



::Software 100% mexicano

El Cheff es un sistema de cómputo desarrollado y comercializado por Insoft, una empresa 100% mexicana que:

- Está integrada por desarrolladores de software y un profesional equipo administrativo y de soporte.
- Ha posicionado a El Cheff como la solución líder en México para administrar puntos de venta de una forma efectiva, controlada, segura y automatizada.
- Asesora a sus clientes para que elijan la solución específica para su punto de venta, manejen su restaurante de una forma práctica y efectiva y así logren que su negocio crezca.
- Trabaja de manera cercana y personalizada con sus clientes a fin de potenciar las ventajas de El Cheff, construyendo relaciones a largo plazo.
- Durante más de 20 años ha colaborado -en México, Estados Unidos y Europa- en aperturas de restaurantes, bares, antros, cafeterías, fast food, billares, boliches y muchos puntos de venta más.
- Maneja cadenas, franquicias y comisariatos.

::Beneficios y razones de compra

- Sin importar el tamaño o tipo de su negocio, El Cheff tiene la solución adecuada, pues se integra por módulos que resuelven diferentes necesidades.
- El Cheff brinda un servicio de soporte que puede contratar a través de pólizas o por evento. Así podrá optimizar las ventajas de la herramienta y tomar las mejores decisiones para su negocio. Incluso, podrá monitorear el movimiento de su restaurante desde cualquier parte del mundo.
- El personal de El Cheff está integrado por profesionales en desarrollo de software y especialistas de la industria restaurantera. El resultado de esta ecuación es la mejor asesoría para su negocio.
- El Cheff es líder en la industria restaurantera, por lo que a través de su experiencia ofrece soluciones integrales para optimizar su negocio, desde el equipo tecnológico hasta el análisis para una mejor toma de decisiones.

::Herramienta Tecnológica

La herramienta tecnológica de El Cheff está diseñada para cubrir diferentes necesidades de los puntos de venta de la industria restaurantera, según su giro y tamaño. Esto se logra a través de módulos que ofrecen diversas opciones para cubrir los requerimientos reales de su negocio.

::Descripción de módulos

Básico - 10,000 pesos

Este módulo permite operar y controlar un restaurante en su totalidad. Es utilizado por cajeros, usuarios administrativos y personal de supervisión. Se instala en la caja de un restaurante y tiene las siguientes funciones:

Administrativas

- **Control de inventarios:** Permite calcular inventario teórico y compararlo con el inventario real, para identificar faltantes. Además, es posible obtener información de cualquier movimiento como compra, venta, transferencia o merma. Existe la función multialmacén, con la que se pueden monitorear los inventarios de diferentes almacenes como cocina, bar, almacén central, etcétera.
- **Control de costos:** Utilizando inventarios físicos, compras, mermas y ventas, se llega al costo real y después con base en la carga de recetas se obtiene el costo teórico, lo que permite hacer una comparativa para encontrar faltantes y sobrantes de inventarios.
- **Control de compras:** Permite elaborar los pedidos para enviarlos a los proveedores y evitar que surtan productos diferentes.
- **Elaboración de reportes gerenciales:** El sistema emite reportes con información que ayuda a la toma de decisiones, como ventas por tipo de pago, productos más vendidos, detalle de cancelaciones y descuentos, venta por meseros, entre otros.

Operativas

- **Cobranza:** En el punto de venta, el cajero puede capturar comandas, emitir las cuentas a los clientes y cobrarlas. El gerente puede obtener el corte de caja.
- **Pantalla configurable:** Permite adaptar el menú y todas sus posibles modificaciones como guarniciones, preparaciones especiales, aplicación de descuentos, cuentas separadas, entre otras.
- **Control de personal:** Un reloj checador que incluso se puede integrar a dispositivos biométricos como un lector de huella digital, lleva control de los horarios de trabajo de los empleados.
- **Modalidad Fast Food:** Cuida la eficiencia en los negocios cuyos factores primordiales son atender rápidamente y con exactitud.
- **Otras funciones:** Cambio de mesa, cambio de mesero, descuentos, cancelaciones, cuenta por comensal, devoluciones, etcétera.
- **Sistema de mensajes internos:** Las diferentes áreas pueden comunicarse sencilla y rápidamente a través de un chat.

