

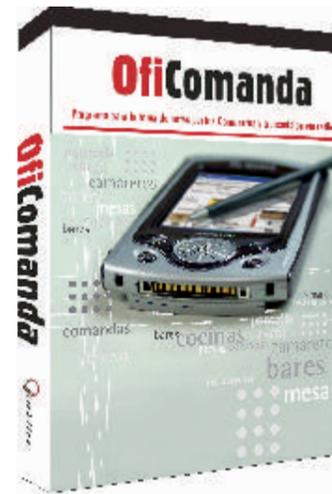
## OFICOMANDA

**OFICOMANDA** es el programa ideal para mejorar la toma de comandas por su personal de mesas, evitando tiempo y errores.

Con un simple terminal de mano, con todos los platos y bebidas con su dibujo, el camarero solo tendrá que pulsar el número de mesa y productos a servir.

Automáticamente, a través de una red inalámbrica, va quedando anotada la cuenta en la mesa abierta y se recibirá la comanda en las cocinas, barra y bodegas.

Desde el propio terminal se enviarán las sugerencias para platos y bebidas, se consultará el estado de las mesas y se podrá realizar la orden de cobro.



# OfiComanda

Programa para la toma de notas por los Camareros y envío por red inalámbrica



pantalla táctil  
camareros  
bares  
mesas  
cocinas  
bares



comandas

bares

cocinas

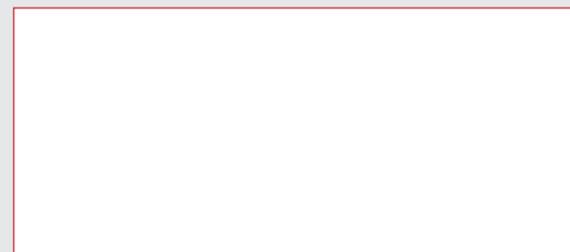
pantalla táctil

comandas restaurantes

cocinas

mesas cocinas

camareros



Más de  
**25**  
años

Incrementar la productividad y calidad de servicio de nuestros camareros, evitando errores y retrasos, es fundamental para conseguir la satisfacción de nuestros Clientes y mejorar los resultados económicos de nuestro Restaurante.

La solución **OFICOMANDA**, integrada con nuestros programas OFIBARMAN (gestión de bares y restaurantes) y OFIHOTEL (gestión de hoteles), está pensada para que de forma totalmente fácil e intuitiva los camareros que atienden las mesas puedan recoger las peticiones de los clientes y transmitirla directamente al TPV para que quede registrada la venta y, si lo deseamos, a las impresoras que podamos tener en Cocina, Bodega....

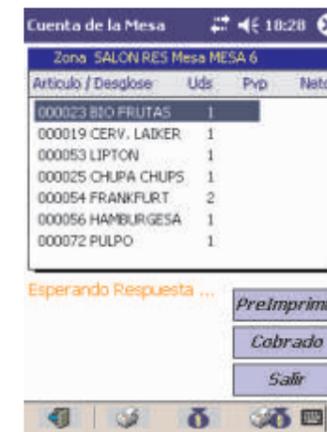
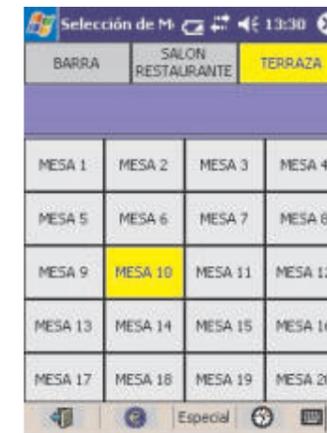
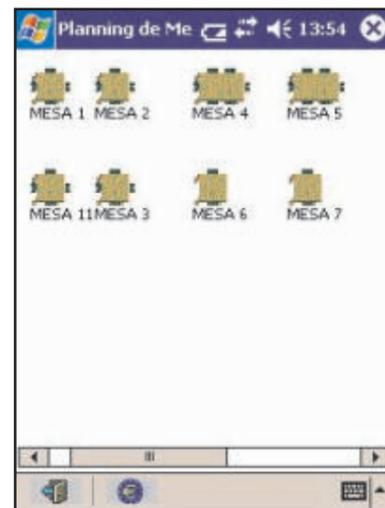
El sistema es muy fácil: uno o más camareros encargados de recoger las comandas llevan un terminal de mano táctil y

visual. Desde él, con solo apoyar el dedo, sin necesidad de claves, podrá abrir mesas, tomar la comanda, admitir sugerencias, enviar a cocina y bodega, pedir la cuenta, cobrar....

Todo, sin moverse de la mesa, junto al cliente, evitando largos paseos hasta la barra y cocina, escribir con errores, registrar en el TPV o caja registradora... unos pueden vender y atender.... y otros servir: Productividad.

Los terminales transmiten vía radiofrecuencia con un alcance de hasta 160 metros, pudiendo trabajar con cualquier modelo que se sea compatible con Windows CE.

La amortización del sistema se hace rápidamente gracias al ahorro de costes, aumentando la rapidez y fiabilidad en el servicio y dando a nuestro restaurante la imagen de empresa innovadora.



## OPCIONES DE LA APLICACIÓN

### FICHEROS

- Camareros
- Artículos
- Familias
- Mesas
- Menús
- Zonas

### PROCESOS

- Toma de Comandas (con combinados y menus)
- Envío mediante red inalámbrica
- Sugerencias
- Estado de Comanda
- Cobros
- Cargos habitaciones
- Mensajes pantalla / impresora
- Orden preparación platos

