

El negocio de Alimentación y Bebidas, tanto en establecimientos independientes como en el entorno hotelero, sólo es posible controlarlo utilizando sistemas informáticos. Newhotel Stocks fue diseñado para dar respuesta a las necesidades específicas de las operaciones y de la gestión de almacenes en Alimentos y Bebidas.

Alimentos y Bebidas

Puntos de Venta en Restaurantes, Bares y Hoteles,
Almacenes, Inventarios, Banquetes y *Buffets*



Puntos de Venta

Newhotel POS se utiliza para las operaciones de venta en bares, restaurantes y otros centros de consumo. La utilización de una pantalla táctil permite realizar ventas con tan sólo pulsar en uno de los iconos que se presentan en pantalla.

Además de poder definir un número de productos (PLUs) ilimitados, soporta servicios tan avanzados como el *happy hour*, la preparación y los condimentos, las tarjetas de descuento, el consumo interno, el *follow me*, la división de recibos y la impresión de pedidos directamente en cocina.

Un plano de ocupación en pantalla indica la posición y el estado de cada una de las mesas que están libres u ocupadas, y permite consultar o manejar cuentas y reservas.

Su conexión directa con el Front-Office permite identificar al huésped, controlar su límite de crédito y cargar la cuenta a la habitación. Los productos de venta se pueden rebajar automáticamente del stock a medida que se consumen de acuerdo a la composición o a las recetas de los productos.

Almacenes

Newhotel Stock es un programa para controlar los pedidos, las compras, el stock, las peticiones y el inventario. A diferencia de la mayoría de programas genéricos de control de almacén, este programa está especialmente diseñado para contemplar todas las particularidades del negocio hotelero.

Los productos pueden ser compuestos, porcionados, recetas, menús, platos o *cocktails*. El ciclo completo del producto incluye propuestas, pedidos, entradas, peticiones, devoluciones, movimientos de almacén, gestión de mermas, control de los productos con caducidad, procesamiento y transformación hasta su almacenamiento o venta final. Y también soporta la gestión de servicios de *buffet*, banquetes y planes de producción.

Para controlar el almacén se generan un amplio número de informes estadísticos y analíticos, como son los informes de inventario, los ratios de Alimentos y Bebidas, el coste y rentabilidad por departamento o la agrupación de productos, entre otros.

Terminales inalámbricos

Newhotel Mobile Pos es muy útil para mejorar la velocidad y calidad del servicio al cliente. Las ventas y pedidos se realizan directamente desde el terminal inalámbrico y lanzan automáticamente la comanda al almacén o a la cocina.

Estos terminales también se utilizan para trabajar con salones, plan de mesas, para controlar las comidas incluidas en la pensión, para consultar la cuenta del cliente, el *happy hour* o los pagos.

Funcionan integrados con la solución de TPV Newhotel POS, pero permiten configurar sus propias pantallas de botones de venta para una utilización más fácil y adaptada a los terminales Palmtop.

Del mismo modo, el terminal inalámbrico puede utilizarse para un gran número de funcionalidades en el resto de aplicaciones de Newhotel, como son el *check-in*, control de minibar, inventario, registro del estado y mantenimiento de las habitaciones.