

ATRI-TPV Bares y Restaurantes Pocket 1.1.0

ATRI TPV Pocket es una aplicación TPV especializada en los negocios de hostelería, como bares y restaurantes, y está diseñada para que se ejecute en dispositivos portátiles o inalámbricos (PDA o TabletPC). Este tipo de herramientas, conocidas también como telecomandas o radio notas, sustituyen a los mecanismos tradicionales basados en las notas manuscritas o de voz.



¿Por qué comprar ATRI-TPV Bares y Restaurantes Pocket?



Mejor Servicio:

Como ya es conocido, en el sector gastronómico, el 80 % de las ventas tienen lugar en el 20 % del tiempo, por lo que organizar y optimizar ese intensísimo periodo de tiempo es clave para llevar a buen puerto el negocio. Con ATRI-TPV Pocket usted incrementará la productividad de su negocio agilizando la toma de los pedidos de sus clientes a pie de mesa, vehículo o habitación (servicio habitación) y enviando de forma inmediata la comanda a la impresora o monitor en la cocina y/o la barra para su preparación, consiguiendo un incremento significativo de la eficacia en el servicio, independientemente del tamaño de la empresa.



Más Clientes:

Dado que se ahorra tiempo en desplazamientos y, además, el cobro se puede realizar a pie de mesa e independiente del empleado/a o camarero/a que originalmente tomó el pedido, se eliminan tiempos de espera innecesarios lo que da la posibilidad de atender a un mayor número de clientes. Se conoce, que con el uso de estas aplicaciones se puede lograr eliminar hasta un 40% de desplazamientos, con lo cual, se pueden atender hasta un 20% más de clientes.



Más Beneficios:

Al poder atender un mayor número de clientes verá incrementado sus ingresos: una sola consumición más (café, cerveza, etc.) por día durante todo un año se notará en su caja. Algunos estudios indican que con el uso de estas tecnologías el volumen de negocio puede crecer hasta un 10% y se pueden reducir gastos hasta un 13%. Por otra parte, se estima que en el sector hostelero europeo se pierden anualmente 6200 millones de euros por no aplicar estas tecnologías.



Más Tiempo:

La comanda llega más rápido y sin errores a la cocina o a la barra, lo cual permite que se inicie más rápido su preparación y evitemos que el cliente espere innecesariamente, que se formen las tediosas colas o que un olvido provoque un disgusto. Los/as empleados/as o camareros/as dispondrán de más tiempo para dedicar a otras tareas o detalles que pueden marcar la diferencia, como aconsejar un buen vino, por ejemplo.



Más Satisfacción:

Al mejorar el servicio, es decir, al servir los pedidos con mayor rapidez, la cuenta llega rápidamente y los clientes disfrutan de un servicio impecable, se fortalecerán las relaciones de fidelización con los mismos y, como ya se sabe, los clientes satisfechos gastarán más, repetirán, y recomendarán su establecimiento. Pero la satisfacción es mutua, sus empleados estarán menos agobiados y transmitirán esas sonrisas y ánimo a sus clientes.



Menos coste total:

La solución completa ofrecida por ATRISOFT (software mas equipamiento necesario) es la más competitiva del mercado y se adapta a cualquier bolsillo. Para poner en marcha ATRI-TPV Pocket usted no tiene que adquirir equipamiento o software extra o especializados. ATRI-TPV funciona sobre cualquier terminal basado en Windows Pocket PC o Windows Mobile, que son los más extendidos del mercado, y sin tener que añadir ningún componente extra salvo los que vienen de fábrica. Funciona en dispositivos con o sin conectividad inalámbrica (WIFI, GPRS, Bluetooth) , con o sin teclado, con pantalla rectangular o cuadrada. Se ha cuidado mucho el consumo de recursos, especialmente la memoria, por lo que se puede utilizar o compartir el mismo dispositivo para otras funciones como GPS, teléfono, agenda personal, etc, es decir, no necesita un dispositivo especial o dedicado. Por último, se puede instalar en una tarjeta de memoria que, como medio extraíble, nos permite extraer o introducir la aplicación en el dispositivo justo cuando se necesite.



Mejor Soporte:

ATRISOFT ofrece a sus clientes un equipo técnico experimentado y cualificado, avalado por las certificaciones obtenidas a través del programa de certificaciones de Microsoft, por la relación estrecha que mantiene con sus clientes y por la relación de la empresa como Partner de Microsoft para Sistema Embebidos. Además del soporte telefónico y correo electrónico, ATRISOFT dispone de una herramienta de control remoto que permite tomar el control de cualquier equipo en cualquier lugar del mundo en cualquier momento, ya sea un PC o una PDA y sin que el usuario tenga que disponer de ningún software especial salvo una conexión a Internet. Gracias a esta herramienta el soporte es más efectivo y menos costoso.



