

TPV BDP-NET es un programa de gestión y punto de venta táctil para bares, restaurantes y cafeterías que permite resolver de forma fácil y ágil las problemáticas que surgen en el día a día de cualquier establecimiento del sector. Mediante el uso y aplicación de pantallas táctiles de fácil manipulación, se podrá gestionar de forma fácil, rápida y cómoda las comandas de mesa, barra y la venta de estas.

Desde TPV BDP-NET podrá controlar en tiempo real qué pasa en cada momento en el establecimiento, automatizando tareas de pedidos, cobros, empleados, compras, stocks, arqueos e informes. Con TPV BDP-NET dispone de todo lo necesario en una única herramienta, aprovechando incluso las ventajas que aportan el uso de los cajones automáticos. Tomar las comandas en las mesas y enviar los pedidos de forma automática a la barra, a la cocina, utilizando comanderos es tarea fácil con TPV BDP-NET, disponiendo así de más tiempo para el cliente final, a la vez de poderle atender mucho mejor, repercutiendo de forma directa en un aumento de la rentabilidad del negocio y una mejora considerable en la atención de este.

Disponer de rapidez a la hora de atender una mesa y servir, poder utilizar una carta electrónica empleando los propios terminales de los clientes, obtener la información adecuada en el momento adecuado, atendiendo cómoda y rápidamente a los comensales deja de ser un problema con TPV BDP-NET. Concretar una venta es importante, pero gestionar correctamente el negocio es vital y todo esto queda garantizado a través del uso y aplicación de las siguientes opciones y características:



Características del TPV

- o Salones, mesas y barra. Hasta 999 mesas por salón.
- o Visualización gráfica de los salones con mesas libres, ocupadas y reservadas.
- o Visualización gráfica de la barra y sus taburetes libres y ocupados.
- o Posibilidad de asignar mesas a un salón, efectuando la apertura automática.
- o Cargos automáticos por mesa y por comensales definibles para cada salón.
- o Posibilidad de aparcar hasta 999 comandas de barra y sus taburetes, con comentario definible por el usuario.
- o 5 tipos de precios de aplicación manual, por salón, turno, etc.
- o Además de una pantalla por cada departamento con sus artículos, existen 999 maxipantallas que le permiten hasta 107 artículos disponibles en la pantalla de ventas.
- o Conexión de balanzas para vender artículos a peso.
- o Descripción libre en la venta de artículos.
- o Identificación del artículo por fotografía, color y descripción.
- o Identificación de camareros por password, tarjeta, RFID y huella digital.
- o Posibilidad de forzar la asignación de camareros.
- o Control de invitaciones, consumo de personal, número de comensales, etc.
- o Hasta 9 proporciones diferentes definibles para cada artículo (platos, raciones, tapas, chupitos, etc.).
- o Control y edición de packs (tipo hamburguesería).
- o Control y edición de menús (menú del día, menú degustación, etc.).
- o Control y edición de fast-food, con creación de platos con diferentes componentes y precios al gusto del cliente (pizzas, burgers, etc.).
- o Posibilidad de efectuar cualquier tipo de combinado de 2 elementos.
- o Ilimitado número de comentarios y modificadores de cocina por cada artículo.
- o Comentarios en artículos, menús, fast-food, de libre edición, etc.
- o Suplementos con importe por cada artículo (Añadir patatas, ensalada, etc.).
- o Traspaso de cargos (o de toda la mesa) a otras mesas.
- o Reserva de mesas (día, hora, salón, mesa, productos a consumir, etc.).
- o Monitores de cocina, segundas pantallas y hasta 35 impresoras de cocina por zona.
- o Albaranes a clientes para facturar a final de mes.



- o Sistema de reservas rápidas, que permite realizar la reserva sin necesidad de asignación de la mesa.
- o Control de presencia de los empleados (entrada, salida, horas trabajadas, etc.) según requerimientos de la inspección de trabajo.
- o Adaptación para el sistema de control fiscal para Euskadi (TicketBAI).
- o Sistema de información inmediata SII de la AEAT.
- o Posibilidad de trabajo en Tablets Windows 10 conectados a un máster mediante wifi.
- o Posibilidad de firmar digitalmente las facturas de gestión generadas en formato PDF.
- o Límite de crédito mensual por clientes y diario por empleados del cliente.
- o Precios y descuentos por cliente y 10 formas de pago por terminal.
- o 9 niveles de impresión en ticket y cocina.
- o Impresión en ticket agrupada por departamentos y artículos.
- o Posibilidad de imprimir en modo Check-Track (arrastre de saldo continuo y cierre de mesas) e impresión en la misma factura de los cargos adicionales a la entrega de la nota.
- o Impresión del cambio y propina (de tarjeta, cheque, etc.) al final del ticket.
- o Diseño de impresión configurable en los tickets, facturas y envíos a cocina.
- o Almacenes virtuales para stock de ciertos artículos.
- o Diferentes tipos de cobro por ticket y factura.



