



Software Glop Hostelería

Aplicaciones y Módulos.

Glop Hostelería
Glop Comercios
Glop Moda (TyC)
Glop Alimentación

Comandas en Android
Conexión Cashkeeper
Consulta Web
Balanza Táctil

Radiocomandas
Fidelización de Clientes
Comunicación Sedes



GlopSoftware



GlopSoftware



Software Glop

Descúbre lo todo en nuestra web

www.glop.es

Glop Software de gestión y ventas táctil para tpv



El software Glop Hostelería está pensado para trabajar en establecimientos de hostelería. Más de 15 años de experiencia en la fabricación e instalación de soluciones informáticas en este tipo de locales avalan el programa.

Se caracteriza por su facilidad de manejo y por una interfaz muy intuitiva, aportando además una potente gestión que permite controlar todos los procesos necesarios para la administración total de tu negocio.

Todas nuestras aplicaciones se comercializan en dos versiones:

MiniGlop es una versión reducida del software Glop y está pensada para aquellos establecimientos que no requieren de una gestión, ya que no incluye control de stock ni compras, además de tener limitadas funciones como el control de empleados y usuarios, gestión de tarifas de venta o casos muy particulares de usabilidad.

Diferencias entre ambas versiones:

Características:	miniGlop	Glop
· Terminales	1	Según licencia
· Puestos de Red	No	Si
· Control de presencia	No	Si
· Control de usuarios	No	Si
· Ofertas y promociones	No	Si
· Permisos empleados	No	Si
· Dejar cuenta pendiente	No	Si
<i>Hostelería</i>		
· Nº Salones	1	Ilimitados
· Impresión en cocina	No	Si



Más info en www.glop.es

Características generales de las aplicaciones

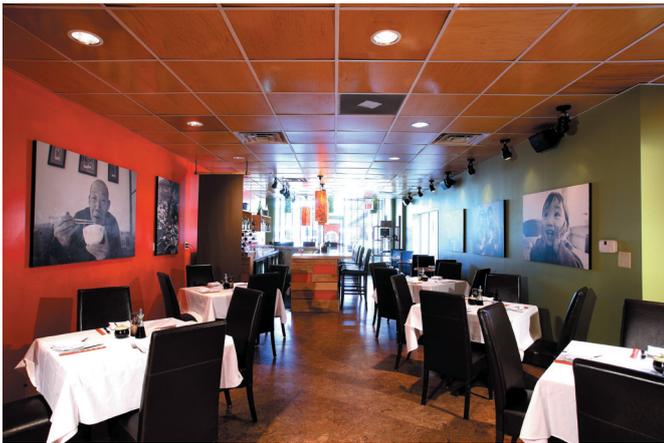
Cuidamos los detalles para dar un valor añadido a nuestras aplicaciones y que los usuarios se sientan cómodos.



- 1 Emisión de ventas.** El apartado cuidado con más mimo. Hemos estudiado con detalle cada una de las opciones de la pantalla de ventas para agilizar al máximo todos los pasos necesarios en una operación, en especial lo relacionado con las propiedades de los artículos, la agilidad en la gestión de los cobros y de aquellas operaciones más comunes, consiguiendo una interfaz ágil y muy rápida.
- 2 Configuración.** Mi Glop, define cómo quieres trabajar. Personalizar la forma más adecuada de trabajar en tu establecimiento es otra de las ventajas de nuestra aplicación, pudiendo definir multitud de opciones: la forma de facturación, el comportamiento de los impuestos, el diseño de los formatos de los documentos, las copias de seguridad automáticas, los colores de la pantalla de ventas, los accesos permitidos de los usuarios, el modo en que queremos cerrar el día o turno, informes automáticos a los cierres, la programación automática de precios o con los permisos de los empleados, entre muchas otras opciones.
- 3 Definición de familias y artículos.** Un trabajo rápido y sencillo. Simplificar todos los pasos necesarios en cada proceso era una de las prioridades a la hora de diseñar Glop, esto queda reflejado sobre todo en la creación y mantenimiento de artículos, en donde puedes definir en la familia las propiedades más comunes que van a necesitar tus artículos y así evitar repetir siempre los mismos pasos.
- 4 Herramientas.** Desarrollado con lo último en programación. El uso de bases de datos SQL, nos proporciona mayor seguridad y robustez de los datos, mejor acceso a ellos, tanto en red local como en conexiones remotas a la base de datos y nos permite acceder desde otras aplicaciones y enlazar con otros fabricantes de forma sencilla.