Fácil Integración:

La arquitectura y las tecnologías empleadas en el desarrollo (Microsoft .NET Framework, Servicios Web XML, etc.), permiten a otros fabricantes de software de TPV o sistemas de gestión comercial colaborar con ATRISOFT para integrar sus productos de una forma sencilla y poco costosa con ATRI-TPV Pocket. Por otra parte, ATRISOFT ofrece el servicio de la integración con otros productos a los clientes que así lo requieran. Para más información contactar con el departamento técnico de ATRISOFT.

Características principales

- ✓ *****Trabajo desconectado***:** A diferencia de otras aplicaciones similares que existen en el mercado, ATRI-TPV Pocket permite su uso de forma desconectada, es decir, que si el establecimiento no dispone de una red WIFI o el dispositivo no tiene conectividad WIFI o



existen punto muertos donde se pierde la cobertura de la red, ATRI-TPV Pocket continuará funcionando, guardando temporalmente la información de sus pedidos en el dispositivo y una vez restablecida la conexión, ya sea porque se recupere la cobertura o porque conecte el dispositivo a su cuna o cable USB, se sincronizarán con el servidor los pedidos guardados mientras no había conexión.

- ✓ **Interfaz de usuario clara y preparada para su uso de forma táctil:** La aplicación presenta al usuario una interfaz clara y organizada que permite realizar la toma de pedidos de una forma ágil, fomentando la reducción de errores. Su interfaz táctil evita la necesidad del uso del teclado, reduciendo el tiempo necesario

para realizar la comanda y el cobro.

- ✓ **Organización de productos por sus categorías:** La pantalla se divide en dos áreas: en la parte superior se colocan las categorías o familias y en la parte inferior se colocan los productos de la categoría seleccionada. Esto permite una búsqueda y selección de producto de forma ágil y táctil. Cada categoría y producto se presentan en pantalla en un botón que al pinchar o tocar en el mismo se añadirá directamente al ticket.
- ✓ **Personalización de las categorías y productos:** Se puede establecer un color y posición en pantalla para cada categoría y/o producto para hacerlo mas accesible o fácil de encontrar.





- ✔ **Trabajo con múltiples ticket abiertos:** Cree tantos tickets como sea necesario, sin la obligación de cobrar el actual para poder crear otro, es decir, se puede dejar aparcado (sin cobrar o pendiente) un ticket mientras se toma el pedido a otro cliente. Navegue entre los tickets abiertos, modificando los tickets anteriormente iniciados. Permite que otro empleado/a retome y modifique un ticket y además realice el cobro del mismo.
- ✔ **Cobre sus tickets:** Estableciendo las formas de pago (Efectivo, Visa, MasterCard, etc.) y el importe entregado por el cliente, el programa calculará el importe a devolver y hará los movimientos de caja pertinentes.

- ✓ **Gestión de menús:** Permite definir o configurar menús que tienen un precio cerrado y las opciones de platos que compondrían el mismo. A la hora de indicar un menú en un pedido el programa restringe la elección de los platos o productos a la composición del menú seleccionado.
- ✓ **Gestión de Combinado:** Permite definir o configurar productos que se combinan con otros. Por ejemplo, el Ron Bacardí se puede combinar con Coca Cola o Pepsi Cola, a la hora de indicar un Cubata (Cuba Libre) de Bacardí con Coca Cola en un pedido, al seleccionar el Ron Bacardí, el programa restringe la elección de los productos a los combinables establecidos en la configuración, en este caso, Coca Cola o Pepsi Cola.
- ✓ **Toma de anotaciones en la comanda:** Permite seleccionar una línea del ticket o de un menú y establecer una nota o comentario que se asociará a la comanda de servicio, por ejemplo, *sin sal, sin cebolla, poco hecho, sin hielo*, etc. Permite guardar las notas más comunes para no tener que escribirla repetidas veces.
- ✓ **Envío de Comandas de Servicio:** Permite, una vez tomado el pedido al cliente, enviar, según corresponda, la comanda a la cocina y/o a la barra para su preparación. Se puede enviar la comanda de forma manual o de forma automática cada vez que se realice el cobro de un ticket.
- ✓ **Configuración de la impresión:** Permite definir la impresora que usará el terminal para imprimir el ticket y las comandas, por otra parte, permite especificar si se imprimirá el ticket una vez cobrado el mismo.



