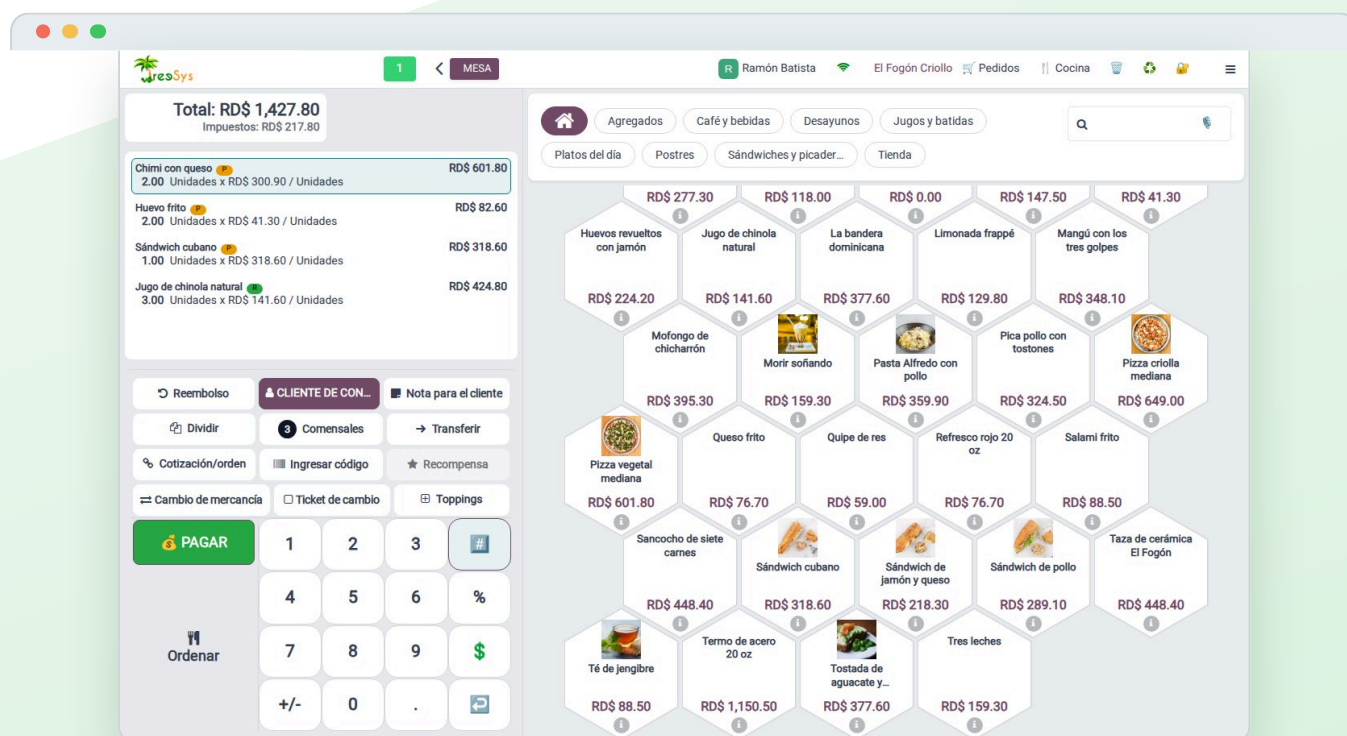


SOLUCIONES TREESYS PARA

Restaurantes, cafeterías y tiendas

Venda rápido, cuadre la caja sin sorpresas y cumpla con la DGII.

Un punto de venta pensado para República Dominicana: mesas y cocina para el restaurante, tickets y cambios para la tienda, cobro con tarjeta, comprobantes fiscales y un cierre de caja donde queda claro cuánto entró, cuánto falta y quién cerró.



Tome la orden de cada mesa en segundos, con sus productos en panel y fotos.

Sistema de gestión en la nube, sobre Odoo, hecho para República Dominicana

¿Le pasa esto?

- ! La caja no cuadra al final del día y nadie sabe explicar la diferencia ni quién la cerró.
- ! Las comandas en papel se pierden o se leen mal, y el mesero no sabe si el plato ya está listo.
- ! Cualquier cajero cambia un precio o aplica un descuento sin que nadie lo autorice.
- ! Un producto mal configurado, sin ITBIS, se vende igual y el problema aparece después, en el comprobante electrónico o en la declaración.
- ! Un cliente que vuelve a cambiar una talla obliga a hacer nota de crédito y factura nueva, aunque no se mueva un peso.
- ! Se compran insumos sin saber cuánto se gastó de verdad según lo que se vendió.
- ! Las tarjetas de regalo se llevan en una libreta, sin saber cuáles se usaron, cuándo ni en qué venta.

