



—● Su Distribuidor de Soluciones

Soluciones para Restaurantes y Bares

2024 BSMX



Kiosko de Señalización Digital con Dispensador de Gel Antibacterial



Montaje de Pared



Montaje de Pie



Comunicación Efectiva en Recepción



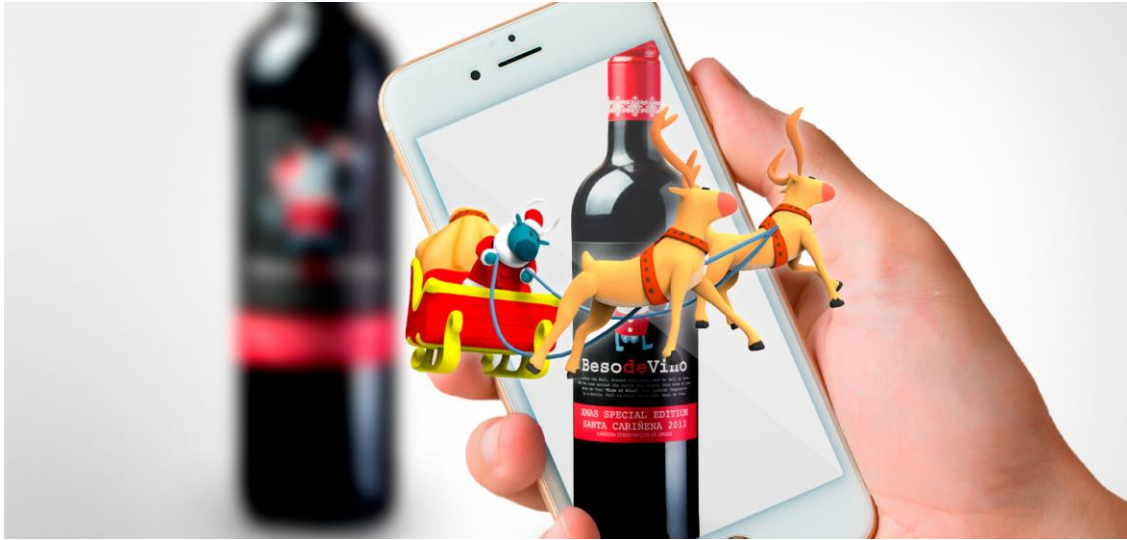
Nuestras plantillas personalizables muestran diferentes tipos de contenido y se adaptan a las necesidades de tu empresa.

El contenido se actualiza de forma remota por dispositivo, grupo de dispositivos, ubicación, día y hora.

- Canal de Comunicación por medio de imágenes, gráficas, videos y contenido en tiempo real.
- Aumenta la retención de información.
- Reduce costo administrativo.
- Facilita la implementación de procesos.



Realidad Aumentada



- Para servicio a domicilio activando el menú con el logotipo del restaurante. (por ejemplo: imanes en las casas con el logo en donde el cliente apunta con su teléfono la imagen del restaurante y se le despliega el menú disponible, el especial del día, las promociones o paquetes, los datos para contactar, los horarios de servicio, etc.)
- Para hacer énfasis en el menú en el restaurante.

EJEMPLOS:

