

# FICHA TÉCNICA



**SOFT**  
**Restaurant**<sup>®</sup>  
Standard

**VERSIÓN 9.5**  
**STANDARD**

[SOFTRESTAURANT.COM.MX](http://SOFTRESTAURANT.COM.MX)



Es la solución ideal para **dirigir, controlar, administrar su negocio** de manera práctica y eficaz

## CONOZCA SOFT RESTAURANT®

El software especializado para el sector restaurantero. Ideal para mantener un control operativo que le permita detectar áreas de oportunidad para **incrementar los ingresos y minimizar los gastos en su negocio**.

Es un sistema de fácil uso, le permite organizar la información de las diversas áreas del restaurante, por ejemplo la cocina con el Control de Almacén; el inventario de los insumos o materia prima que se usa en la preparación de los platillos, genera orden de compra, controla el stock con máximos y mínimos. Usted puede obtener reportes que faciliten la toma de decisiones para promover la venta de un producto que le brinde un alto margen de utilidad o también para eliminar aquél que tiene un gasto superior a la rentabilidad que le genera.

**Soft Restaurant® se adapta a todo tipo de restaurantes, bares, cafeterías, pizzerías, fast food, taquerías, etc.**



Entre las cualidades del sistema están el módulo de facturación electrónica, alertas antifraude, comandero móvil, ticket promedio de consumo por mesa, reservaciones, servicio rápido, drive thru, módulo de fidelización de clientes, monitor de producción de cocina, que traerán grandes beneficios a su negocio.

MÁS CERCA DE TUS CLIENTES

SOFT RESTAURANT®  
MÓVIL Y MENÚ DIGITAL

SOFT RESTAURANT®  
MENÚ DIGITAL



**No pierda oportunidades y aumente un 30% sus ventas:**

- Agilice su servicio
- Mejore tiempos de operación
- Reduzca errores en la captura de órdenes
- Aumente la rotación de platillos más rentables
- Levante la orden de forma sencilla y diferente.

**¡La mejor forma de incrementar el ticket promedio!**

Conozca más beneficios en [softrestaurant.com.mx](http://softrestaurant.com.mx)

\*Módulos complementarios de Soft Restaurant® Professional



Obtenga mayor control de su negocio a través de las funcionalidades del sistema; disminución de tiempos de producción, facilidad de uso, creación de atajos, alertas antifraudes y una mayor efectividad de sus procesos con la nueva versión de Soft Restaurant® 9.5

Ahora, cuenta con una interfaz más potente, moderna y amigable que le ayudará a brindar un servicio de calidad a sus clientes y una mayor productividad de su restaurante.

## Indicadores y Promociones en el Comandero

Mejore las ventas con el uso de imágenes que ayudan a los meseros a difundir las promociones del día. Tiene la función de suspender productos que tras agotarse algún insumo para su preparación, elimina la posibilidad de cobrar al cliente productos que no están disponibles.

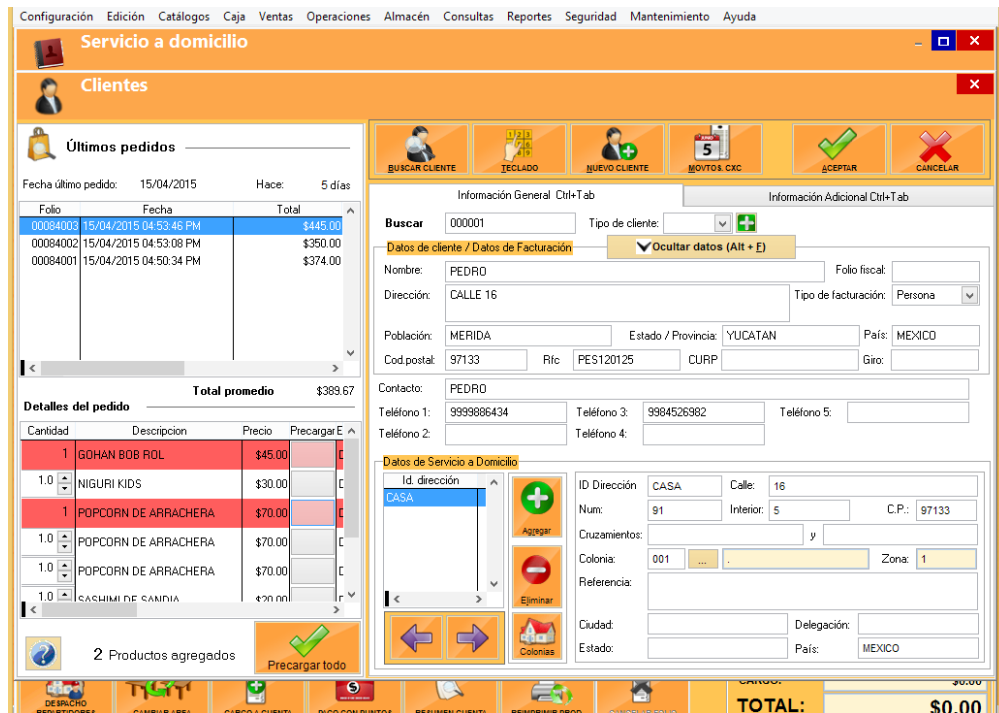


### **Funciones:**

- *Notificación de bebidas y productos con baja rotación.*
- *Botones personalizables.*
- *Promociones configurables en pantalla.*

## Servicio a domicilio.

Como parte de las mejoras de esta función, ahora usted podrá consultar detalladamente los últimos pedidos de sus clientes, ofreciendo una atención diferenciada de acuerdo a los productos que normalmente ordena. Esto le puede ayudar a sugerir el consumo de otros platillos para dar a conocer nuevos sabores.



## Funciones:

- Diferenciador de colores por cuenta y repartidor asignado.
- Visualización de órdenes enviadas.
- Historial de productos ordenados en los últimos pedidos a domicilio.
- Asignación de propinas por repartidor.

## Otras funciones:

- Nuevo diseño de tickets: Se pueden asignar por estación y establecer el número de copias, además de incluir el logotipo o marca.
- Asignación de permisos de acuerdo a perfil de usuarios para acceder a funciones específicas.
- Reporte de propinas de meseros.
- Alertas de existencia de insumos para recetas.
- Uso de báscula\* que calcula el precio de acuerdo al peso del insumo o producto. \*
- Detalle impreso de movimientos en almacén en formato carta o miniprinter.
- Manejo de turnos por usuario.
- Imprimir folio de orden de producción (Config. general Punto de venta I).
- Configuración de colores en monitor de producción.
- Configurar tipo de mesa para el cobro de servicio de billar.
- Visualización de recetas en catálogo de productos e insumos elaborados.
- Aviso de corte de caja con límite establecido o Salva guarda de caja.

\*Consulte modelos existentes

Verifica los requerimientos del sistema en: [softrestaurant.com.mx](http://softrestaurant.com.mx)

# CONTACTO



[softrestaurant.com.mx](http://softrestaurant.com.mx)

[ventas@softrestaurant.com.mx](mailto:ventas@softrestaurant.com.mx)



[SoftrestaurantMX](#)

**NATIONAL  
SOFT.**