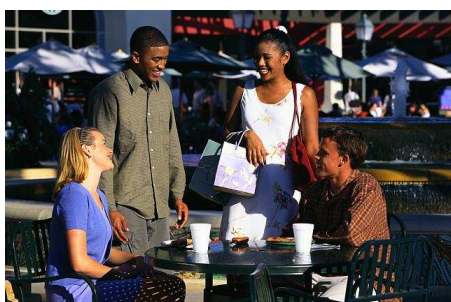


¿A quién va dirigida?

ATRI-TPV Bares y Restaurantes Pocket 1.1.0, como su nombre lo indica, va dirigida a los negocios de hostelería independientemente de su tamaño, pero especialmente en aquellos donde se requiera disminuir el trasiego del personal en los momentos más críticos.

Además, aunque su función principal es la toma de pedidos y su posterior envío de la comanda a la cocina y/o barra para su preparación, puede ser usada simplemente como terminal de punto de venta (TPV) en lugares que por extensión, ubicación o condiciones de espacio o suministro eléctrico sea imposible o muy complicado llevar o instalar un ordenador o terminal de ventas: terrazas, múltiples plantas, barras auxiliares, puntos de ventas ambulantes, establecimiento montado para unas fiestas, eventos o temporada, etc. A continuación se muestran solo algunos ejemplos donde es prácticamente imprescindible la implementación de estas soluciones.

Bares y Restaurantes:



Por lo general, en este tipo de establecimientos hay que gestionar una o más barras uno o más restaurantes y además la terraza, por otra parte, a los clientes se les sirve sentados en las mesas. La posibilidad de poder tomar el pedido y realizar el cobro a pie de mesa y en el envío de la comanda a la cocina disminuyendo los desplazamientos es de gran ayuda para dar un servicio ágil al cliente.

Estadios o Instalaciones Deportivas/Parque Temáticos/Clubes o Sociedades



En los estadios o instalaciones deportivas/Parque temáticos/Clubes o sociedades, el operador puede tomar la orden o el pedido del cliente según el número de asiento mientras el pedido será enviado a la cocina por la comunicación inalámbrica. Al mismo tiempo, el cobro puede ser realizado y completado delante del cliente (efectivo, tarjeta de crédito, tarjeta de socio, etc.).

Hoteles



La mayoría de los hoteles gestionan varias habitaciones, restaurantes, bares, piscinas, gimnasios y playas, todos alejados de la cocina o barra por lo que tomar la nota del pedido y su posterior traslado al centro de preparación tiene un coste en tiempo y personal elevado por lo que el servicio se verá fortalecido con el empleo de terminales móviles.

Restaurantes de comida rápida (Fast Food)



Otro empleo de este tipo de soluciones pueden ser los establecimientos de comida rápida. El empleado puede tomar el pedido a través de una ventanilla o directamente en la cola de los clientes o de los vehículos y realizar el cobro. La comanda pasará inmediatamente a la cocina para que se vaya preparando rápidamente y el cliente recibirá un número de comanda (que se puede ir mostrando en un display). Cuando la correspondiente comanda esté lista, el cliente o vehículo pasará por el mostrador para recoger su pedido. De esta forma se puede minimizar la formación de colas y atender un mayor número de clientes.








¿Cómo funciona?




Demo0003.wmv


Tan solo cuatro sencillos pasos:

 **1.- Identificar la cuenta:** El primer paso sería indicar cual es la cuenta o mesa a la que se asociará el pedido. Si es en la misma mesa simplemente pinchar en el botón  ("nuevo ticket").

 **2.- Introducir los productos:** Ir a la pantalla de selección de productos, buscar y añadir los productos al pedido. Para añadir una cantidad mayor que 1, introducir primero la cantidad a través de los botones numéricos y luego seleccionar el producto. Si se pincha repetidas veces sobre un producto se incrementará en 1 la cantidad del mismo. Si el producto ya está en el ticket, seleccionar la línea y usar los botones  y  para añadir y/o eliminar la cantidad indicada.