Características del TPV

- o División de una comanda en varias facturas (automática, manual y mixta) para que cada comensal pague su cuenta.
- o Separación de las notas de mesas en las que hay varios clientes que piden la cuenta por separado según se van levantando.
- o Submesas - Control de diferentes grupos en la facturación y el cobro, sentados en una misma mesa.
- o Hasta 4 tramos horarios de Hora Feliz para cada día de la semana.
- o Botonera de 3 columnas con teclas totalmente configurables en posición, color y tamaño.
- o Artículos formados por dos mitades de artículos fast-food. (Ej: Dos medias pizzas).
- o Posibilidad de juntar y separar mesas.
- o Nuevo concepto de recargo en facturas y por salones (terrazas, etc.).
- o Gestión de clientes y fidelización de clientes, puntos, tickets regalo, puntos regalo, traspaso de tickets y facturas a hotel.
- o Más de 70 informes de venta (caja, camareros, horas, invitaciones, etc.).
- o Control de presencia de los empleados (entrada, salida, horas trabajadas, etc.).
- o SU TURNO: sistema integrado de turnos para la gestión de filas de espera.
- o Posibilidad de automatizar envíos de mensajes SMS, entre otras cosas, para enviar las cajas al final del día.

Conectividad

- o Conexión a diferentes Pc's de la misma red o a través de internet (necesario el "Módulo de Conectividad").
- o Sistema de comunicaciones basado en conexiones remotas SQL y gestión propia de paquetes de información.
- o Envío del terminal a la central de los datos diarios.
- o Envío de la central a los terminales de los datos básicos (cambio de precios, artículos, etc.).
- o Envío y recepción a través de red, E-mail, Servidor Ftp y unidades de disco externas (disco USB, etc.).
- o Envío selectivo por locales y terminales.
- o Herramienta "Line Control" de control y conexión remota continua incorporada en el "Módulo de Conectividad".
- o Agente de sincronización (Comunicación continua desatendida).
- o Nuevo sistema de acceso a la información de los datos de BDP-NET para aplicaciones externas (WEBLINK RESTAPI).

Multi-Terminal y Red

- o Hasta 999 locales.
- o Hasta 999.999 terminales.
- o Posibilidad de trabajar en forma autónoma y transferir posteriormente los datos a la central.
- o Posibilidad de trabajar con varios terminales en red on-line con los mismos datos.
- o Posibilidad de entrar cargos en un terminal y modificarlos o facturarlos en otro.
- o Paso de trabajo en red a trabajo autónomo si por cualquier circunstancia se pierde la red, con la posterior fusión de datos.



Radio Comandas Android

- o Radio mando totalmente táctil.
- o Configuración de las pantallas de trabajo.
- o Relación de mesas abiertas.
- o Apertura de mesas y traspaso de mesas.
- o Anulación de líneas.
- o Invitaciones.
- o Impresión a cocina.
- o Entrada de comensales por mesa.
- o Búsqueda de artículos por departamento.
- o Entrada de comentarios por línea de comanda.
- o Cambio de camarero, salón y tipo de precio.
- o Venta de artículos con proporciones.
- o Combinados de dos artículos.
- o Petición de impresión y cierre de factura al TPV.
- o Emisión de facturas desde el propio mando.
- o Pasarela de pago integrada en Android.
- o Cargos automáticos en la apertura de mesa por comensales según el salón.

Control de Almacén

- o Multi-almacén, con precios y estadística por cada uno de ellos.
- o Comprobación de stock e inventario manual y por escáner.
- o Inventarios continuos por almacén a precio actual y a su fecha.
- o Coeficientes de artículo, posibilidad de entrar un mismo artículo en diferentes tipos de envases.
- o Artículos y escandallos de artículos.
- o Control de stock en tiempo real o diferido.
- o Regularizaciones de stock (roturas, robos, etc.).
- o Control de precios pactados por proveedor.
- o Control y gestión de pedidos a proveedor.
- o Control y gestión de albaranes de compra.
- o Traspaso de pedidos a albaranes.
- o Facturas a proveedores.



Enlaces

- o CAJONES AUTOMÁTICOS: (©Azkoyen, ©Biprocess, ©Cashbank-cube, ©Cashguard, ©Cashkeeper, ©Cashlogy, ©Cashphenix, ©Glory, ©Infinity, ©Paydesk, ©Safapey, ©Smarttill).
- o TARJETAS, PULSERAS Y HUELLA DIGITAL: Huella digital Intuate/Digital Persona, Nitgen Hamster II, Intuate U.are. U 4500 y Sistema especial easyGoband.
- o PASARELAS DE PAGO: (©Payteff, ©TPVPC, ©Comercia Global Payments, ©ePOMo, ©ORX (Andorra), ©Saimapay).
- o PLATAFORMAS DELIVERY: a través de ©SINCRO se podrán gestionar los pedidos realizados a través de: ©Globo, ©Just Eat, ©Uber Eats, ©Deliveroo, etc.
- o OTROS:
 - 4IPNET Hotspot: dispone de la posibilidad de enlazar una conexión Wi-Fi con el programa TPV BDP-NET.
 - Terminales para telecomandas portátiles.
 - © RECEIVER: tickets y facturas digitales en la nube.
 - © DEVOLUIVA: se puede automatizar la recuperación del IVA.
 - © GIRNET: potente sistema de Business Intelligent de MAPAL.
 - G-STOCK: Sistema especializado de analítica del stock para hostelería.
 - HOTEL: traspaso de tickets a BDP-HOTEL.