- Video para restaurantes

www.rocaretail.com/aplicaciones/arfa/videos/restaurantes_1920x1080p.mp4

- Video Pájaro y Olas

www.rocaretail.com/aplicaciones/arfa/videos/pajaro_y_olas.mp4

- Video Cubos de Neon

www.rocaretail.com/aplicaciones/arfa/videos/cubos_neon.mp4



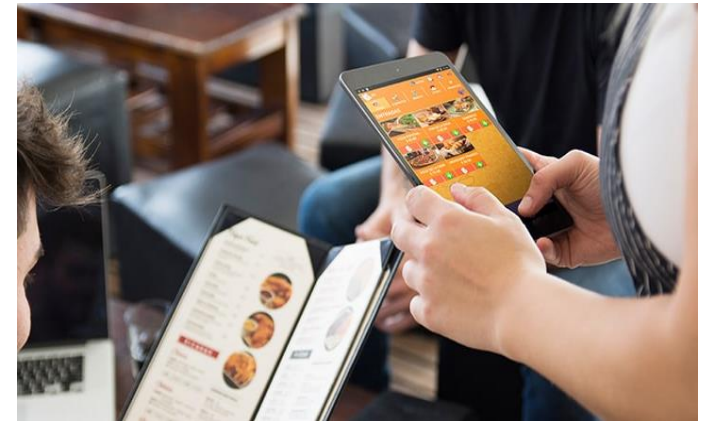
Sistemas de Punto de Venta



Mostrador



Comanderas Fijas

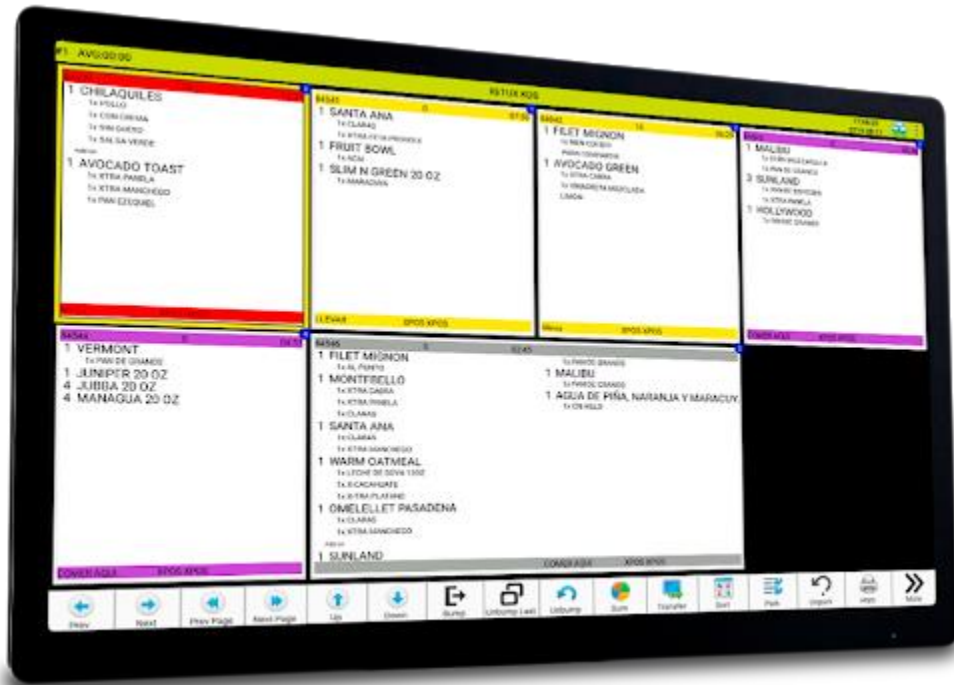


Comanderas Móviles

Modelo Tradicional Actual:

- Permite levantar la comanda desde el mostrador, mueble, poste o desde la mesa y enviar la comanda directamente a la cocina, barra fría, barra caliente o bar mediante la impresión de un ticket.
- Mejora los tiempos de atención ya que el mesero puede tomar varios pedidos pues las comandas se empiezan a preparar desde que el mesero las levanta en el dispositivo.

KDS – Kitchen Display System



* Pantallas que sustituyen la impresión de la comanda en las cocinas.

- Asegura que ningún pedido se pierda mediante la transmisión automática de datos.
- Controla la calidad de la comida y reduce desperdicios de comida.
- Gestiona y equilibra las cargas de trabajo entre estaciones.
- Prioriza pedidos por estado, destino y número de artículos incluidos.
- Se integra con soluciones atractivas para el cliente.

