



TeleComanda

Para la toma de pedidos desde las mesas



¡Aumente las ventas de su negocio con TeleComanda!

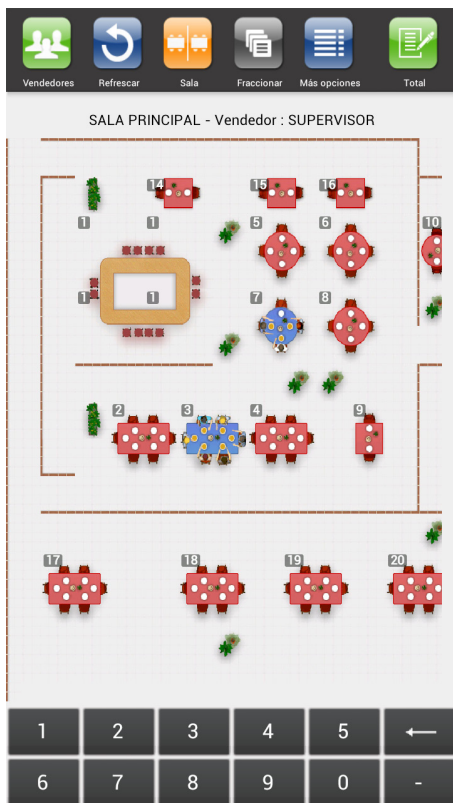
Más rápido e intuitivo, permite al instante y de forma fiable enviar automáticamente los pedidos desde las mesas, optimizando el trabajo en terrazas y restaurantes.

TeleComanda es un software con una inmejorable resolución gráfica con el que el camarero toma nota del pedido en la mesa y lo envía al instante a las impresoras y/o pantallas de las diferentes zonas de elaboración, cocina (calientes, fríos, plancha...), bodega, y a la caja para registrar la venta.

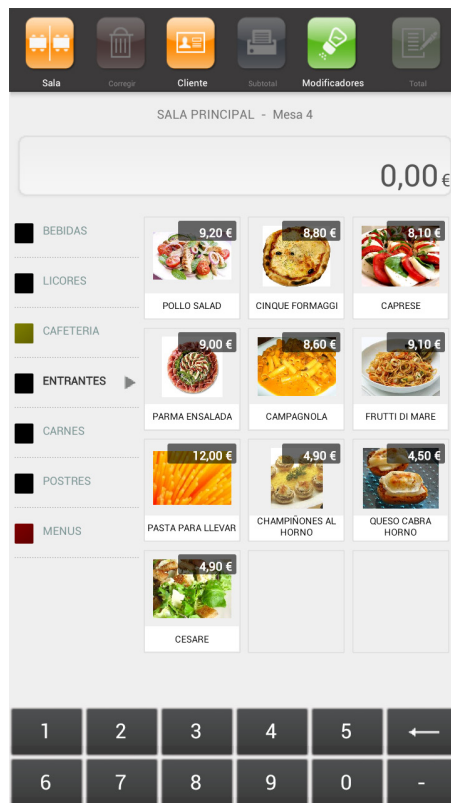
La solución, **instalable en cualquier dispositivo Android 4.0 o superior**, se adapta a la resolución del smartphone o tablet.

- Mayor rotación de ventas
- Mejora el servicio al cliente
- Evita errores
- Todo lo servido se cobra

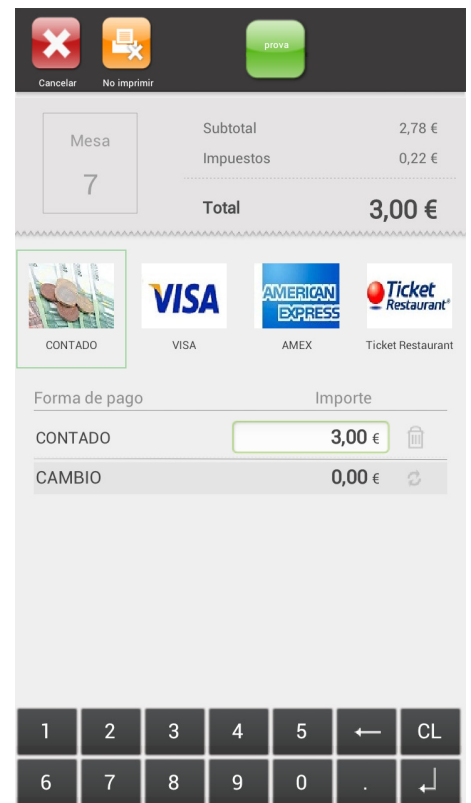




Pantalla del estado de las mesas



Pantalla de venta



Pantalla de pago

Principales características de TeleComanda

- **Toma de pedidos en menor tiempo.** Los pedidos del camarero se realizan más rápidamente con la pantalla táctil que escribiendo.
- **Reduce los tiempos de servicio.** Los pedidos se envían al instante a las zonas de elaboración.
- **Se evitan errores.** Todo lo que el cliente pide, se prepara y se sirve. Se eliminan los errores de palabra y se evitan desplazamientos innecesarios.
- **Todo lo que se pide se cobra.** Los pedidos siempre quedan registrados en caja.
- **Aumenta las ventas.** Al reducirse el tiempo de espera, se favorece un mayor consumo.
- **Incrementa la rotación de mesas.** Se aumenta la velocidad de trabajo, pudiéndose remontar las mesas más veces.

Ventajas de TeleComanda

- **Intuitivo y de fácil manejo.** Se elimina la necesidad de utilizar puntero.
- **Control total.** El camarero puede distinguir entre primer plato, segundos, postres... cambiar el orden de los mismos. También puede consultar la minuta completa antes del envío, evitando errores.
- **Incrementa el consumo de los clientes.** Si se marca la bebida en TeleComanda y se envía, ésta ya estará servida mientras se toma nota de la comida, provocando que al empezar a comer, algunos clientes vuelvan a pedir bebida.
- **Sin necesidad de formación.** El camarero utiliza los mismos botones que usa en **FrontRest**.
- **Modificadores.** Al asociar modificadores (muy hecho, con queso, sin sal...) a los artículos pedidos por el cliente, el camarero no tiene que recordar ni apuntar nada.



Mismo aspecto gráfico en TeleComanda que en el TPV