



Менеджер зала

Полное управление рестораном
Оптимизирует и контролирует процессы продаж, оплату и закрытие заказов с помощью touchscreen терминала.



Управленческий учет

Статистика и управленческие отчеты
Позволяет видеть эффективность вашего бизнеса с наиболее полной статистикой и отчетностью, а также контролировать работу ресторана, отслеживая действия сотрудников.

Microinvest Склад Pro

Управление складом и контроль количеств товаров.
Учет сырья и контроль расходов продуктов в рецептах, модификаторах и наборах. Система знает потребности предприятия и дает советы по необходимым закупкам.



Кухня

Показывает заказы на приготовление на экране и/или с помощью сервис-принтера.
Облегчает работу на кухне, показывая все заказы клиентов с порядком подачи и временем ожидания.



Доставка

Сервис доставки на дом
Быстрая обработка заказов клиентов. Оптимизация управления доставкой, отслеживание выполнения заказов сотрудниками.



Мобильное обслуживание

Управление заказами через беспроводные ручные устройства (КПК).
Обеспечивает обслуживание клиентов на более высоком уровне, улучшает взаимодействие персонала с кухней и позволяет избежать ошибок при приготовлении заказа.

Столы

Контроль посадки гостей
Размещение посадки гостей, управление загрузкой зала, бронирование столов, оформление заказов гостей.