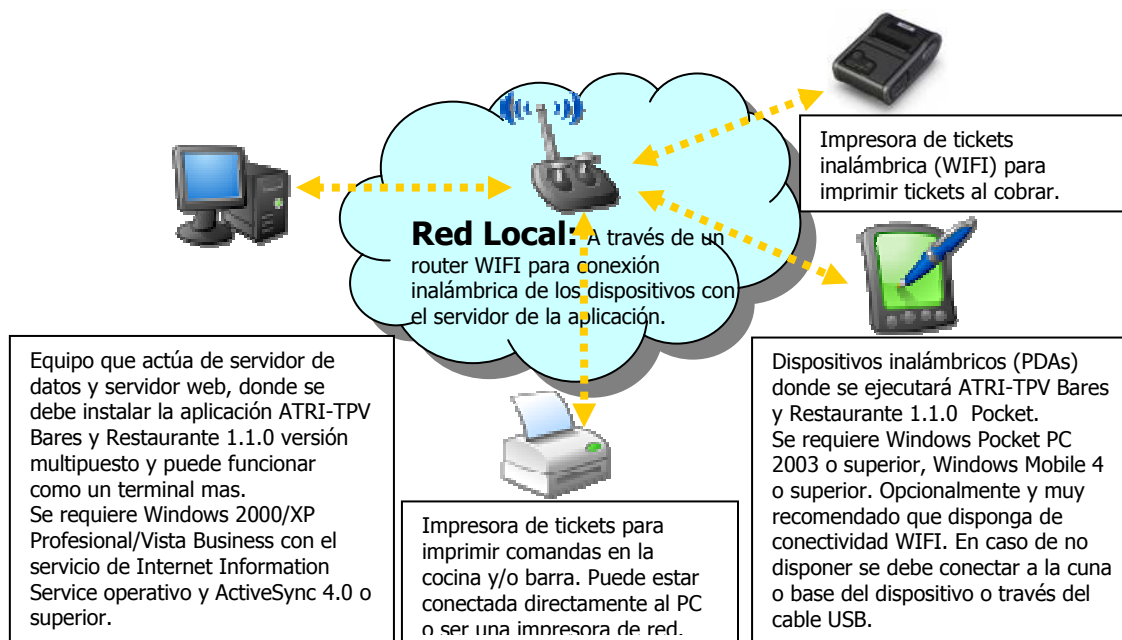
 **3.- Enviar comanda:** Una vez tomado el pedido, se debe enviar la comanda a la cocina o barra para su preparación. El programa, a partir de la configuración de los productos donde se especifica si genera comanda y de que tipo, crea las comandas pertinentes y envía las

misma según corresponda.

 **4.- Cobrar pedido:** Una vez concluido el servicio se pasará a realizar el cobro. Cualquier empleado puede retomar el ticket de la cuenta o mesa y realizar el cobro. De forma predeterminada, la forma de pago es efectivo, para indicar otra pinchar en el botón asociado a la forma de pago correspondiente.



¿Qué se necesita?



- Dispositivo basado en Windows Pocket PC 2003 o superior, Windows Mobile 4 o superior. Se recomienda un dispositivo con **Microsoft Windows Mobile 5.0** y 64MB de RAM con al menos 16MB libres. Aunque es opcional, se recomienda que disponga de conectividad WIFI.

- PC o terminal basado en Windows 2000/XP Profesional/Vista Business con el servicio de Internet Information Service operativo y ActiveSync 4.0 o superior. Se recomienda **Windows XP Profesional**.

- ATRI-TPV Bares y Restaurantes 1.1.0 versión multipuestos con al menos dos licencias (una para el dispositivo y otra para el PC). Se deben instalar en el PC que actúa de servidor al menos los componentes de servidor de la versión multipuestos.

Nota: La versión de evaluación está limitada a una licencia por lo que no se podrá usar de forma simultánea la aplicación en el dispositivo y en el PC.

- ATRI-TPV Bares y Restaurantes Pocket. 1.1.0.

- Opcionalmente y muy recomendado un Router WIFI. Para el envío de las comandas a la cocina y/o la barra se debe disponer de conectividad inalámbrica o, en su defecto, un punto de carga o cuna con conexión USB a un PC que actúe de punto de conexión a la red a través del ActiveSync 4.0 o superior.



- Opcionalmente impresora de tickets para la cocina y/o barra. Para imprimir la comandas se debe disponer de las impresoras correspondientes en cada centro de preparación. Estas pueden estar conectadas directamente a un PC de la red o al router a través de un cable o disponer de conectividad WIFI.

- Opcionalmente impresora de tickets inalámbrica de cinturón. Si se desea que se imprima un ticket directamente en la impresora que lleva en el cinturón del empleado que realiza el cobro, se debe disponer de impresoras de tickets con conectividad WIFI. No se soportan impresoras con conectividad Bluetooth o Infrarojos.