Hágase estas preguntas

Responda sí o no. Cada «no» es dinero que se escapa o un riesgo que nadie está mirando.

- 1 ¿Su caja cuadra todos los días y sabe quién la cerró?
- 2 ¿Un cajero necesita autorización para cambiar un precio o dar un descuento?
- 3 ¿Sabe cuánto insumo debió gastarse según lo que vendió?
- 4 ¿Sabe qué pedirle a sus suplidores para que no falte lo que más se vende?
- 5 Si mañana cambia un precio o desaparece una factura, ¿sabe quién fue y cuándo?
- 6 ¿El 606, el 607 y la TSS salen del sistema, sin que su contador los arme a mano?

¿Respondió «no» a alguna? Ahí empezamos: se lo ponemos a funcionar, le enseñamos a su equipo y estamos cuando nos necesite.

Cómo aumenta sus ingresos

- ↑ **Más órdenes por turno.** Los pedidos llegan solos a cada área de preparación y el mesero ve en la caja qué está listo; la mesa se atiende y se cobra sin vueltas a la cocina.
- ↑ **Mesas de grupo que se cobran sin enredos.** Cada comensal lleva su cuenta desde que se sienta: al final no hay que dividir la cuenta a mano y cada quien paga cuando quiere, con su propio comprobante.
- ↑ **El extra se ofrece en cada venta.** Al tocar un producto salen sus agregados con foto, y cada agregado se cobra como línea aparte.
- ↑ **Ventas que llegan por otros caminos.** Pedidos web con cocina, despacho y seguimiento para el cliente, y reservas que se crean y se cobran desde la caja.
- ↑ **Ninguna venta se cae por falta de efectivo.** Cobro con tarjeta en el terminal CardNET (en certificación) y enlaces de pago de Azul para la web y el WhatsApp.
- ↑ **Dinero que entra antes de vender.** Las tarjetas de regalo se venden en la caja o se emiten en lote, y se canjean después como forma de pago.



Cientes que vuelven. El ticket de cambio sin precios hace del producto un regalo, y el cambio de talla o color se resuelve en un paso.

Qué hace el sistema

VENTA RÁPIDA Y MESAS

Plano del local

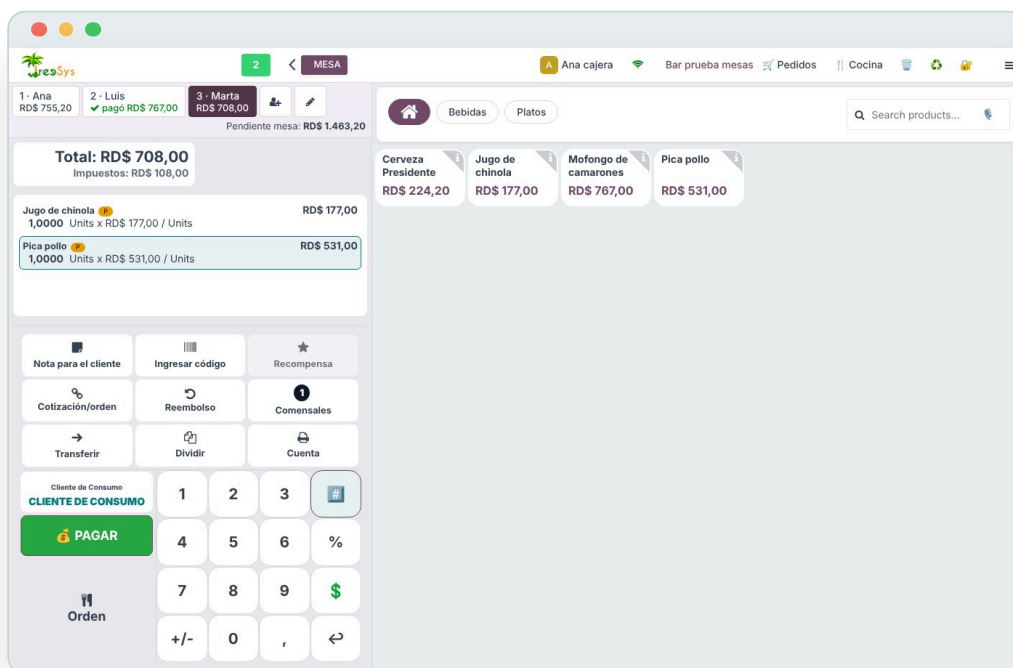
Se dibuja cada piso tal como es: mesas cuadradas o redondas con sus sillas, barra, caja, puertas, baños o la terraza. La caja muestra el piso igual que en el diseño. Una mesa con un pedido abierto no se puede quitar del plano.

