



a3ERP

Solución integral de  
gestión para PYMES

tpv

Hostelería y  
Restauración

## *La gestión más ágil y eficiente para tu restaurante*

a3ERP | tpv para hostelería y restauración es la solución que automatiza la gestión de tu establecimiento, agilizando la organización de mesas y pedidos, y que además optimiza todos los procesos de tu trabajo diario, como la gestión de tickets, ventas, compras, almacén y tesorería, con el objetivo de ofrecer la mejor atención a tus clientes.

Esta solución táctil, fácil de usar y altamente configurable, se adapta a las características de tu sector de actividad, tanto si se instala en una única terminal como en una red local o cadena de tiendas.

Gracias a su app, puedes seguir la evolución de tu negocio desde cualquier dispositivo y desde cualquier lugar.

a3ERP | tpv para hostelería y restauración se integra en la solución integral de gestión para pymes a3ERP, que ofrece una visión 360 ° de todos los procesos productivos y administrativos de la empresa.

GESTIÓN GLOBAL Y EN TIEMPO REAL

---

ADAPTADO A LAS NECESIDADES DE TU  
NEGOCIO

---

ONLINE Y OFFLINE

---

MOVILIDAD (APP)

---

MEJORA LA ATENCIÓN A TUS CLIENTES

---

GESTIÓN

---

VENTAS

---

COMPRAS

---

STOCK

---

# a3ERP

Solución integral de gestión para PYMES

## tpv

Hostelería y Restauración

### GARANTÍA Y MANTENIMIENTO

A partir de la adquisición de cualquier aplicación Wolters Kluwer, el usuario dispone de 30 días de garantía y 6 meses sin cargo del contrato de mantenimiento posventa, que incluye: atención telefónica, consultas y actualizaciones a través de Internet, nuevas versiones de la aplicación y modificaciones según disposiciones legales.

### GESTIÓN GLOBAL Y EN TIEMPO REAL

- a3ERP|tpv para hostelería y restauración te permite llevar a cabo una gestión global, eficiente y rentable de las ventas de tu negocio e integrarla con la gestión, contabilidad y análisis de datos de a3ERP, la solución integral de gestión para pymes y grandes empresas.
- Administra y controla las operaciones de todos tus restaurantes con toda la información centralizada en un mismo entorno de trabajo.
- Sigue la evolución de tu negocio en tiempo real con el panel de control inicial de la solución, que muestra de forma gráfica y visual los indicadores clave de la empresa:
  - Actualización continua de las ventas, operaciones, descuentos y beneficios.
  - Ventas por restaurante.
  - Ventas por empleado.
  - Ventas por periodos de tiempo (horas, semana, mes).
  - Top 10 de productos más consumidos.
  - Top de familias más consumidas.
- Diseña el panel de control con accesos directos a las funcionalidades más utilizadas en tu día a día para que puedas trabajar con mayor agilidad.
- Configura la elaboración de informes personalizados sobre los indicadores del negocio que más te interesa consultar. Automatiza su actualización periódica y el envío por e-mail.
- Calcula y realiza una auditoría sobre el rendimiento y número de ventas logradas por cada empleado.

### ADAPTADO A LAS NECESIDADES DE TU NEGOCIO

- Completamente parametrizable, a3ERP|tpv para hostelería y restauración se adapta a las características de tu sector de actividad (restaurantes, bares, cafeterías, pizzerías, take away, etc.).
- Sistema de pedidos portátil o telecomanda que permite tomar los pedidos desde las mesas y enviarlos al instante a las pantallas y/o impresoras de cocina.

### ONLINE Y OFFLINE

- a3ERP|tpv para hostelería y restauración funciona online y offline para garantizar que puedas trabajar con la solución y seguir atendiendo a tus clientes, en el caso de que la conexión a Internet se vea interrumpida.

