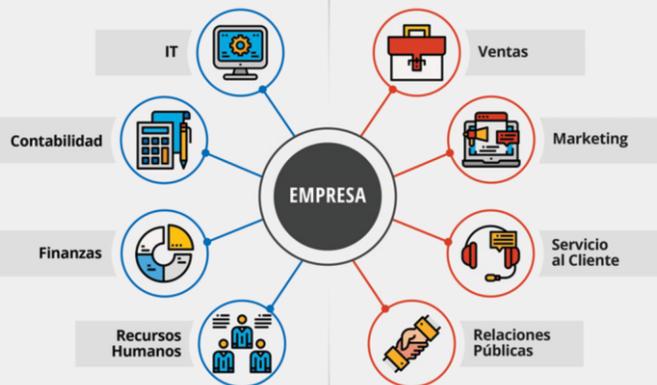


Y LO MAS IMPORTANTE...

TODO UN BACK OFFICE ADMINISTRATIVO SOPORTA LAS OPERACIONES DE VENTA DE RESTAURANTE: EL SISTEMA CONFÍA EMPRESARIAL CUENTA CON LOS MÓDULOS DE SEGURIDAD, COMPRAS, VENTAS, INVENTARIO, CUENTAS POR COBRAR Y PAGAR, CONTROL DE TESORERÍA, ACTIVOS FIJOS, NÓMINA Y TODOS INTEGRAN EN EL MÓDULO DE CONTABILIDAD PARA GENERARLA AUTOMÁTICAMENTE SI ASÍ SE DESEA.

BACK OFFICE

FRONT OFFICE



GaGmaSoft S.A.S.

COLOMBIA

☎ 037 5744818 CEL. (318 213-6652) (316 435-0484)

📞 (+58 414 355-3633) (+57 316 435-0484)

✉ COMERCIAL@SISTEMAONFIA.COM

📍 AV. 11E # ON-27 APTO. 201 QUINTA ORIENTAL - CÚCUTA



GahmaSoft C.A.

VENEZUELA

☎ (255 664-3373) (424 534-1722) (424 535-1371)

📞 (+58 424 535-1371) (+58 414 355-3633)

✉ MERCADERO@SISTEMAONFIA.COM

📍 AV. 28 CON CALLE 28 EDIF. 28 PISO 1 OF. 3 ACARIGUA
ESTADO PORTUGUESA

📘 CONFIASISTEMA 📷 SISTEMAONFIACOLOMBIA

🐦 @SISTEMAONFIA



Sistema CONFÍA

SISTEMA CONFIA EMPRESARIAL
PARA RESTAURANTES

SISTEMA ADMINISTRATIVO PARA RESTAURANTES, FASTFOOD, AUTOSERVICIOS, DELIVERY O DOMICILIOS, CAFETERÍAS, DISCO-BAR, PANADERÍAS, BODEGONES, CATERING.

CARACTERÍSTICAS

- CONFIGURABLE PARA LAS 3 FORMAS DE VENTAS DE COMIDA: MESAS Y BARRA, COMIDA RÁPIDA Y DELIVERY.
- CREACIÓN DE PRODUCTOS DE INVENTARIO O SERVICIO, PRECIOS, OFERTAS Y COMBOS. SE CLASIFICAN POR CATEGORÍAS PARA FACILITAR SU LOCALIZACIÓN DURANTE EL PEDIDO.
- ADMINISTRACIÓN DE INVENTARIO DE INSUMOS: SE ESPECIFICA LA RECETA, COMPONENTES, ACOMPAÑANTES Y ADICIONALES DE LOS PRODUCTOS QUE SE VENDEN Y LOS INSUMOS SE DESCUENTAN AUTOMÁTICAMENTE DEL INVENTARIO.
- SERVICIO EN LA MESA Y EN LA BARRA: PERMITE ABRIR CUENTAS EN CADA MESA QUE SE TENGA Y ABRIR CUENTAS EN LA BARRA. OPCIONES PARA UNIR, DIVIDIR Y MOVER CUENTAS EN LAS MESAS.
- VENTAS Y FACTURACIÓN: MÓDULO DE OPERACIÓN DE VENTA TRADICIONAL O TOUCH PARA MAYOR FACILIDAD Y EFICIENCIA.



- GESTIÓN DE DOMICILIOS: GUARDA LOS CLIENTES DE DOMICILIO AUTOMÁTICAMENTE EN LA BASE DE DATOS DE CLIENTES REGISTRADOS. DESDE LA MISMA PANTALLA DE MESAS SE ACCEDI AL PROCESO DE DELIVERY Y VENTAS POR BARRA. CONTROLA TIEMPOS DE ELABORACIÓN DE PEDIDOS, DESPACHOS Y ENTREGAS.
- IMPRESIÓN A COCINAS Y CENTROS DE PRODUCCIÓN: SE PUEDE CONFIGURAR PARA ENVIAR EL PEDIDO A DIFERENTES IMPRESORAS DEPENDIENDO DE LA CONFIGURACIÓN DE CADA PRODUCTO O TENER LOS PEDIDOS EN PANTALLAS SIN CONSUMO DE PAPEL Y CONTROLANDO LOS TIEMPOS DE ELABORACIÓN.
- AUDITORÍA Y SEGURIDAD DE PEDIDOS: CONTROL Y SEGUIMIENTO DE LOS PEDIDOS REALIZADOS POR FECHAS, HORAS, MESAS, MESEROS, PRODUCTOS, COMPONENTES.
- AGRUPACIÓN DE MESAS: SE PUEDEN AGRUPAR LAS MESAS POR ZONAS DE MESAS O POR CAJAS Y GENERAR REPORTE DE VENTAS Y GANANCIAS POR CAJAS Y ZONAS.



- PERFILES DE USUARIOS: ASIGNA PERMISOS ESPECÍFICOS A LOS USUARIOS, CONTROLANDO CON GRAN SEGURIDAD Y EXACTITUD LO QUE PUEDE HACER EN EL SISTEMA CADA UNO DE LOS USUARIOS.
- REGISTRO DE EGRESOS: PUEDE REALIZAR PAGOS EN EFECTIVO POR GASTOS PARA QUE SEAN TOMADOS EN CUENTA EN EL CIERRE DE CAJA.
- CONTROL DE PRODUCCIÓN: PERMITE CREAR LOS PRODUCTOS QUE POSTERIORMENTE SE VAN A VENDER O QUE SERÁN COMPONENTES DE LOS PRODUCTOS QUE FINALMENTE SE VENDEN. ACTUALIZANDO LOS COSTOS Y LOS INVENTARIOS DE FORMA AUTOMÁTICA.
- CONTROL DE PROCESOS AUTOMÁTICOS Y COMUNICACIÓN ENTRE EL CENTRO DE PRODUCCIÓN Y LOS PUNTOS DE VENTA.