Menú Digital



- Sincroniza precios en tiempo real.
- Menú multimedia, donde el cliente podrá ver las fotos de cada uno de los platos y distintas opciones que ofrece el restaurante.
- Permite cambiar en tiempo real y al instante el contenido del menú.
- Incentiva la venta de productos complementarios.
- Elimina los costos de impresión de Menús o Cartas.
- Se puede tener el menú en varios idiomas.



Menú Digital con QR



Dos modalidades:

- Desde la mesa en el restaurante leyendo el código QR para obtener el menú en el teléfono.
- Desde la mesa en el restaurante leyendo el código QR para obtener el menú en el teléfono y ordenar desde ahí mismo.

Ventajas

- No requiere descargar aplicación.
- El cliente puede calificar el servicio en tiempo real.
- Permite promover alimentos y bebidas específicos.



Pedidos en Línea – Delivery y Take Out (Dark Kitchens)



El cliente ordena online



Recibe la orden en SR®



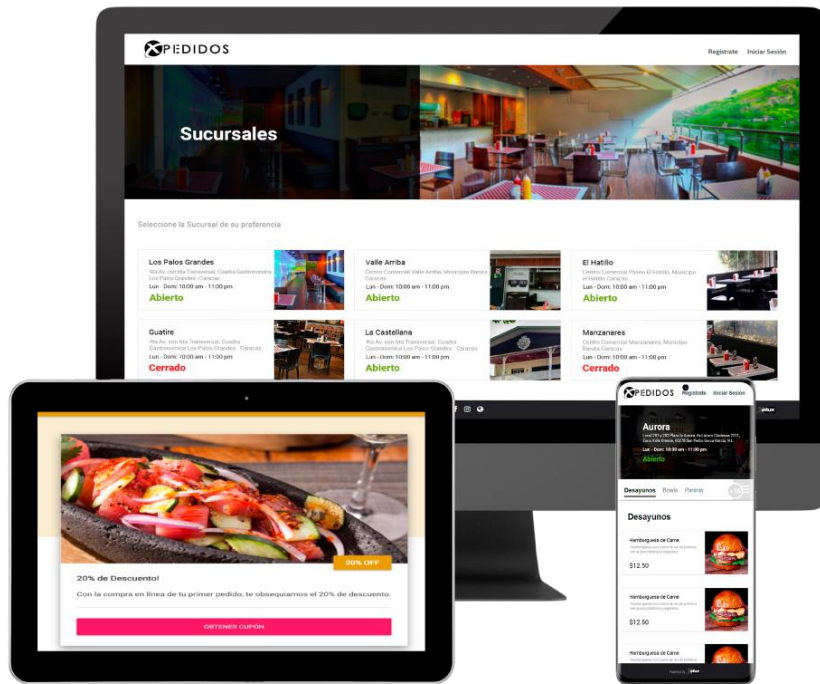
La orden se imprime



Imprime la cuenta en tu PDV



Pedidos en Línea – Delivery y Take Out (Dark Kitchens)



- Permite recibir pedidos en línea desde cualquier dispositivo (computadora, teléfono celular o tablet) para llevar o entrega en domicilio.
- Ofrece una máxima experiencia del usuario debido al avanzado sistema de notificación al cliente.
- La interfaz gráfica amigable facilita el uso de cualquier persona.
- Del lado del restaurante contiene tableros de gestión operativo para un óptimo control.
- Carga de Menú Online con imágenes, precios y descripción de productos.



Kioskos de Autoservicio

- Aumenta el Ticket Promedio.
- Promueve un nuevo canal de ventas.
- “Empleados” 7x24.
- Ofrece integración con el software de punto de venta.
- Permite tener las mismas funcionalidades que los puntos de venta tradicionales (lector de código de barras, pago con tarjeta, impresión de ticket, etc.).
- Se pueden poner lámparas de Luz UV-C para sanitización.