Mesas por mesero

Cada empleado puede tener sus mesas asignadas. Si un mesero elige una mesa que no le toca, el sistema le pide identificarse otra vez.

Cuentas separadas por comensal

Al abrir la mesa se indica cuántos comensales son y si cada uno paga lo suyo. Cada comensal lleva su cuenta desde el primer plato: la cocina recibe un solo ticket de la mesa con los platos agrupados por comensal, la pre-cuenta muestra lo que debe cada uno y quién ya pagó, y cada quien paga con su propio comprobante fiscal (consumo o crédito fiscal).



Cuentas separadas por comensal. Cada comensal con su cuenta: lo que lleva cada uno, quién ya pagó y lo pendiente de la mesa.

Agregados (toppings)

En los productos que los admiten, al tocarlos sale una ventana con los agregados por categoría y con foto. Cada agregado entra como línea aparte, con su precio, y descuenta su inventario.

Productos en panal

Opción por caja para ver los productos en celdas hexagonales de tres tamaños, cómodas para pantalla táctil. Es solo la forma de verlos: precios, búsqueda y categorías no cambian.

Reservas desde la caja

El cajero ve las reservas del día, crea una nueva en un horario libre, marca la llegada del cliente, la cancela o la cobra en la orden. La reserva ocupa la misma agenda que las reservas por internet. *Requiere la aplicación de Citas de Odoo (edición Enterprise).*

COCINA Y PEDIDOS

Pantalla de preparación

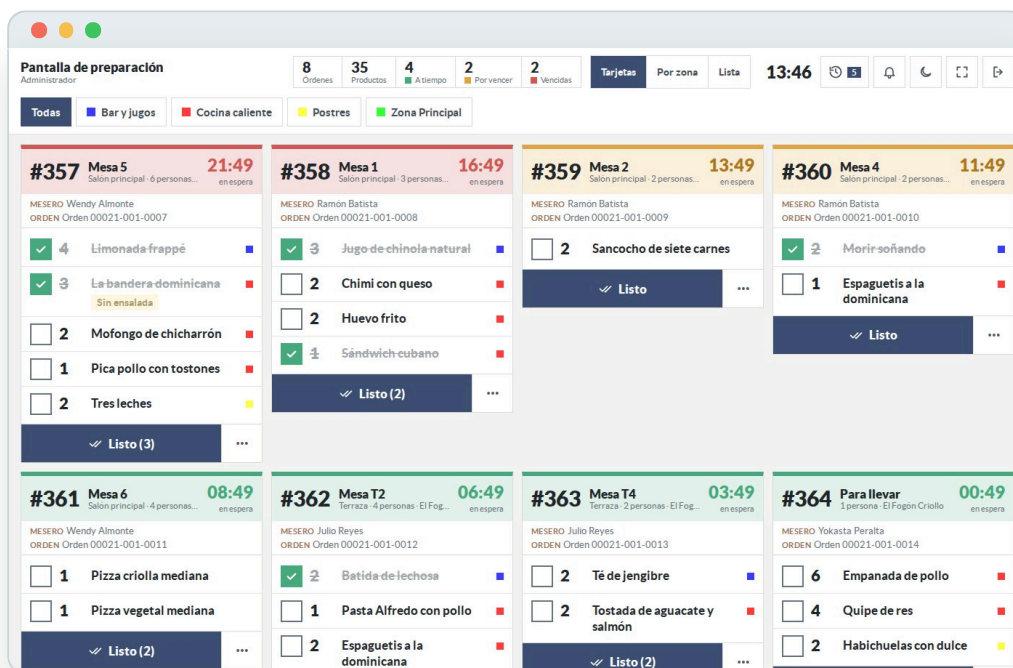
Cada área (cocina caliente, bar, postres) tiene su pantalla con las órdenes que le tocan, el tiempo de espera de cada una en verde, ámbar o rojo, y aviso sonoro al llegar una nueva. Quien prepara toca cada producto cuando está listo. *Funciona en cualquier monitor o tableta con navegador e internet.*

Listo o pendiente a la vista del mesero

En la orden de la caja, cada producto marca **R** (listo) o **P** (pendiente).