### MOVILIDAD (APP)

- Accede a la app de la solución para consultar la información en tiempo real de todos tus establecimientos desde cualquier dispositivo (smartphone y tablet) en cualquier momento. Descárgala gratis para Android o iOS.

### MEJORA LA ATENCIÓN A TUS CLIENTES

- Con a3ERP|tpv para hostelería y restauración mejoras el servicio que ofreces a tus clientes y aumentas su satisfacción, al agilizar la venta y el cobro en caja, además de optimizar todos los procesos de gestión de tu negocio.
- Gracias al sistema de pedidos portátil, mejoras la atención a tus clientes al poder realizar pedidos y cobros directamente desde las mesas, en el interior o en terrazas, reduciendo los tiempos de servicio.
- Fideliza a tus clientes, al ofrecerles multitud de ofertas y promociones que se aplican directamente sin intervención del camarero.

# a3ERP

Solución integral de gestión para PYMES

## tpv

Hostelería y Restauración

### GARANTÍA Y MANTENIMIENTO

A partir de la adquisición de cualquier aplicación Wolters Kluwer, el usuario dispone de 30 días de garantía y 6 meses sin cargo del contrato de mantenimiento posventa, que incluye: atención telefónica, consultas y actualizaciones a través de Internet, nuevas versiones de la aplicación y modificaciones según disposiciones legales.

902 330 083  
www.a3.wolterskluwer.es

### GESTIÓN

- Gestión de menús.
- Gestión para combinar artículos.
- Definición de modificadores personalizados por cada producto.
- Calificadores de los platos mandados a cocina.
- Lista de artículos de venta ilimitada.
- Elaboración de fichas de producción y escandallos.
- Tarifas de precios ilimitadas.
- Programación de tarifas según el día/hora, terraza o interior.
- Arqueo y seguimiento de horas trabajadas por empleado.
- Arqueo de caja por tipos de pago y ventas.
- Registro de los movimientos de caja con ticket comprobante.
- Gestión de empleados:
  - Diferentes perfiles.
  - Identificación de empleados (Banda magnética, código, proximidad)
  - Control de asistencia.
- Control de propinas.
- Control de clientes/comensales.
- Control de áreas de venta (salas, barra, etc.)
- Sistema de avisos para informar de cambios o novedades en productos, precios, etc.

### VENTAS

- Facturación rápida.
- Tipos de pago ilimitados.
- Cobro por cuenta individual.
- Facturas simplificadas.
- Factura nominativa.
- Enlace con pasarelas de pago y con máquinas de cobro.
- Abonos de venta.
- Enlace con terminales de radiofrecuencia y/o sistemas operativos.

- Enlace con medios de pago electrónicos.
- Sistema de pedidos portátiles o telecomandas con iPad.
- Envío de pedidos a las distintas áreas de preparación.

### COMPRAS

- Gestión ilimitada de artículos de compra.
- Artículos de compra relacionados con proveedor/precio.
- Definición de proveedores.
- Cálculo de costes.
- Artículos de compra conectados al último proveedor con fecha y precio.
- Pedidos y albaranes internos y automáticos.
- Modificación de pedidos y albaranes.
- Impresión de pedidos y albaranes.
- Listados de facturas y vencimientos pendientes al proveedor.
- Diferentes formas de pago.
- Emisión de pedidos automáticos a partir de niveles mínimos.

### STOCK

- Gestión de stock actualizado en todo momento.
- Cálculo de costes a través de recetas (escandallos).
- Recálculo de costes de artículos escandalados.
- Control automático de stock según ventas realizadas.
- Control de almacén central y subalmacenes.
- Control de consumos de materia prima a partir de las ventas diarias.
- Control de mermas.
- Gestión de inventarios.
- Registro de inventarios físicos.

*Contacto:*

Wolters Kluwer

902 330 083

[www.a3.wolterskluwer.es](http://www.a3.wolterskluwer.es)

[clientes@wolterskluwer.com](mailto:clientes@wolterskluwer.com)