Señalización Digital



- Permite tener actualizado en todo momento el menú.
- Permite cambiar el menú dependiendo de la hora, día, condiciones, etc. a elección o con horarios programados y de manera remota.
- Presenta de una manera vistosa las opciones que se desean impulsar.



Señalización Digital - VideoWall



- Permite administrar el contenido a desplegar (Promociones, Televisión, Videos, etc.).
- Genera un ambiente moderno.
- Tiempo de vida superior a las pantallas de uso casero.



Impresión de Brazaletes



- Permite imprimir al instante brazaletes personalizados.
- Valida visualmente los servicios que puede obtener el portador.
- Habilita la posibilidad de tener cuentas abiertas y controlarlas por medio de código de barras o RFID.



Encuestas de Satisfacción – Happy or Not



* Versión de pared



- Listo para utilizarlo en unos minutos
- Completamente sin cables
- Nulo consumo eléctrico

- Listo para utilizarlo en unos minutos
- Encuesta de tres niveles
- Haciendo más atractiva la experiencia de cliente

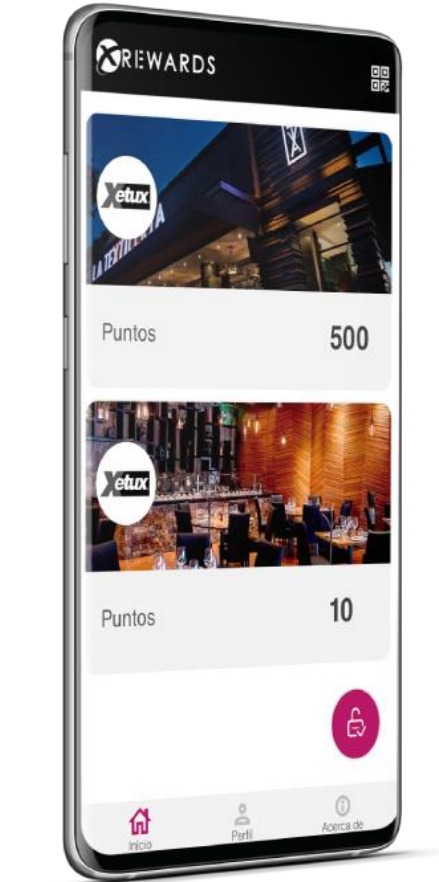


Encuestas de Satisfacción

- Encuestas totalmente personalizables que permiten tomar acciones inmediatas. (por ejemplo: si el cliente expresa una molestia se activa una alarma al gerente o capitán para que acuda a solucionarlo)
- Permite evaluar el desempeño específico y no en general de la experiencia del cliente.
- Facilita la captura de retroalimentación por parte del cliente.



