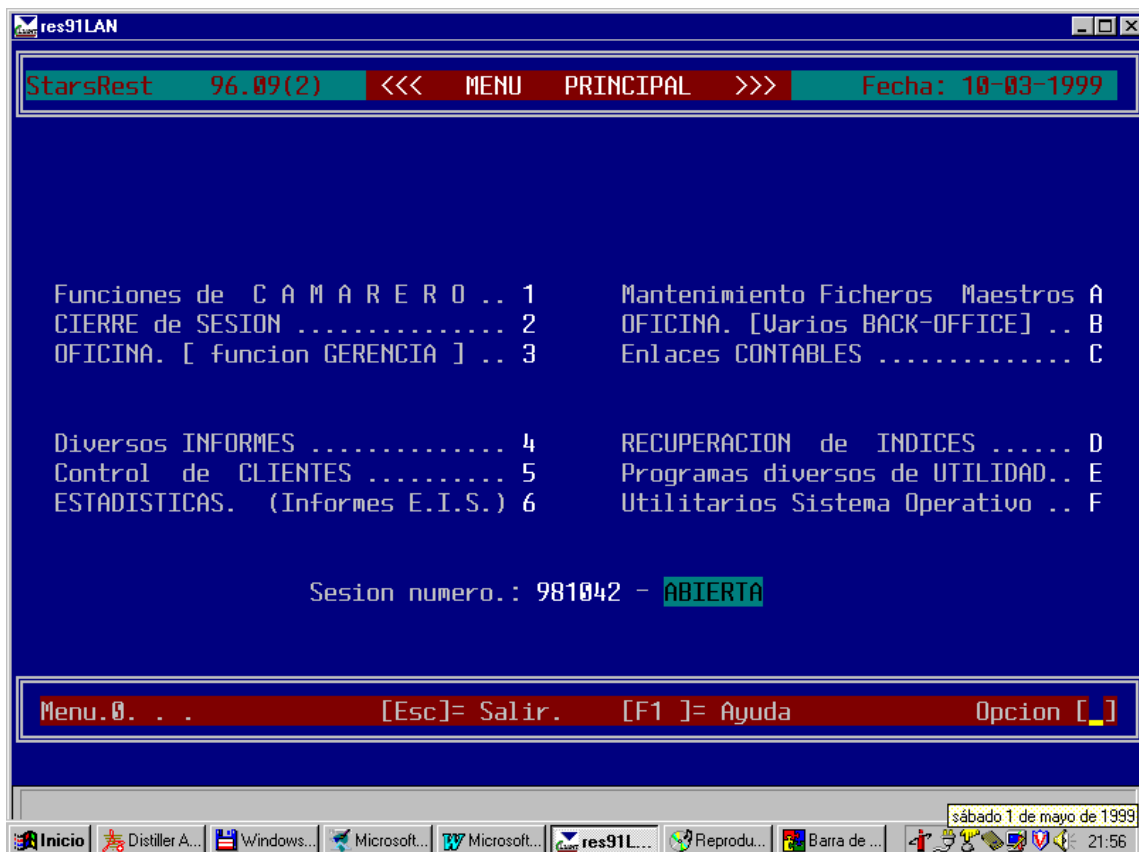


StarRest

Programa integral para la Gestión de Restaurantes.



StarRest, es un sistema para dar un servicio total al área de Restaurantes. Para **Class One**, un Restaurante es un TPV más, ya que su problemática es aunque similar sin embargo es diferente. Dicho sistema se crea con la filosofía de procedimientos ya acostumbrados de Homologación "**Class One**", cumpliendo por ello todas las normas internas de trabajo del Grupo informático de Empresas "**Class One**", al igual que las de uso funcional final del Cliente. Es por ello que con **StarRest**, se libera totalmente al Gerente de cualquier Restaurante del engorroso y tedioso trabajo del papeleo, al igual que permite a los camareros estar menos tiempo pasando las comandas, y por ello más tiempo sirviendo al Cliente.

A mejor servicio de atención a Clientes, es evidente que nos llevará a una mayor rentabilidad de nuestro Restaurante, y por otro lado al realizar un exhaustivo control de las finanzas, el personal, platos, cobros, etc..., aumentaremos nuestros beneficios. Perdón por emplear la palabra nuestros, pero si no consideráramos el Restaurante como 'cosa nuestra', no podríamos realizar **StarRest**.

