

# FrontOffice Pro

## WinREST®

### Gestão Operacional

Ajuda o profissional da restauração na gestão operacional do seu negócio, libertando-o para executar as actividades que efectivamente lhe trazem valor acrescentado. Com mais de nove anos de sucesso no mercado, consegue de forma simples, rápida e flexível dar resposta a todas as necessidades de um estabelecimento de restauração no controlo e gestão do seu ciclo.

#### Principais características:

- Controlo da assiduidade de funcionários
- Controlo dos pedidos feitos pelos clientes
- Controlo de entrega de pedido certo na mesa certa
- Controlo das contas apresentadas aos clientes
- Controlo de descontos e ofertas
- Controlo de anulações
- Controlo de movimentos de caixa
- Controle de menus turísticos e promoções
- Controle de pratos do dia
- Controle de clientes com pagamento a crédito
- Implementação de uma política de fidelização de clientes
- Controle dos meios de pagamento utilizados
- Facilidade na atribuição de responsabilidade pelos erros cometidos
- Implementação de um sistema de controle fiável e rápido

### Gestão Operacional Delivery

Este módulo do **WinREST FrontOffice**, permite-lhe gerir o seu serviço de entrega ao domicílio, quer tenha apenas um ou vários restaurantes, de forma central ou local.

#### Principais características:

- Controlo de contactos do cliente
- Controlo de preferências do cliente
- Repetição de encomendas
- Controlo de moradas do cliente
- Controlo de tempo total gasto a processar a encomenda
- Controlo das encomendas pendentes na cozinha ou nos entregadores
- Distribuição de forma simples e dinâmica de encomendas a serem feitas por cada um dos seus entregadores



➤ Ecrã principal



➤ Ecrã emissão automática de documento fiscal de acordo com o art. 35 e 39 do código do IVA.



➤ Ecrã de seleção gráfica de mesa



➤ Ecrã de pedidos



# FrontOffice Pro

## WinREST®



### Gestão Operacional Reserva de Mesas

O módulo de reservas do **WinREST FrontOffice**, permite-lhe gerir a reserva de mesas do seu restaurante. Pode reservar mesas para clientes habituais, bem como para clientes esporádicos. O aviso de reserva é configurável, de acordo com as suas necessidades.

Principais características:

- Tratamento personalizado aos clientes que fazem reserva
- Gestão da ocupação de mesas reservadas

### Gestão Operacional Restauração Colectiva

O módulo de restauração colectiva, aplica-se maioritariamente à gestão de cantinas públicas ou privadas, que funcionam com a pré venda das refeições com ou sem senhas, e com possibilidade de reserva do prato pretendido. Com este módulo, pode saber antecipadamente as refeições necessárias para um determinado dia, bem como, gerir de forma transparente no acto do consumo, qual foi a refeição pré adquirida. Poderá também aplicar políticas de preços diferentes, caso sejam clientes habituais ou eventuais.

Principais características:

- Controlo de venda de refeições, por tipo de prato para os dias seguintes
- Controlo dos clientes regulares dos outros e eventuais
- Gestão de troca de pratos no acto de consumo

### Gestão Operacional EasyWay (Quiosque)

O cliente por meio de touchscreen escolhe o produto que quer consumir e paga-o através de Multibanco ou Visa.

Principais características:

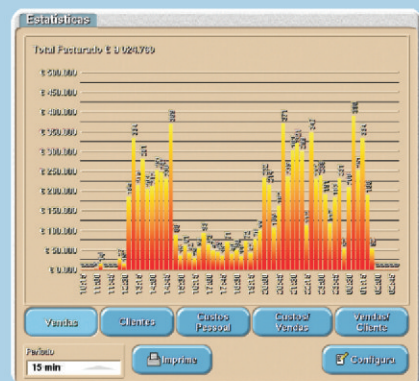
- Aumenta a rapidez de atendimento
- Elimina custos com pessoal
- Elimina movimento de dinheiro



➤ Ecrã nova Reserva de mesas



➤ Ecrã reserva de pratos



➤ Ecrã estatísticas de vendas/clientes/custos pessoal