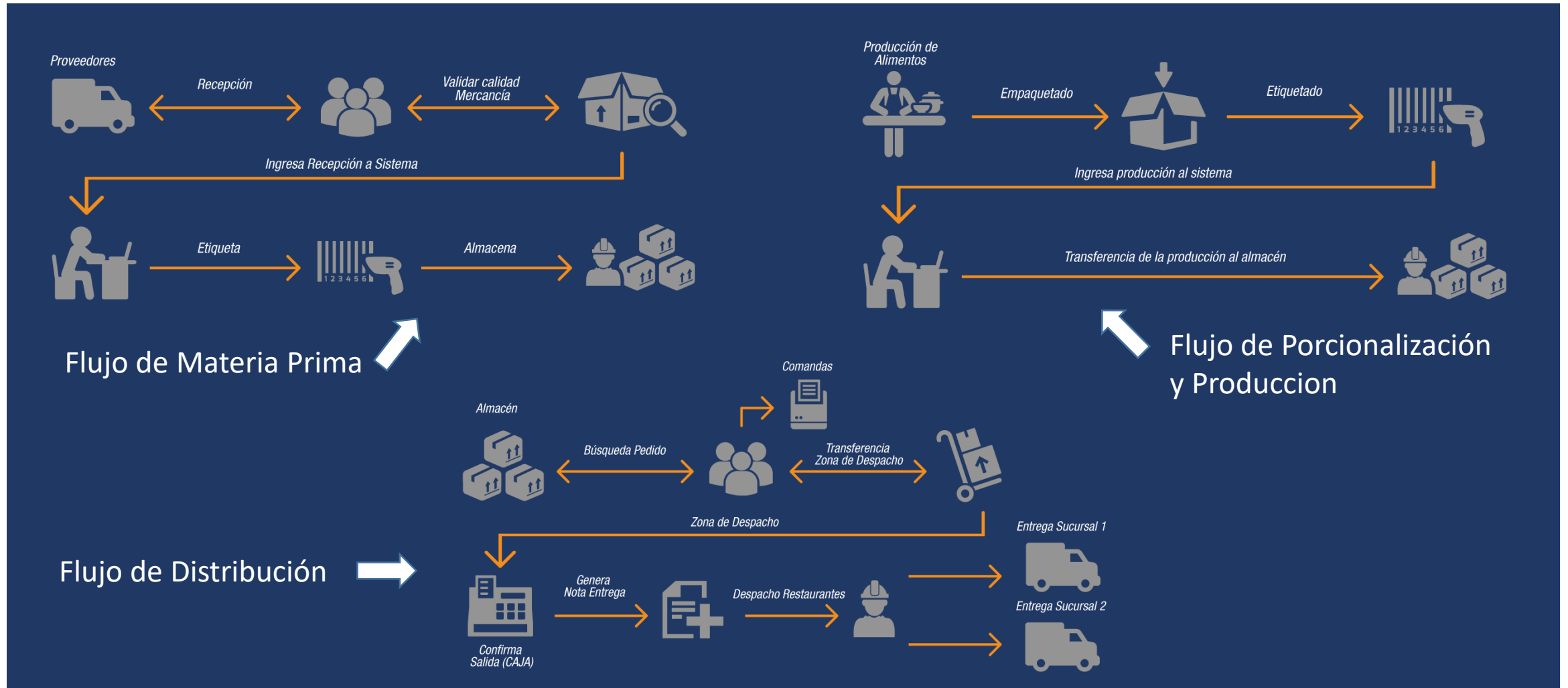
Programa de Recompensas



- Fácil proceso de registro para una experiencia agradable al usuario.
- Acumula puntos por consumo y recompensas por consumo frecuente.
- Permite ofrecer regalos de cumpleaños.
- Permite conocer al cliente y mantener una comunicación directa con el.
- Facilita la recuperación de clientes que no hayan visitado el establecimiento en un tiempo determinado a través de recompensas.



Centros de Distribución – Parte 1



Centros de Distribución – Parte 2

- Para cadenas de restaurantes que cuentan con centro de distribución o porcionalización de ingredientes.
- Facilita el control de inventario de materia prima, producto terminado o raciones en centro de distribución, almacenes y tiendas o sucursales.
- Controla el reparto con base a consumos y pedidos por sucursal.
- Centraliza operaciones y disminuye costos.



Validación en Bar



- Permite la comparación entre las bebidas servidas vs las bebidas cobradas.
- Facilita el control del inventario al prevenir los robos e imprecisiones en el servicio.
- Controla tiempos y movimientos permitiendo tomar acciones correctivas y preventivas.
- Ayuda a estandarizar procesos.
- Inhibe las intenciones de fraude por parte de los empleados.
- Permite incentivar a los empleados eficientes.



Para mayor información contacte a:

ANA CAMPA

Teléfono: +52 (55) 5357-0087 Ext. 4604

Celular: +52 (55) 7618-1935

Correo: acampa@bluestarinc.com

Skype: [bluestar.acampa](https://www.skype.com/people/bluestar.acampa)