StarRest, es un sistema abierto, basado en filosofía de base de datos relacionales, por tanto un sistema modular, que en todo momento le permite adaptar **StarRest** a su negocio en particular. Y por supuesto, crecer a medida que su negocio crezca.

StarRest, le da INFORMES de este estilo:

- El estudio de la CUADRICULA ¿ Cuáles son los PLATOS, ESTRELLA, PUZLE, VACA-RATA y/o PERRO ?.
- Estacionalidad de Comensales. ¿ Qué días de la semana se vende más, se ocupan más mesas, ...),
- A B C de VENTAS de PLATOS.
- Diversos informes E.I.S. (Executive Information System)
- ...

La cobertura de **StarRest**, es la siguiente:

- TRATAMIENTO de COMANDAS, con una total visión de la ocupación de nuestro Restaurante, ya que estamos viendo en todo momento el planning de Mesas Ocupadas, Unidas, Reservadas y Libres. Este es un apartado multidisciplinar, ya que podemos decidir en cualquier momento:
 - Dar de alta platos en una Mesa, asignando hasta 3 camareros a dicha Mesa, fijando el número de comensales, y si procede personificando la misma a un Cliente concreto.
 - Modificar cualquiera de los datos anteriores, y dar de alta nuevos platos, calificarlos (2 muy hechos, sin sal, etc.), al igual que fijar platos de acompañamiento a estos platos.
 - A su vez pueden estarse imprimiendo la comanda en diferentes impresoras, los platos de cocina en la de cocina, los de preparación de repostería en su lugar, etc., ..
 - Facturar una Mesa. Pudiendo optar por imprimir ticket ó factura personificada, al igual que la misma puede ir en cualquiera de los tres idiomas que poseemos.
 - Cobrarla, por hasta 3 formas de pago diferentes, e inclusive dar la opción de "a escote", por supuesto Cargarla a una Habitación del Hotel.
 - Reservar una Mesa, o consultar las que poseemos reservadas. Tenga en cuenta que existen 3 modalidades diferentes de Reservas:
 - Cola de Espera.
 - Reserva Garantizada.
 - Reserva para cualquier otro día. De bastante uso sobre todo cuando existen eventos tales como cotillón de fin de año, ya se predetermina la asignación de Mesas.
 - Unir Mesas, Consultar Platos, Fichar Camareros, etc.

Una vez acabada cualquiera de las funciones, **StarRest**, recuerda en que punto quedó y retorna a la disciplina inicial. Por otro lado comentar que este apartado está estudiado con técnica de ventanas, con la mayor y más real información en cada una.

- CONTROL de CAMAREROS. Proporciona estadísticas de Horas trabajadas, Mesas servidas, Comensales servidos, Pesetas Facturadas, etc., por mes día a día (mes actual, anterior y ante-anterior), y años mes a mes (año actual, anterior, y ante-anterior).
- CONTROL de PLATOS, similar anterior, además de curvas 'ABC'.
- CONTROL de CLIENTES habituales de nuestro Restaurante, es decir, puede tener su propio CARDEX.
- CONTROL de GERENCIA.
 - Estadísticas Mesas/Día, Ptas./Día, Comensales, Comensal/Ptas.
 - Estadísticas Camarero/Día y su % s/total.
 - Estadísticas ABC de Platos.
 - Arqueo y Control de Caja/s.
 - ...
- CONTROL de TURISMO, nos da la opción de repetir en formato listado todas las facturas emitidas, seleccionando entre fechas y por números de facturas.
- ENLACE DIRECTO con la Contabilidad **ALLAR**, adaptada a todas las exigencias de la nueva regulación contable.
- Por supuesto total y absoluta interrelación con **StarEcon**.
- y un muy largo etc.

Con todo lo expuesto, la firma **Class One** quiere hacer posible que Vd. sea beneficiario del uso de nuestro "software" para RESTAURANTES, con el cual le garantizamos un mejor control de la Rentabilidad de su negocio que revierta en reducción de costos, y aumento de atención al Cliente.

La principal premisa de **StarRest** ha sido siempre conseguir la máxima facilidad de manejo unida a la más óptima funcionalidad y potencia, razones que le convierten en la aplicación de Restaurantes más apreciada del Mercado.

Con **StarRest**, planteese sólo empezar a **GANAR DINERO**.

Esperamos poderle contar en breve entre nuestros distinguidos clientes. Le garantizamos que nunca se arrepentirá.