



| a2 Academia

Espacio dedicado al entrenamiento continuo de nuestro canal de distribución a2 Softway, por medio de herramientas tecnológicas innovadoras y basadas en la constante interacción entre distribuidores y el personal especializado de nuestra empresa.

www.academiaa2.com
www.youtube.com/a2academia
info@academiaa2.com

Presencia Internacional de a2 Softway en los países:

Venezuela / Colombia / Panamá / Aruba / Costa Rica / Nicaragua
Honduras / Guatemala / México / USA



www.a2.com.ve / www.a2colombia.com / www.a2panama.com

contacto@a2.com.ve · contacto@a2colombia.com · contacto@a2panama.com



◆ a2 Alimentos y Bebidas

Herramienta de gestión que enfoca los aspectos más importantes para restaurantes, cafés o cualquier establecimiento de expendio de comida o bebidas.

¡Ponga a prueba nuestro software de demostración!
a2softway@a2.com.ve

www.a2.com.ve



▲ a2/ Alimentos y Bebidas

a2 Alimentos y Bebidas, es una herramienta de gestión que enfoca los aspectos más importantes para restaurantes, cafés o cualquier establecimiento de expendio de comida ó bebidas: la gestión de servicio de mesas con la posibilidad de manejar múltiples áreas de mesas o salones, el manejo de cuentas, entregas a domicilio y comida rápida.

Además, permite llevar inventario, caja, impresión de personalizada de comandas en diversos puntos de su cocina o barra, agilizando la preparación de alimentos y reduciendo el tráfico de meseros en estas áreas.



Un software de gestión de restaurante **FLEXIBLE**

- ✓ *debe contemplar variantes como la solicitud de un cliente para cambiarse de mesa o unir varias de éstas, entre otras; y además debe contar con las opciones habituales para este rubro comercial:*

- La gestión de reservas de mesas.
- El manejo de cuentas.
- El armado de fórmulas y recetas (comandas).
- La entrega a domicilio (delivery).
- La posibilidad de administrar múltiples salones y sectores.



ENTREGA A DOMICILIO
(DELIVERY)



ARMADO DE FÓRMULAS
Y RECETAS

a2 Alimentos y Bebidas, es una herramienta de gestión que enfoca los aspectos más importantes para restaurantes, cafés o cualquier establecimiento de expendio de comida ó bebidas.

◆ Características/ destacables

- Manejo de alto nivel de transacciones de manera confiable.
- Arquitectura **Cliente-Servidor**
- Restricción de funciones por medio de contraseñas de seguridad y creación de usuarios.
- **Multi Usuario.**
- **Integración completa con a2 Herramienta Administrativa Configurable** y por ende consolidación con a2 Contabilidad.
- Compatibilidad con a2Hotel
- Formatos de impresión configurables.
- Su interfase gráfica configurable lo hace un software ágil, completo y de sencillo manejo.
- Ajustado a las normativas de **SENIAT.**
- Disponible en Español e Ingles.
- Portable.
- Manejo de Impresoras Fiscales.



MULTIUSUARIO



FORMATO DE IMPRESIÓN
CONFIGURABLE



ARQUITECTURA
CLIENTE-SERVIDOR

Su interfase gráfica configurable lo hace un software ágil, completo y de sencillo manejo



Módulo/ Alimentos y Bebidas

- Productos clasificados por **familias y subfamilias**.
- Utilización de Descriptivos** (con hielo, sin sal, término medio, etc.) para los productos asociados a las familias.
- Costo de productos por medio de los ingredientes del mismo**.
- Manejo de Inventarios**.
- Deducción del stock en cantidades proporcionales según los ingredientes que componen cada producto o plato**.
- Configuración de Menús**.
- Configuración de Pantallas**, menú gráfico con imágenes de productos y comidas, configurable por el usuario.
- Configuración de Calendarios de Pantallas**.
- Configuración de las diferentes áreas de mesas: Mediante el panel gráfico del sistema, usted puede diseñar y distribuir las mesas de salón. Disponga rápidamente de la ubicación de las mismas.
- Posibilidad de incluir Mesas, Mobiliario, Plantas, Paredes y Pisos**.
- Ordenes de preparación para productos que se elaboran pero se no venden**.
- Reportes de Inventario, ventas y listados entre otros**.
- Reporte de productos anulados**.
- Reporte de Recetas**.
- Cierre de Movimientos ó Cierre de Período**: Pasa todos los movimientos del período actual definido a un período histórico y el nuevo período es definido por el usuario.
- Activación de períodos históricos**.



