desde un solo artículo, a una mesa entera.

### Facturación.

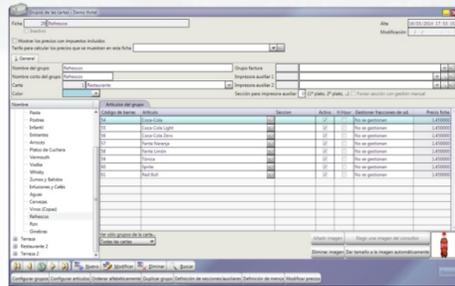
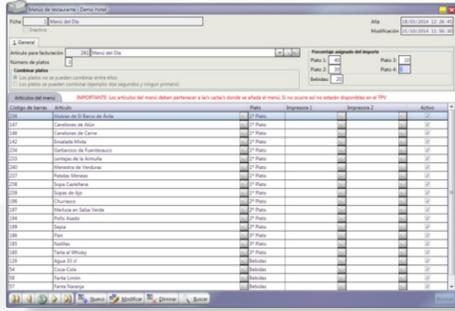
Factura, albarán o factura simplificada, nominal o a clientes varios.  
Cargo directo a una habitación. (Con módulo de hotel)  
Diferentes formas de cobro en el mismo documento.  
Control de saldos en el momento del cobro.  
Desglose de una factura en varias.  
División de una mesa en varias facturas.

### Arqueo independiente por:

Camarero, puesto y área de venta.

### Televenta:

Gestión de pedidos de clientes.  
Control de repartidor.  
Tarifas por cliente.



## VERIAL RESTAURANTE

Verial Restaurante ha sido desarrollado para que apenas se necesite formación.

Nuestro sistema de venta permite que un usuario aprenda a utilizar las funciones básicas de manejo en apenas unos minutos.

Es un sistema intuitivo y de fácil manejo, pero potente a la hora de controlar su negocio: mesas, camareros, comensales, proveedores, stock, cajas, departamentos...

## TERMINAL PUNTO DE VENTA

Pantalla táctil especializada, con diferentes formas de trabajo: mesas, barra, acción directa.

Organización de secciones de venta a través de cartas, que incluyen una galería de imágenes para identificar cada producto.

Escandallo de platos.

Orden de servicio de cada plato: de 1º, 2º, 3º...

Estado de preparación.

Cócteles y combinados.

Invitaciones.

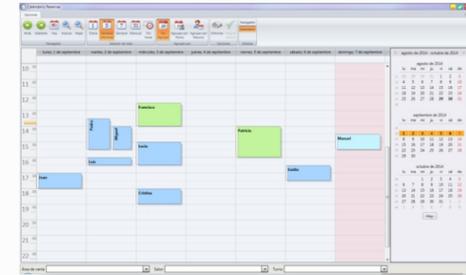
Fidelización de clientes.

Tarjetas Vip.



## LIBRO DE RESERVAS

Controlamos fecha y horario de ocupación.  
Mesas y comensales.  
Cliente y mesas concretadas.



## MÚLTIPLES INFORMES

El programa dispone de múltiples informes, pero además nos brinda la posibilidad de crear los nuestros a través del diseñador de informes que incorpora la aplicación. Entre otros podemos realizar los siguientes informes:  
Arqueos de caja, los más y menos vendidos, producción diaria, producción anual comparada, incidencias (rectificaciones de los usuarios en documentos de venta), etc.

