TeleComanda

Para la toma de pedidos desde las mesas

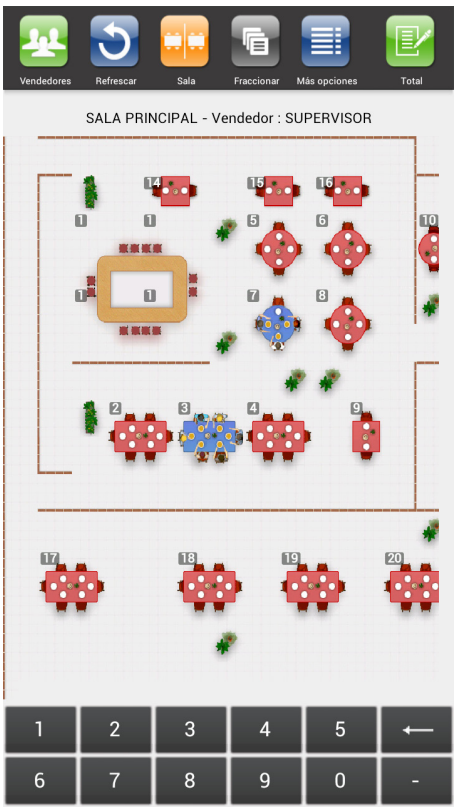
¡Aumente las ventas de su negocio con TeleComanda!

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

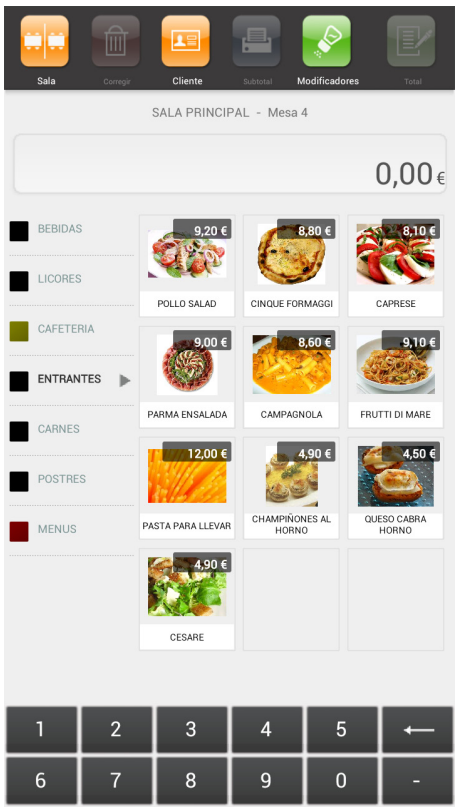
Más rápido e intuitivo, permite al instante y de forma fiable enviar automáticamente los pedidos desde las mesas, optimizando el trabajo en terrazas y restaurantes.

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.

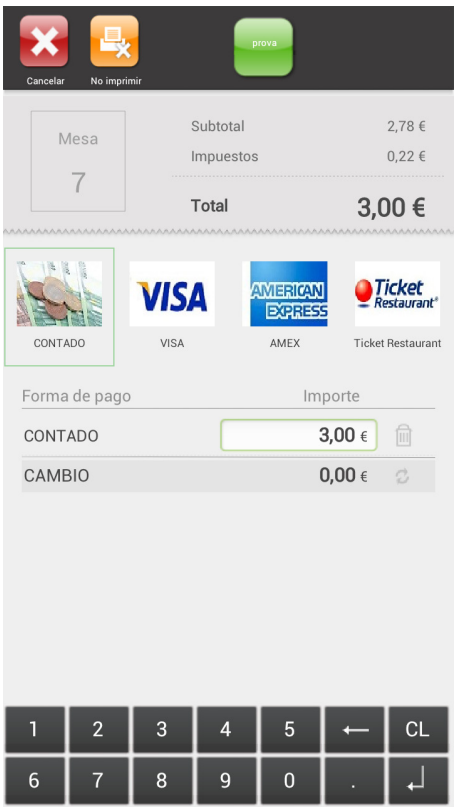
La solución, **instalable en cualquier dispositivo Android 4.0 o superior**, se adapta a la resolución del smartphone o tablet.



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 envian 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

Más información en
www.icg.es

ICG. Departamento Comercial
Tels.: 973 751 533 / 902 228 540
comercial@icg.es • www.icg.es

Tecnología y Experiencia desde 1985

Empresa Certificada:
ISO 9001
BUREAU VERITAS Certification