GESTIÓN DE RESTAURANTES

- Punto de Venta 100% **Touch-Screen**.
- Configuración de políticas para cada estación.
- Venta de productos del inventario de a2 Herramienta Administrativa Configurable y a2 Alimentos & Bebidas (**platos o productos preparados**).
- Happy Hour**: el Happy Hour es una estrategia de mercadeo que permite a los establecimientos de alimentos y bebidas promocionar sus productos durante lapsos determinados de tiempo a un precio más económico.
- Menús rotativos** a través del uso de calendarios.
- Módulo de pedido configurable** a través del diseño de pantallas.
- Manejo de **mesoneros y repartidores**.
- Manejo de **periféricos gavetas, scanners, balanzas y visores**.
- Manejo de **impresoras fiscales**.
- Módulo para venta de comida rápida** (despacho inmediato).
- Módulo de comidas para llevar o pedidos por encargo.
- Módulo de servicio a domicilio.
- Áreas de mesas configurables.
- Mapa gráfico de mesas** dispuestas en cada una de sus áreas, permitiendo fácil acceso a las mismas y a las diferentes áreas.
- Rápida y Completa información sobre el estado de las mesas.



PUNTO DE VENTA 100% TOUCH-SCREEN



HAPPY HOUR



MENÚS ROTATIVOS



MANEJO DE IMPRESORAS FISCALES

-Cierres de mesas o cuentas por diferentes formas de pago.

-Posibilidad de cerrar una cuenta vacía.

-Posibilidad de asociar teclas de función para desplazarse por los distintos modos de ventas y en la toma de pedido.

-**Posibilidad de Transacciones a crédito:**

Al realizar una transacción a crédito se toma en cuenta el límite de crédito que tenga asignado el cliente en la ficha de Clientes de la Herramienta Administrativa Configurable.

-Posibilidad de seleccionar un depósito particular para cada punto de venta.

-**Impresión de Comanda:** Posibilidad de imprimir la comanda en más de una impresora a través de la asignación de una impresora específica a un formato secundario.

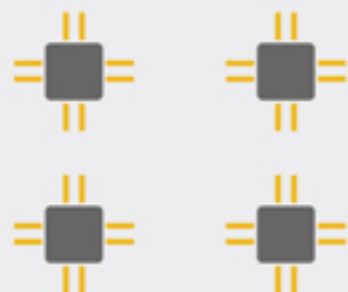
-**Administración flexible de mesas.**

-**División de consumos por cliente.**

-**Cuentas separadas.**

-**Unión de mesas en una sola cuenta.**

-**Transferencias de consumos a otras mesas o cuentas.**



ADMINISTRACIÓN FLEXIBLE DE MESAS

-Transferencias de consumos del módulo de cuentas a mesas.

-Transferencia de una o ciertas mesas de un usuario a otro: puede seleccionar cuáles mesas transferir y cuáles no.

-Posibilidad de manejo de un Kitchen Display System modelo LS6000 KDS de Logic Controls, que le permitirá tener un sistema de visualización de comandas en la cocina a través de un monitor con gran resistencia al calor y frío extremos. Los órdenes procesados en el Punto de Venta a2FoodPos son enviados a la cocina a través del controlador (CPU o Thin Client / LS6000) por medio de interfaz de red 10/100 Mbps. Cuando cada orden se complete, el usuario puede avanzar o eliminar la orden de la cola utilizando el un pequeño teclado adjunto (Bump Bar KB1700).



POSIBILIDAD DE TRANSACCIONES A CRÉDITO



take control is a matter of good taste
¡tomar el control es cosa de buen gusto!