## VISOR PARA COCINA

Permite gestionar al cocinero desde una pantalla táctil el estado de las comandas solicitadas por los clientes desde la propia cocina, informado de ello al camarero a través de la aplicación de comandero:  
\* Pendiente  
\* En proceso  
\* Preparado

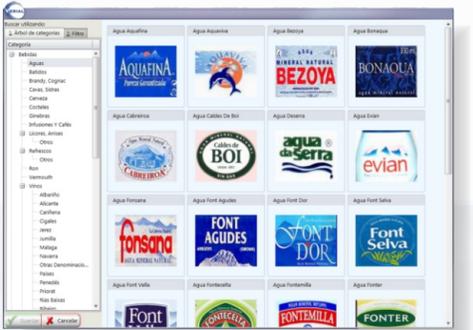


## GESTIÓN DE COMPRAS / ALMACÉN

Se contemplan todos los aspectos de una gestión normal de almacén:  
Pedidos, recepción de mercancía, devoluciones, salidas de almacén por diversos motivos, cambios masivos de costes, stock, informes comparativos de compras y ventas, inventarios, etc.

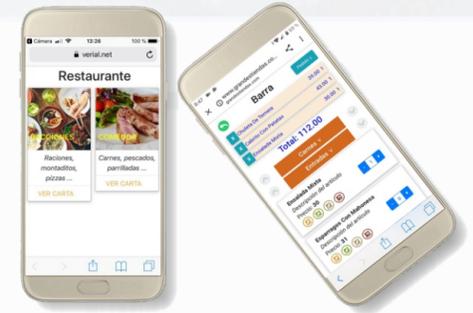
## ALTA RÁPIDA DE ARTÍCULOS

Posibilidad de introducción de artículos y precios mediante una única pantalla y de una sola vez, o mediante un consultor de artículos con imágenes exclusivo de Verial.



## CARTA QR DE ARTÍCULOS

Sistema de Códigos QR para la visualización de la carta de su establecimiento en el móvil del cliente sin necesidad de instalar ninguna aplicación, siguiendo los protocolos de seguridad y evitando poner en peligro a sus clientes y trabajadores.



## TABLET

Lleve la gestión de su restaurante desde cualquier punto mediante el uso de un terminal de mano, de una forma ágil y sencilla.

Pudiendo realizar toda la gestión del TPV igual que si lo hiciese desde su equipo.

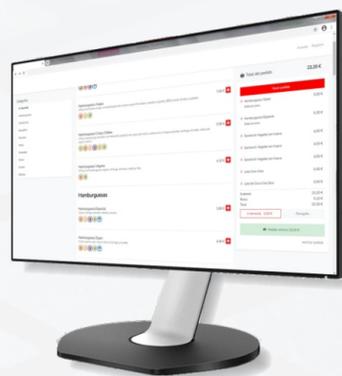
Gestión de diferentes áreas de venta.  
Control de camareros y comisiones.  
Comandas a impresora de cocina.  
Traspaso de consumiciones.  
Gestión de comensales.  
Gestión de artículos.  
Gestión de menús.  
Gestión de cartas.  
Invitaciones.  
Facturación.  
Etc.



## TELEPEDIDO (VERIAL DELIVERY)

El telepedido nos ofrece una herramienta Web a través de la cual los clientes pueden acceder a toda la información sobre los productos y servicios del establecimiento y hacer pedidos on line que pueden ser recogidos o enviados a su domicilio.

Llevando así su establecimiento a un mayor número de clientes, adaptándose a las necesidades actuales de los mismos.



## CONTABILIDAD

Todo el proceso contable relacionado con la facturación se realiza de forma transparente y sin necesidad de intervención del usuario.

El contable experto también encontrará gratos ciertos procesos (amortizaciones automáticas, remesas bancarias, declaraciones de IVA, etc.), que le permitirán ahorrar mucho tiempo.

Asientos en tiempo real sin posibilidad de errores.  
Inmovilizado, amortizaciones.  
Remesas normales y S.E.P.A.  
Tesorería.



Paseo del Gran Capitán, 62  
37006 Salamanca  
918 291 249  
923 121 363  
pedidos@verial.com



# Tríptico

# Restaurante

Soluciones  
informáticas  
desde 1990

Soluciones  
informáticas  
desde 1990

• • ● [www.verial.es](http://www.verial.es) ● • •

• • ● [www.verial.es](http://www.verial.es) ● • •