

SOFTWARE ESPECIALIZADO EN RESTAURANTES, BAR & CAFETERÍAS



VENTAS

- Montos de consumo por mesa.
- Visión Gerencial de las áreas.



TOMA DE COMANDAS

- Lanza órdenes a Cocina.
- Toma de comanda por mesa.



COCINA

- Manejo de múltiples cocinas.
- Diferentes métodos de salida.



COMANDERA

- Indica cuando la orden está lista.
- Tiempos medidos en proceso.



PLATILLOS

- Realizar recetas y subrecetas.
- Costos acorde a ingredientes.



COMPRAS

- Actualización de inventarios.
- Manejo de órdenes de compra.



OPERACIÓN

- Desempeño de servicio.
- Mesas y comensales atendidos.



MESEROS

- Distribución de propinas.
- Asignación de mesas.

CONTACTO



Ing. Loena Zafra Mendoza
5543264407
cheffloan@mygourmetpos.com.mx



Ing. Fernando Morill
vsientefmorill@mygourmetpos.com.mx