

MICROS

Solución
Empresarial
para Restaurantes



micros[®]
micros FIDELIO

We're powering the hospitality industry.



La suite micros RES 3000 es un sistema de gestión para hoteles y restaurantes, basado en los Terminales Punto de Venta (TPV) micros 3700, a los que se pueden incorporar varios módulos de software y hardware, para satisfacer plenamente las demandas del sector de la restauración.

Los TPV's están desarrollados para ser utilizados en hostelería, donde marcan la diferencia por su robustez, dureza y fiabilidad.

Micros Fidelio ofrece dos tipos de terminales para responder a las necesidades de cualquier restaurante: el TPV ECLIPSE, basado en tecnología PC; capaz de ejercer de servidor en locales pequeños y medianos; y el TPV WS4, basado en tecnología de memoria fija, volátil y compact flash, sin disco duro, y de muy bajo consumo. Ambos terminales llevan una pantalla táctil LCD de 12,1 pulgadas en color que ofrece una extraordinaria definición, exactitud y alto contraste. Las prestaciones de estas pantallas se completan por ser robustas y resistentes a los líquidos que puedan derramarse: Están diseñadas para hostelería!

Ambos Terminales pueden trabajar en modo autónomo si se llegasen a desconectar del servidor del sistema, y continuar facturando con normalidad.

Mantener controladas todas las variables del negocio es una máxima de este sistema de Micros Fidelio. Diariamente se podrán analizar informes de facturación, personal, rendimiento, de anulaciones o de ventas detalladas de artículos, entre otros. La gestión de informes en tiempo real permite agrupar los históricos pudiendo establecer comparativas y estudiar la evolución respecto a etapas anteriores y con nuestros más directos competidores.

La sencillez del mantenimiento cotidiano permite gestionar el restaurante de forma eficiente y dinámica al poder realizar las modificaciones de carta, menú y precios en tiempo real.



MICROS EM

Gestión centralizada de Grupos y Cadenas

Este módulo permite la gestión y modificación remota de las bases de datos de los TPV's incluidos en los establecimientos de un grupo o cadena de restaurantes: asignando artículos a determinados locales, o a todos, modificando precios, introduciendo artículos nuevos o eliminando artículos en desuso, etc. También se incorpora la fecha en la que el sistema aplicará los cambios en cada local. El intercambio de información se realiza de forma automática en el proceso de fin de día y todo sin intervención de personal.

En la central se pueden definir las generaciones de paquetes de informes que se desee de forma automática, ya sea diaria, semanal, mensual o anualmente.

Se pueden obtener informes por establecimiento, por agrupación de establecimientos o de toda la cadena, con las opciones de seleccionar rangos de fechas, de artículos, de familias o de empleados, entre otras.

MICROS PM

Almacén, Compras y Proveedores

Micros PM está destinado a aquellos restaurantes que quieran llevar un exhaustivo control de almacén, compras y sus proveedores. Este módulo hace del control su éxito interrelacionándolo, en tiempo real, con los puntos de venta. El PM está compuesto del módulo de gestión de pedidos, recepción de mercancías, inventario físico, conciliación de facturas y gestión de recetas. Entre las ventajas que obtendrá de inmediato están:

- Optimizar la relación coste/precio de venta.
- Negociar descuentos con proveedores en base al histórico de compras.
- Identificar y controlar posibles fuentes de desperdicio y robo, por medio del control de las existencias, pedidos y albaranes.
- Reducir al mínimo el stock necesario y eliminar artículos de escasa rotación.



res 3000

para cada restaurante

MICROS GSS Delivery

Reparto Domiciliario

Se fundamenta en una base de datos de clientes con todos los detalles necesarios para poder hacer una buena gestión de las entregas realizadas en su domicilio y de su histórico de consumos.

Cuando el cliente llama para hacer un pedido, se puede localizar su ficha a través de su número de teléfono, de su apellido, etc., visualizar sus últimos pedidos, capturar el que interese, modificarle o crear uno nuevo, ver sus preferencias, asignar motorista y enviar la comanda para su preparación y envío. Todo a velocidad de vértigo, con total eficacia y mínima formación para el empleado.

MICROS KDS

Monitores en cocina

Este innovador sistema de visualización de comandas en pantallas táctiles de color en cocina, sustituye a las clásicas impresoras de comandas. Muy útil para locales de comida rápida donde el tiempo de servicio es vital para los resultados del negocio. Facilita un servicio dinámico, controlando en tiempo real la velocidad del servicio, visualizando las cancelaciones o cambios en los pedidos, con la posibilidad de dividir las comandas de los entrantes y los platos principales. Todo, sin papeles de por medio.