Segundas rondas sin confusión

Lo que se agrega después a una mesa vuelve a la cocina como pendiente, y lo ya preparado sigue listo. Si sube la cantidad de algo que ya salió, la cocina ve solo la diferencia, con la nota «Ya salieron 2».



Pantalla de preparación. La cocina ve cada orden con su mesa, su mesero y cuánto tiempo lleva esperando.

Pedidos web, despacho y seguimiento

Pantallas de pedidos, cocina y despacho para las órdenes que llegan por la web, y una página donde el cliente escribe su número de orden y ve en qué paso va. *Requiere el módulo de estado de pedidos de venta.*

Recetas que se producen solas

Al cobrar, cada producto con receta genera su orden de producción; al cerrar la caja (o con un botón) se descuentan los insumos. Lo que no se pueda completar sin revisión queda pendiente con el motivo. *Requiere la aplicación de Fabricación y las recetas cargadas.*

CAJA Y CUADRE

Reporte Z

Por cada cierre: órdenes, ticket promedio, cobros por forma de pago, impuestos, efectivo esperado contra contado, entradas y salidas de efectivo, cambios de mercancía, productos más vendidos y el detalle de órdenes con su NCF. En pantalla, en PDF tamaño carta o en ticket de 80 mm, que también se puede sacar al cerrar.

Tope de diferencia al cerrar

Si el efectivo contado se aleja del esperado más que el tope fijado, solo puede cerrar un empleado autorizado; el aviso dice quiénes son.

Quién cerró la caja

Queda guardado el empleado que cerró (identificado con su PIN) y el usuario del sistema. El Reporte Z lo muestra como responsable.

Ganancia por orden y por cierre

Cada orden y cada sesión de caja calculan su ganancia. Hay reporte de ventas por categoría y las órdenes se pueden agrupar por hora de la venta.

Cuadre de caja mayorista

Para ventas y compras por pedido, fuera de la caja del punto de venta: sesiones con conteo de billetes y monedas por moneda, y diferencias entre lo esperado y lo contado en efectivo, banco y tarjeta.

COBROS, TARJETAS DE REGALO Y TARJETA DE CRÉDITO

Terminal CardNET

Se cobra desde la pantalla de pago: el monto pasa al terminal, el cliente pasa su tarjeta y el pago se marca aprobado solo si vuelve con número de autorización. No se guarda el número de la tarjeta.
Requiere terminal CardNET habilitado por CardNET, una PC con Windows en la caja y el programa de conexión instalado en ella. Integración en certificación con CardNET.

Azul en línea

Cobro con tarjeta por la página de pagos de Azul, en pesos, para la tienda web y los enlaces de pago (por ejemplo, los del bot de WhatsApp). La tarjeta se teclea en la página de Azul, nunca en el sistema. *No es un terminal de mostrador. Requiere afiliación con Azul; las devoluciones se hacen en el portal de Azul.*

Tarjetas de regalo

Se emiten (también en lote), se imprimen con su código y QR, se venden en la caja y se canjean como forma de pago. Son de un solo uso: si la cuenta es menor, el cajero recibe un aviso antes de aplicarla. *El canje necesita conexión a internet.*

TICKETS, CAMBIOS E IMPRESIÓN

Ticket de cambio

A pedido del cliente, al cobrar sale un segundo papel sin precios, con la lista de artículos, la política de devolución y un código de barras para encontrar la venta. Sirve para regalar la mercancía.

Cambio de mercancía

El cajero escanea el ticket y marca lo que trae el cliente y lo que se lleva, uno o varios. Mismo valor: sin cobro. De más valor: paga solo la diferencia, con su comprobante. El inventario se mueve solo.

Logo y política por caja

Cada caja puede tener su propio logo en el ticket y su texto de política de devolución al pie.

Cambio de mercancía. Escanee el ticket, marque lo que trae y lo que se lleva: cobra solo la diferencia.

Código de barras en el ticket

Opción por caja para imprimir el código de barras de cada producto debajo de su nombre.