Administrativo - 10,000 pesos

Permite usar y optimizar las funcionalidades del módulo básico de El Cheff en una computadora diferente a la del punto de venta. Se puede acceder a toda la información del establecimiento como inventarios, costos, compras, ventas y proveedores sin interferir con la operación del negocio.

- **Control de inventarios:** Permite calcular inventario teórico y compararlo con el inventario real, para identificar faltantes. Además, es posible obtener información de cualquier movimiento como compra, venta, transferencia o merma. Existe la función multialmacén, con la que se pueden monitorear los inventarios de diferentes almacenes como cocina, bar, almacén central, etcétera.
- **Control de costos:** Utilizando inventarios físicos, compras, recetas, mermas y ventas, se llega al costo real y después se compara con el costo teórico, para encontrar faltantes y sobrantes de inventarios.
- **Elaboración de reportes gerenciales:** El sistema emite reportes con información que ayuda a la toma de decisiones, como ventas por tipo de pago, productos más vendidos, detalle de cancelaciones y descuentos, venta por meseros, entre otros.

Comandas - 6,000 pesos

Permite que las órdenes que levanta el mesero se impriman en los principales centros de producción, como cocina y bar. Provee adecuada atención al cliente pues las comandas son más claras y el servicio es más ágil. Controla salida de producto de los centros de producción. Además, evita el uso manual de comandas, lo que reduce la carga administrativa.

Terminales de meseros - 8,000 pesos

Los meseros capturan las órdenes desde terminales remotas, haciendo el servicio más eficiente. Además, puede imprimir la cuenta en una de estas terminales sin descuidar la atención de los clientes, pues no necesitará abandonar el salón. El uso de este módulo agiliza el flujo de trabajo pues evita que la caja –donde generalmente se hace la captura de las comandas- se sature.

Terminales inalámbricas - 1,990 pesos (por dispositivo, requiere Módulo de terminales)

Permite a los meseros tomar las órdenes desde dispositivos móviles iOS en la mesa agilizando el servicio.

Facturación electrónica - 2,500 pesos

Cuenta con una base de datos de los clientes, la cual puede ser utilizada para generar desde la caja o desde una pagina web los CFDI y enviarlos vía internet, o imprimirlos de manera local, y así agilizar la entrega de las mismas y evitar errores de captura.

Se cobra monto fijo por CFDI emitido. Requiere póliza mensual.

También es posible que el cliente genere su propia factura en una página web.

*Los precios no incluyen impuesto. Son montos en moneda nacional.

::Descripción de módulos

Servicio a domicilio - 6,000 pesos

Permite crear una base de datos para identificar con rapidez a los clientes que llaman solicitando este servicio. Este módulo permite almacenar información como nombre, dirección, consumo histórico y último pedido de sus clientes. Además, ayuda a llevar el control y seguimiento de los pedidos del día, identificar el status de cada uno, así como el tiempo de cada proceso: toma del pedido, elaboración, empaque, reparto y entrega.

Servicio a domicilio online - 10,000 pesos

Este módulo le permite a los clientes de su restaurante hacer pedidos a domicilio desde cualquier dispositivo con acceso a internet y que la orden se imprima directamente en las áreas de preparación. Todo automatizado desde la web hasta su cocina. Requiere póliza mensual.

Cliente frecuente - 6,000 pesos

Este módulo permite capturar los datos de clientes asiduos para ofrecerles beneficios a cambio de su preferencia, como tarjetas de descuento, sistema de puntos o monedero electrónico, entre otros. También se pueden registrar las fechas especiales como cumpleaños o aniversarios. Los beneficios se pueden actualizar y utilizar en múltiples sucursales –sin importar la distancia- de manera instantánea, pues el módulo trabaja en tiempo real. Requiere póliza mensual.