MICROS EASYGUEST

Fidelización de clientes y tarjetas personalizadas

Mediante la emisión de tarjetas de banda magnética personalizadas, los clientes del restaurante pueden tener acceso a distintos tipos de prestaciones, según criterios predefinidos por la dirección del local:

- Fidelización: obtención de puntos por consumo.
- Crédito: realizar pagos a fin de mes.
- Débito: prepagar para ir consumiendo y actualizando el saldo en cualquier TPV.
- Tarjeta-Regalo: prepagar un importe para que sea consumido por el receptor del regalo.
- Descuento: con su presentación en el TPV, se aplica un descuento sobre los artículos incluidos en la oferta.
- Acompañante: entregue a su compañero/a una tarjeta con las mismas condiciones del titular.

Todo esto de una forma sencilla de configurar y mantener, y sobre todo de aplicar, ya que el camarero sólo tiene que pasar la tarjeta por el lector del TPV, y el sistema hará el resto.

Las ventajas de este módulo son muy importantes. Por una parte, fidelizar al cliente para que consuma más (con descuentos y puntos) y que atraiga a otros clientes; y por otra, acelerar los procesos de cobro y de manejo de dinero, sobre todo, fomentando el uso de tarjetas de prepago.



MICROS MMH

Terminales portátiles

El Terminal Portátil MICROS MMH le permite llevar inmediatamente su sistema de TPV's allí donde lo necesite, ya sea junto a la mesa de los clientes en la terraza o junto a la piscina. Los camareros aprecian el terminal MMH, porque les ahorra incontables paseos de ida y vuelta. Los clientes lo aprecian porque reciben un servicio más rápido, y usted lo apreciará porque le generará beneficios adicionales que mejorarán sus resultados a final de año.

Los atractivos diseños de las pantallas táctiles de los TPV's Eclipse y WS4, se han trasladado a los terminales portátiles MMH, dándoles a éstos la misma funcionalidad de aquellos. La nitidez de la amplia pantalla, en color, permite al camarero revisar la comanda completa de un solo vistazo, antes de enviarla a la cocina y al bar. Se acabó el pasar páginas y páginas, para ir viendo los artículos de uno en uno. Con el sistema MICROS MMH toda la información que el camarero necesita la tiene en la palma de la mano.

MYMICROS.net

Portal corporativo

La solución que abre nuevos horizontes en la toma de decisiones de su negocio de restauración.

mymicros.net es un portal de Internet que le ayudará en la gestión de su negocio, pudiendo tomar decisiones en tiempo real, ya que la información estará en su poder actualizada cada 15 minutos, conectándose mediante línea ADSL o RDSI. Le permite acceder desde cualquier parte del mundo, con el coste de una conexión a Internet, a las cifras y datos de su negocio, a través de informes y gráficos de fácil manejo e interpretación.

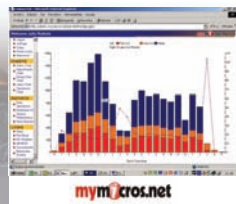
Esta gestión es sumamente interesante para cadenas y grupos, ya que desde la central podrá acceder a toda la información de todos los locales, pudiendo agruparlos por conceptos, país, región, etc; y hacer comparativas entre ellos. Se puede llegar a ver los detalles de las facturas de cualquier local.

En el Diario de Incidencias de mymicros.net, los encargados y el director, reflejan diariamente aquellos sucesos que han afectado al normal funcionamiento del negocio: averías, bajas de empleados, día de fútbol, incidencias meteorológicas, etc.



El acceso se regula mediante contraseñas específicas para cada usuario. Esto, unido a la aplicación de la tecnología más avanzada en seguridad informática garantizan la privacidad de la información y la inviolabilidad de sus datos: algoritmos de encriptación de datos de 128 bits, cortafuegos hardware, sistemas de rastreo de Detección de Intrusión, sistemas de seguridad para acceso a los servidores de bases de datos, servidores redundantes en distintas localizaciones, etc.

Dentro de las opciones incluidas en el portal, hay varios módulos especialmente indicados para grupos y cadenas: Gestión de Almacén, Compras y Proveedores (todo el proceso de gestión de almacén, realizado de una forma muy intuitiva), Gestión de Fidelización de Clientes (adjudicación de puntos al instante y posibilidad de su control por el consumidor desde su casa vía Internet), Generación de Informes (parametrizados por usuario, con exportación directa a Excel y PDF) y en breve Gestión de Reservas de Mesas on line.





micros[®]
micros FIDELIO

We've powering the hospitality industry.

www.micros.com

MICROS-Fidelio España

Diego de León, 31
28006 Madrid
España
www.micros-fidelio.es
Tel.: (34) 91 561 9700
Fax: (34) 91 561 3831

micros[®] is a registered trademark of MICROS Systems, Inc. Certain product and company names appearing here may be trademarks or service marks owned and/or registered by third-parties. All other product and brand names are the property of their respective owners.

EH 100037-127 ES 10-04