



GID :: POS está orientado a la operación y el control de Alimentos y Bebidas en bares, restaurantes y pastelerías, aunque también puede manejar tiendas y otros tipos de venta al por menor.

Administra todo el ciclo operativo, desde la recepción del producto (Compras), definición de recetas (Merma) y manejo de inventario, toma de órdenes (Incluyendo domicilio, room service, mostrador, pick up y servicio a la mesa), control de despacho, facturación, cobro y análisis estadístico posterior.

De forma extraordinaria GID POS tiene facilidades especializadas (Y no meros "trucos") para la administración y control de los procesos de producción (Como por ejemplo en pastelerías, pizzerías con "prepa" y centros de acopio y distribución) y buffets (Lo que es muy común en los restaurantes de hoteles). Ambas cosas virtualmente únicas en el mercado en este tipo de software, pero disponibles en GID POS desde 2002.

GID POS, además, cuenta con interfaz a [GID HMS](#) (Para cargo transparentes a un hotel) y [WDT](#), para rebajo (y reversiones) de tarjeta de crédito directamente desde nuestro sistema y sin utilizar datáfonos, hypercoms ni equipos similares.

GID POS y GID HMS pueden configurar, administrar y operar múltiples hoteles y puntos de venta centralizadamente y compartiendo información de usuarios, perfiles de acceso, definiciones, menús, tarifas, etc., convirtiéndose en una herramienta ideal para cadenas de hoteles o restaurantes.

Nuestros productos están comprometidos con la tecnología más avanzada del mercado, y desarrollados bajo la filosofía FSC.

FLEXIBLE | SEGURO | COMPLETO



▣ Flexible

1. Ambiente gráfico de fácil utilización
2. Completamente configurable por el usuario final
3. Diseñado y adaptable para distintos tipos de negocio
4. Capacitación profesional y efectiva
5. Menús touch screen
6. Lectores magnéticos para lectura de tarjeta de crédito, identificación de usuarios y de clientes.
7. Rebajo de tarjeta de crédito directamente desde el sistema a través de nuestra facilidad WDT (Probado desde el 2006)
8. Permite lectores de códigos de barra para venta de productos (Y muy pronto para toma física de inventario)
9. Capacidades virtualmente ilimitadas para el manejo de impresoras, artículos, recetas, impuestos, precios, descuentos, etc.
10. No requiere detener el sistema virtualmente nunca (No se detiene para cierres, ni para respaldos ni para ningún otro proceso similar)
11. La información histórica se accesa de la misma forma que las transacciones recientes, y en forma transparente

Seguro

1. Información confiable y actualizada
2. Estabilidad sin precedentes y operación 24/365

3. Detalle histórico de la operación más sensible incluyendo usuario, fecha, hora y minuto.
4. Sin borrado de datos ni cierres potencialmente peligrosos
5. Seguridad por perfiles (funciones): control de acceso a cada pantalla y botón por medio de grupos de usuarios

Completo

1. Recetas sin límites de niveles ni ingredientes y manejo porcentual de merma.
2. Virtualmente el único sistema de POS que maneja buffets en forma natural
3. Virtualmente el único sistema de POS que maneja la producción de bienes (artículos o platillos) a partir de insumos (Para empresas con productos preparados antes de la compra, negocios de pastelería, y toda otra industria que realiza procesos de producción previos a la venta)
4. Conversión de unidades con una flexibilidad y facilidad únicos en el mercado (Sistema propietario)
5. Ilimitados precios por artículo, programables en el tiempo (Con antelación) e incluso en otras monedas
6. Ilimitadas estructuras de impuestos, programables en el tiempo (Con antelación)
7. Control detallado, histórico e ilimitado de la evolución de las órdenes de pedido/despacho.
8. Control optativo de preparación y despacho (Tiempos y responsables)
9. Impresión y control de comandas con una flexibilidad sin precedentes
10. Manejo particularizado de órdenes de domicilio, room service, para llevar, mostrador, salón y drive thru, entre otros.
11. Flexibilidad en la facturación para unir cuentas y partir cuentas, incluyendo líneas particulares de una orden, así como descuentos hasta a nivel de línea.
12. Flexibilidad de múltiples abonos a facturas de diferentes formas (Efectivo, tarjeta, cargo a la habitación, documento por cobrar, etc.) y saldos positivos (Pagos diferidos).
13. Control flexible, detallado, sencillo y seguro de la facturación por medio de notas de corrección (NC y ND), no requiriéndose procesos adicionales (Como re-digitación de un pedido por NC)
14. Manejo personalizado de clientes (Incluyendo descuentos o precios especiales), en cantidades virtualmente ilimitadas.
15. Inventarios virtualmente perpetuos y cálculo automático del costo según promedio y último.
16. Manejo del costo potencial y real en línea (Utilizando una metodología propietaria) sin requerir cierres ni otros procesos similares.
17. Transferencias entre puntos de venta (Con su debido control)
18. Manejo centralizado de múltiples POS que comparten clientes, precios, menús, recetas, etc., en tanto que mantienen sus transacciones en forma independiente.
19. Es ideal para cadenas de restaurantes y pastelerías.
20. Puede complementar la solución hotelera GID HMS.

Los modulos para el curso de usuario experto (80 hrs.) son:

- Toma de órdenes
- Facturación
- Operación
- Inventarios
- Configuración
- Reportes