Más info en www.glop.es

Glop Hostelería



Este software de gestión para tpv está diseñado para pantallas táctiles, que permite rapidez y agilidad en el trabajo diario de restaurantes, bares, discotecas, pubs y demás establecimientos de hostelería.

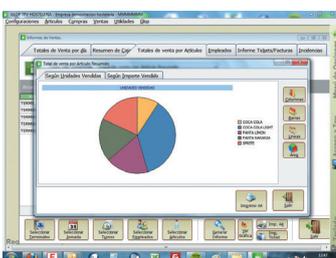
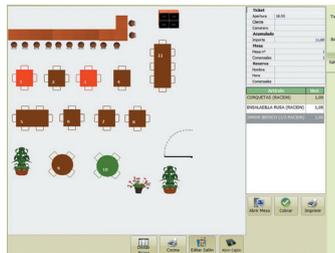
De una forma visual podemos trabajar con distintos diseños de salones, tener cuentras de barra abiertas, seleccionar los platos de un menú, añadir ingredientes extra a un artículo, dividir cuentas o indicar comentarios a la cocina para la preparación de los platos, también disponemos de distintas formas de venta para un mismo artículo, además de distintos tipos de combinados.

Funciones Principales



- Crea artículos y familias de artículos.
- Añade ingredientes extra, con o sin precio, en artículo o familia.
- Elige formato de venta y crea formatos compuestos.
- Multitarifa, dispone de hasta 15 tarifas distintas.
- Comentarios y grupos de cocina por artículos o familias.
- Combinados proporcionales, especial para heladerías.
- Composición de menús, de forma muy gráfica.

- Gestiona diferentes salones o terrazas de forma sencilla.
- Grupos de trabajo, configure tantos departamentos como necesite con los artículos que quiera.
- Programa tarifas especiales por días y horas (hora feliz).
- Promociones y ofertas, descuentos programados, sistemas de puntos, 2x1, etc.



- Escandallos por artículo o por formato de venta.
 - Impresión de menús, imprima los menús de forma automática desde la aplicación.
 - Documentos de stock, traspasos, regularizaciones, inventarios, compra, pedidos, albaranes, facturas, etc.
- Gestión de proveedores y clientes.

Periféricos

- Balanzas
- Terminales Orderman Max/Max2
- Impresora inalámbrica Orderman
- Terminales Pda
- Dispositivos conexión terminal server
- Dispositivos Android
- Cajón seguridad Cashkeeper
- Pasarelas de pago
- Lectores códigos de barras
- Tarjetas Rfid
- Tarjetas banda magnética
- Pulseras proximidad
- Lectores huellas dactilares
- Impresoras de tarjetas

Disponible en versión:

miniGlop

Más info en www.glop.es

Módulos Adicionales.

Desarrollamos una serie de módulos adicionales que complementan y potencian las funcionalidades de nuestro software y solo son requeridos en casos concretos de gestión.



Comunicaciones.

Transferencia de datos entre distintas sedes y una central.
Programación de envíos y recepciones de datos entre distintas sedes, por días y horas o por intervalos de tiempo.
Envíos y recepciones automáticas y transparentes al usuario para no entorpecer el trabajo en la caja.
Gestión de envío de archivos por red, mail, unidad, ftp o servicios de almacenamiento en la nube.
Envío de documentos de compra y venta en ambas direcciones (central/tienda), para distribuir mejor el trabajo.
Consulta de Stock en las diferentes tiendas.
Posibilidad de trabajar en red local de modo offline, con sincronización instantánea entre diversas cajas.



Consulta Web.

Consulta de datos a través de un portal en internet.
Con este módulo puedes consultar datos de tu establecimiento sin necesidad de instalar un software adicional, puedes visualizar las ventas en tiempo real, resúmenes de caja, arqueos, listado de ventas, estadísticas, consumos, ventas por empleados, incidencias, etc.
Además también permite el acceso a consultar históricos de venta de otros periodos o terminales.



Cashkeeper.

Conexión con cajón inteligente de gestión de seguridad del efectivo.
¡Que nadie toque tu dinero! Integra la gestión de Glop con un cajón de seguridad que acepta y devuelve monedas y billetes, además de comprobar si son falsos.
Con este dispositivo, la caja siempre cuadra, evita equivocaciones en el cambio de efectivo y hurtos. Además de aportar una solución ideal para las cajas de auto-cobro.



Fidelización de clientes.