Botones de impresora en el recibo

Un botón por cada impresora de la caja: el ticket sale directo, sin el diálogo de impresión. Sirve con impresoras térmicas de red, USB o instaladas en Windows, aunque el sistema esté en la nube. *Con el sistema en la nube, requiere una PC con Windows en la tienda con el programa de impresión.*

FISCAL (DGII)

NCF y e-CF en el ticket

El ticket lleva tipo de comprobante, NCF, vencimiento, NCF modificado en las notas de crédito y el código QR de la DGII en los e-CF. También el RNC o cédula del cliente, el mesero y el cajero.

Ventas siempre con ITBIS

No se puede vender un producto sin impuesto asignado: el cajero recibe el aviso al tocarlo y la línea no entra. Los productos que a propósito no llevan ITBIS (tarjeta de regalo, propina) se marcan como excepción.

Cómo cuida su dinero

- **Diferencias de caja con dueño:** si el contado se aleja del esperado más que el tope, la caja no cierra hasta que recuenten o cierre un empleado autorizado. El control mira al empleado identificado con su PIN, no al usuario genérico de la caja. *Aplica en cajas con empleados por PIN, control de efectivo y un tope fijado.*
- **Reporte Z que explica el efectivo:** fondo, cobros en efectivo, cada entrada y salida con hora, motivo y quién la hizo, esperado, contado y diferencia. Queda registrado quién cerró.
- **Permisos por empleado:** cajero, supervisor, aplicar descuentos, reembolsar, autorizar diferencias y cambiar precios. Con «Bloquear cambio de precios» en la caja, el botón de precio se apaga para quien no tenga permiso. Cada cajero ve solo las cajas que tiene asignadas, y un ticket ya impreso solo lo reimprime un cajero.
- **Mesero y cajero en el ticket:** el recibo dice quién tomó el pedido y quién cobró.
- **Cambios de mercancía controlados:** solo los hace quien tiene permiso de reembolso o es supervisor, dentro del plazo de la caja (30 días por defecto), por algo de igual o mayor valor. Cada cambio queda numerado, ligado a la venta, no se puede editar ni borrar, y aparece en el Reporte Z.
- **Nada se vende sin ITBIS por descuido:** el producto sin impuesto no entra al ticket, y si llegara al cobro por otra vía, la orden no se valida.
- **Tarjetas de regalo que son dinero:** códigos al azar difíciles de adivinar, de un solo uso, que solo se pueden canjear después de pagadas. La venta de una tarjeta se registra como deuda con el cliente, no como ingreso, y cada canje guarda cliente, cajero, orden y fecha. Al cajero nunca se le muestra la lista de tarjetas canjeables.
- **Insumos contra lo vendido:** el informe de consumo baja por las recetas y dice cuánto pan, carne o salsa salió según lo que se cobró, con su costo, para compararlo con el inventario.

Procesos más eficientes

- Los pedidos llegan a cada área de preparación sin papel, y el mesero ve en la orden qué está listo sin ir a la cocina.
- La búsqueda de órdenes encuentra una venta por NCF, RNC, teléfono, cajero, forma de pago, producto, monto o mesa, hasta tres meses atrás.
- El cambio de una talla o un color se hace en un paso, escaneando el ticket, sin nota de crédito ni factura nueva.
- El Reporte Z sale listo al cerrar, en ticket o en carta, sin armar el cuadro a mano.
- Las tarjetas de regalo se emiten de a muchas (hasta 500 por vez) y se activan en lote cuando se venden fuera de la caja.
- La producción y el descuento de insumos de las recetas se hacen solos al cerrar la caja, si se activa.



Pida una demostración con sus propios datos

Le mostramos el sistema funcionando con sus productos, sus clientes y su forma de trabajar. Escanee el código con la cámara del celular para escribirnos por WhatsApp, o llámenos.

WhatsApp y teléfono: 829-923-6045

treesys.shop · Lunes a Viernes de 10:00 AM a 4:00 PM

Inventario inteligente con DDMRP

En un restaurante, el insumo que sobra se vence y el que falta deja un plato fuera del menú; en una tienda, el producto que se agota es una venta perdida. DDMRP repone según lo que de verdad se consume en la cocina (por las recetas) y se vende en la caja.

Del «muy poco» o el «demasiado» al rango justo. Sin un método, muchos productos terminan en un extremo: muy poco (se agotan y se pierde la venta) o demasiado (dinero parado en el almacén). DDMRP mantiene los productos que usted elige dentro del rango justo, con el semáforo rojo, amarillo y verde.