Hostess - 10,000 pesos

La hostess puede llevar un registro controlado y ordenado de reservaciones así como ofrecerle a los clientes frecuentes la mesa y mesero de su preferencia, además de generar y actualizar una base de datos de sus clientes. Además, la lista de espera se actualiza de manera más efectiva, brindando una mejor atención y un servicio más ágil. También registra el status del salón: cuántas mesas están ocupadas, cuántas vacías, cuáles se desocuparán próximamente, entre otras funciones.

Interfase Contable - 10,000 pesos

La información capturada en este módulo, es enviada automáticamente a los sistemas de contabilidad tradicionales. Así, las pólizas de ingresos, egresos y diario quedan registradas todos los días, sin que se tenga que capturar dos veces la misma información. Con ayuda de este módulo, la contabilidad siempre estará actualizada.

*Los precios no incluyen impuesto. Son montos en moneda nacional.

::Pólizas

::Solución de Servicio

El Cheff es una solución integral. Además de la herramienta tecnológica, tenemos una solución de servicio de acuerdo con las necesidades de cada punto de venta. Nuestras Pólizas de Servicio se contratan de manera mensual y brindan la oportunidad de:

- Aprovechar al máximo y potenciar las funciones de El Cheff.
- Contar con la asesoría continua de los desarrolladores de la aplicación.
- Garantizar el funcionamiento de por vida del sistema.

::Póliza de mantenimiento

Si cuenta con la Póliza de Mantenimiento, recibirá estos servicios:

- Asistencia telefónica correctiva las 24 horas de los 365 días del año.
- Asistencia en línea: El equipo de El Cheff tiene acceso a las máquinas de su punto de venta vía Internet para dar soporte en línea. Esta opción reduce tiempos y costos, sobre todo para clientes foráneos.
- Visitas periódicas del equipo de El Cheff para dar mantenimiento preventivo al equipo en el que corre El Cheff y así, asegurar que siempre se encuentre en óptimas condiciones.
- Respaldo de toda su información con la ayuda de un técnico.
- Emergencias: Si su punto de venta presenta una falla de El Cheff, en minutos contará con la asistencia necesaria. Primero se brinda servicio vía telefónica y si el problema no queda resuelto, un técnico acude a su establecimiento.
- Actualización sin costo del sistema a nuevas versiones.

El equipo de El Cheff siempre lo respalda. En caso de no contar con la Póliza de Servicio, tendrá 20 minutos diarios para recibir asistencia telefónica (versiones del sistema máximo a dos años de antigüedad), durante el horario de oficina. Si requiere un servicio adicional, se cotizará por separado.

::Póliza de Internet

Si cuenta con la Póliza de Internet, estará presente en su negocio desde cualquier parte del mundo. Podrá:

- Analizar datos de la operación diaria del punto de venta, pues el sistema permite generar reportes automáticos. Tendrá acceso a la información del restaurante desde cualquier dispositivo con acceso a Internet de manera segura y privada. Así podrá revisar reportes de ventas, popularidad de platillos y realizar auditorías electrónicas.
- Vigilar las instalaciones con cámaras de video a través de Internet.
- Contar con soporte y asistencia en línea.
- Venta en vivo (información de ventas en tiempo real)

Si no tiene la Póliza de Internet, cualquiera de estos servicios se cotizará por separado.

::Póliza de Consultoría

Los especialistas de El Cheff compartirán su experiencia en la operación de la industria restaurantera para potenciar la funcionalidad de El Cheff a fin de:

- Analizar el control de costos, prácticas de operación y ganancias reales.
- Captura de información.
- Análisis de la información de los reportes.
- Capacitación de inventarios.
- Actualizar su visión de la industria restaurantera.
- Auditar la operación de su negocio con una visión externa, objetiva e imparcial, para asegurar su correcta administración.

::Contacto

(55) 5211-2666 ventas@elcheff.com.mx

