



BISTRÓ

Bistró es el sistema para **gestión de restaurantes** de la línea de soluciones de **CaldenOil®**

DESCRIPCIÓN GENERAL

- Manejo de cualquier número de productos, menús, combos, insumos, etc.
- Especificaciones de mesas con número, sector/salón y capacidad.
- Salones o sectores clasificados por sucursal.
- Depósitos para controles de stock (heladeras, freezers, góndolas, etc.) definidos por el usuario.
- Puestos de trabajo distribuidos en el local para atención dinámica.
 - Puede adoptar la modalidad "punto de venta" (venta al público eventual, que no se sienta a una mesa, y tiene un precio distintivo, sin mozo que lo atienda.
 - Puede adoptar la modalidad "sólo receptor de pedidos", por ejemplo, un puesto en la cocina.
- Definición de empleados con cadena de responsabilidades y permisos:
 - Mozo, Adicionante, Repartidor, Administrativo, Administrador del Sistema.

EMISIÓN DE COMANDAS DIRECTAS A LA COCINA

- General (independiente de la comida), ej.: "Envolver para llevar".
- Por grupo de artículos, ej.: para el grupo "Bebidas sin alcohol", mostrar entre las preferencias posibles la de "Bien fría".
- Control de los motivos de una devolución a fines estadísticos.
- Sistemas de alertas y advertencias, configurables en los minutos que deben transcurrir, para:
 - Demora entre la apertura de una mesa y el ingreso de su comanda.
 - Demora entre el ingreso de una comanda y el cumplimiento del pedido.
 - Demora entre el pretickeado y el ingreso de valores.
 - Otras demoras y advertencias.