Crea y gestiona campañas para tus clientes.
Crea campañas de fidelización con tus clientes, con promociones de puntos que luego puedes canjear por regalos o bien premiando con descuentos o saldo de dinero según parámetros de venta. Puedes aplicar las promociones por tipo de cliente, tipos de producto o por importes de venta.

Además puedes enlazarlo con tu propia web para que tus clientes puedan consultar los puntos/saldo acumulados y las promociones disponibles.

Permite: Canjear puntos por regalos / Canjear puntos por descuentos en las ventas / Tarjetas prepago con saldo.

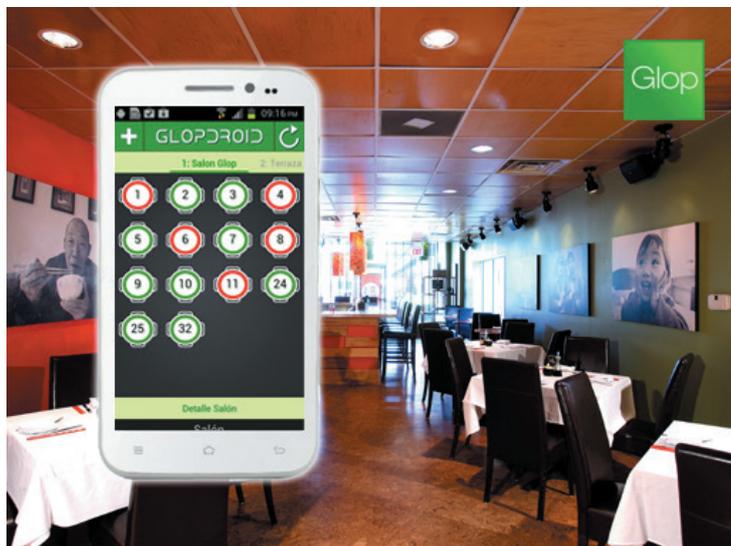


Radiocomandas.

Toma de comandas remota desde los salones.
Toma nota de las comandas de tus clientes desde la propia mesa, envía los pedidos automáticamente a las impresoras de cocina, agilizando su preparación, y consiguiendo una rápida y mejor atención a tus clientes, pudiendo vender más y controlando que no se escape nada sin cobrar, ahorrando desplazamientos y mejorando el ambiente.

GlopDroid. Toma de comandas en hostelería Android.

Utiliza dispositivos Android, tanto smartphones como tablets.



Con este módulo la implantación de un sistema de toma de comandas en un establecimiento de hostelería ya no requiere de una alta inversión en dispositivos. Podemos utilizar cualquier tablet/móvil del mercado, mucho más económicos.

- Sistema de comandas económico y funcional
- Aprovechamos la mejor calidad gráfica de estos dispositivos para ofrecerte una forma de trabajar más cómoda y ágil
- Gestión de comentarios a cocina, selección de platos de un menú, traspasos entre mesas, etc.
- Control de tantas impresoras de cocina como necesites

Con la implantación de un sistema de toma de comandas en un establecimiento de hostelería, conseguimos una mayor eficacia en el trabajo diario, ya que las notas llegan antes a cocina, acelerando los tiempos de preparación de los platos, y optimizamos el trabajo del personal de salón o terraza, evitando desplazamientos innecesarios.

También vendemos más productos al cliente, ya que no espera tanto a ser atendido y ampliamos el tiempo de consumo. Lo más importante es que no queda ninguna nota sin cobrar porque todo queda apuntado desde el momento de la toma de la comanda.

¿Cómo funciona GlopDroid?

GlopDroid está diseñado bajo el sistema operativo móvil más utilizado del mercado, que además es gratuito: Android. Debido a ello, existe una increíble lucha de competidores que permite a los usuarios equiparse con móviles o tablets de nueva tecnología a precios muy económicos.

Para su funcionamiento, únicamente requiere disponer de una red wifi bien estructurada en el local de venta, también es imprescindible disponer del Software Glop de hostelería instalado en un Tpv o equipo.

Mediante la red Wifi la aplicación será capaz de transmitir todas las órdenes y comandas al terminal de caja, para que éste gestione de forma adecuada todos los procesos necesarios, como la impresión a cocina, apertura de mesas, traspasos entre mesas, indicación de comentarios e ingredientes extra, etc.

Imprescindible para mejorar la atención al cliente, la venta y el rendimiento de tus empleados.



Más info en www.glop.es