Indicador	Resultado publicado	Qué implica para usted
Inventario total	30 % a 45 % menos	Menos insumos en la nevera y en el almacén, y menos comida que se vence o se daña; en la tienda, menos mercancía parada.
Pedidos a tiempo (nivel de servicio)	97 % a 100 %	El plato del menú y el producto de la vitrina no se agotan a media semana.
Plazo de entrega al cliente	Más de 80 % menos	La reposición llega a tiempo desde el suplidor o desde el almacén central a cada sucursal.
Costos de urgencia: flete exprés, despachos incompletos, traslados de emergencia y cambios de última hora	Se eliminan en gran parte	Menos salidas de emergencia al supermercado a comprar a precio de detalle.
Planificación fácil de entender	Prioridades claras	El encargado ve qué insumos y productos pedir, en orden y por color (rojo primero), sin revisar la nevera y el almacén a ojo.

CÓMO AYUDA EN DINERO

- **Menos merma.** Comprar según el consumo real de las recetas reduce lo que se bota por vencido.
- **Más ventas.** El cliente encuentra lo que pide, y el mesero no tiene que decir «se acabó».
- **Compras parejas al suplidor.** Pedidos estables, sin compras grandes un día y urgentes al siguiente, ayudan a negociar precio.
- **Temporadas preparadas.** Diciembre, Semana Santa o el verano llegan con el almacén listo.

Cifras: resultados que publica el Demand Driven Institute en empresas que aplican el método DDMRP. Son referencias de la industria, no una promesa: el resultado depende de cada negocio, de sus datos y de cómo se use. El reabastecimiento DDMRP se instala aparte.

Control, contabilidad y DGII

- **Comprobante en cada venta facturada:** NCF o e-CF en el ticket con su vencimiento, el QR de la DGII y notas de crédito con el NCF que modifican.
- **Ventas sin ITBIS bloqueadas:** evita que un producto mal configurado salga sin impuesto y que el comprobante electrónico sea rechazado o quede mal declarado. Las excepciones se marcan a conciencia, una por una.
- **Cambio de mercancía sin documentos de más:** el cambio del mismo valor no emite nota de crédito ni factura nueva; la factura original queda igual. Si el cliente se lleva algo de más valor, solo la diferencia se cobra como una venta normal, con su NCF. Si quiere su dinero o algo más barato, se hace el reembolso normal con sus NCF. Conviene confirmarlo con el contador.
- **Forma de pago para el 607:** cada método de pago lleva su clasificación de la DGII (por ejemplo, tarjeta de crédito para CardNET).
- **Tarjetas de regalo bien tratadas:** venderlas no es una venta gravada; el ITBIS se cobra al canjearlas, sobre lo que el cliente se lleva.

Lo que nos distingue

- **Hecho para República Dominicana:** NCF y e-CF, RNC, ITBIS, clasificación del 607, terminal CardNET y cobro en pesos con Azul, sin convertir a dólares.
- **Restaurantes completos en el mismo sistema:** plano del local, mesas por mesero, cuentas separadas por comensal, pantallas de preparación por área y seguimiento de pedidos web, sin comprar equipos especiales para la cocina.
- **Contabilidad que cuadra sola:** tarjetas de regalo como deuda con el cliente, cambios de mercancía al costo con que salió el artículo, ventas con su ITBIS en el cierre.
- **Cada caja a su medida:** logo, política de devolución, ticket de cambio, código de barras, panal y reservas se activan caja por caja.
- **Controles por persona, no por caja:** permisos, tope de diferencia, cierre y reimpresión se deciden por el empleado identificado con su PIN.
- **Inventario de cocina real:** las recetas descuentan insumos y el informe de consumo compara lo vendido con lo que salió.
- **Impresión desde la nube:** el sistema en internet imprime en las térmicas y las impresoras de Windows de la tienda.

Incluye

Pantallas

- ✓ Caja con plano del local, mesas, cuentas separadas por comensal, agregados y opción de panal.
- ✓ Pantalla de preparación por área (tarjetas, por zona o lista) con historial para reabrir.
- ✓ Pedidos web, cocina y despacho de pedidos web; página de seguimiento para el cliente.
- ✓ Reservas en la caja.
- ✓ Cambio de mercancía en la caja.
- ✓ Tarjetas de regalo: consulta en la caja, emisión en lote, lista de canjes.
- ✓ Diseñador del plano de cada piso.

Tickets

- ✓ Recibo con NCF/e-CF, QR de la DGII, mesero, cajero, número de orden, turno y mesa.
- ✓ Factura proforma (cuenta de la mesa), de un comensal o de la mesa completa con la cuenta de cada comensal.
- ✓ Comanda de cocina de la mesa con los platos agrupados por comensal.
- ✓ Ticket de cambio y ticket del cambio de mercancía.
- ✓ Tarjeta de regalo imprimible con QR.

Reportes

- ✓ Reporte Z (pantalla, PDF carta y ticket de 80 mm).
- ✓ Detalle de ventas en 80 mm y en carta.
- ✓ Ventas por categoría.
- ✓ Informe de consumo de insumos (archivo para Excel).
- ✓ Lista de cambios de mercancía y lista de canjes de tarjetas de regalo.
- ✓ Cuadre de sesiones mayoristas.

DGII, contabilidad y nómina en la misma plataforma

Facturación electrónica e-CF

Emisión, firma y envío a la DGII, con revisión de cada factura antes de enviarla. **Hacemos con usted el proceso de certificación como emisor electrónico ante la DGII.**

Contabilidad dominicana

Comprobantes NCF por tipo de cliente, asientos automáticos desde cada venta, cobro y pago.

Nómina

Nómina dominicana con TSS, ISR, INFOTEP, regalía y prestaciones.

Lo que recibe su contador cada mes

- ✓ Los formatos **606, 607, 608 y 609**, a partir de lo registrado.
- ✓ El **ITBIS** y las **retenciones** de cada factura, ya separados.
- ✓ Comprobantes **NCF y e-CF** por tipo de cliente.
- ✓ **Asientos automáticos** de cada venta, cobro y pago.
- ✓ **Nómina** con TSS, ISR e INFOTEP, y la autodeterminación de la TSS cuadrada con los recibos.
- ✓ El **Reporte Z** de cada cierre de caja, con cobros, impuestos y el detalle de órdenes con su NCF.

Le dejamos el sistema funcionando y a su equipo dominándolo

En la nube, sin servidores en su local: se entra desde la PC, la tableta o el celular.

Diagnóstico

Vemos cómo trabaja hoy su negocio: dónde se pierde dinero, qué se hace a mano y qué le pide la DGII.

Puesta en marcha

Configuramos el sistema con sus productos, clientes, cajas y sucursales, y cargamos sus datos.

Le enseñamos

Cada persona aprende lo que le toca: caja, recepción, administración. Los manuales están dentro del mismo sistema.

Siempre a mano

Cuando necesite algo, nos escribe: Lunes a Viernes de 10:00 AM a 4:00 PM. Respuesta en 2 horas laborables si es crítico y en 1 día laborable si no lo es.

Preguntas frecuentes

¿Qué pasa si se va el internet?

El sistema está en la nube y trabaja con internet, desde la PC, la tableta o el celular. Con un respaldo sencillo, como los datos del celular o un segundo proveedor, su negocio no se detiene.

¿Cuánto tarda en estar funcionando?

Depende del tamaño del negocio: productos, clientes, cajas y sucursales. Antes de empezar le entregamos un plan con cada paso (configuración, carga de sus datos, capacitación y arranque) y sus fechas.

¿En qué horario dan soporte?

Lunes a Viernes de 10:00 AM a 4:00 PM, por WhatsApp o por teléfono al 829-923-6045.

SOLUCIONES TREESYS POR RUBRO

Restaurantes, cafeterías y tiendas

Repuestos de vehículos

Préstamos y financieras

Gimnasios

Rent-a-car

Lavanderías y tintorerías

Consultorios, clínicas y hospitales

Transporte de pasajeros y envíos

Casas de cambio

Centros de videojuegos

Distribución y fabricación

Corredores de seguros

¿Su rubro no está aquí? Comuníquese con nosotros: hacemos posible su idea.



Pida una demostración con sus propios datos

Le mostramos el sistema funcionando con sus productos, sus clientes y su forma de trabajar. Escanee el código con la cámara del celular para escribirnos por WhatsApp, o llámenos.

WhatsApp y teléfono: 829-923-6045

treesys.shop · Lunes a Viernes de 10:00 AM a 4:00 PM

Odoo es una marca registrada de Odoo S.A. TreeSys es un proveedor independiente y no está afiliado a Odoo S.A.