



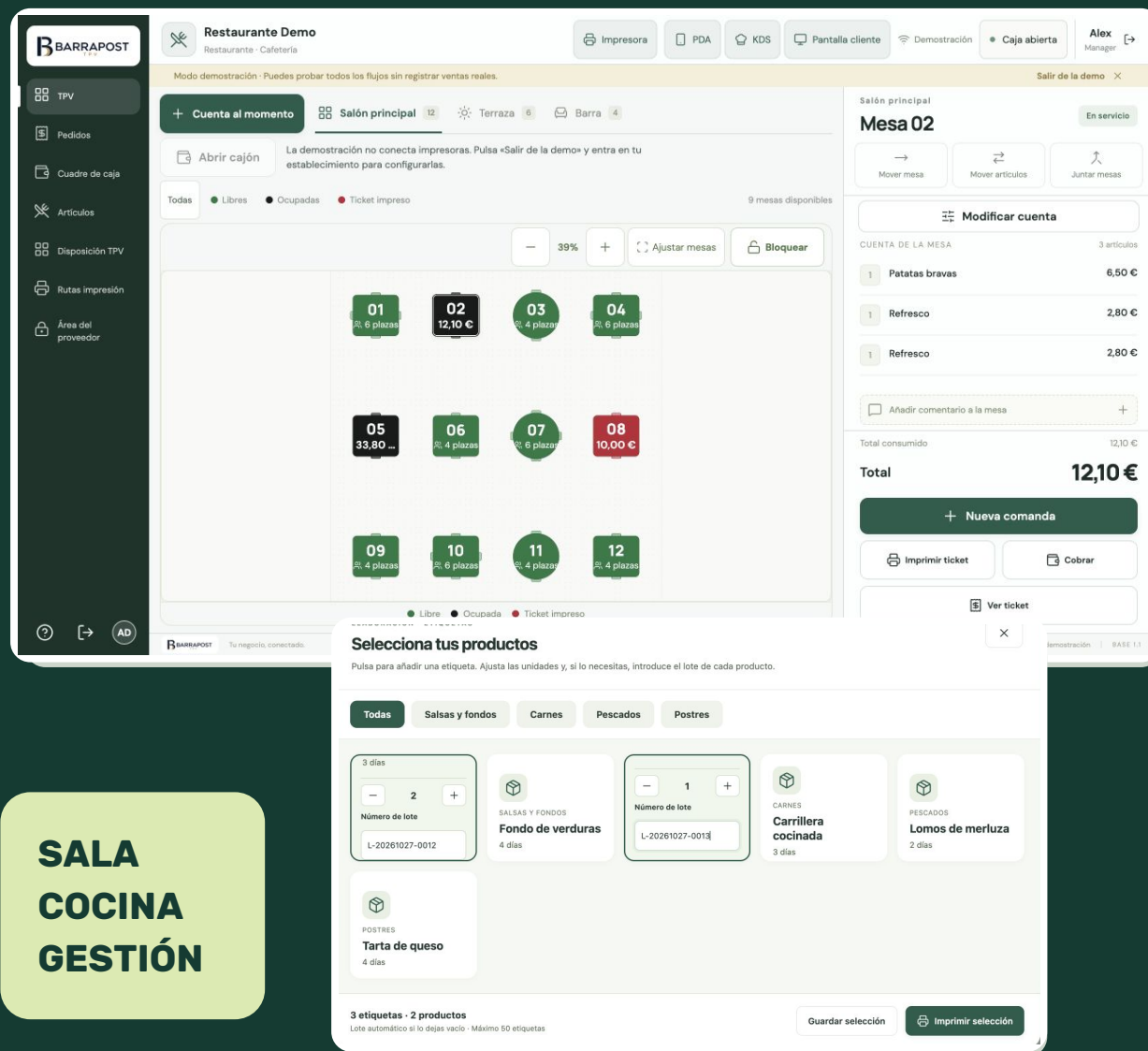
Tu servicio. Todo conectado.

Sala, cocina y gestión en una experiencia pensada para tu restaurante.

NUEVOS MÓDULOS DISPONIBLES

Etiquetas • Propinas • Reservas
Pedidos QR • Clientes • Facturas
KDS de pase • Descuentos

**SALA
COCINA
GESTIÓN**



UN SISTEMA PARA TODO EL SERVICIO

Conecta cada momento.

Desde la primera reserva hasta el cierre de caja y el reparto de propinas.

01**SALA**

TPV, mesas, PDA, carta, modificadores y descuentos.

02**COCINA**

KDS por puestos, pase, impresión y etiquetas.

03**CLIENTE**

Reservas, pedidos QR, fichas y facturas PDF.

04**GESTIÓN**

Caja, informes, accesos NFC y propinas.

CRECE CON TU NEGOCIO

Hasta 5 puestos TPV
PDA y KDS ilimitados

Los módulos se activan según el plan y la configuración de cada establecimiento. Las funciones futuras se identifican en todo el portfolio.

DISPONIBLE

Toda tu sala, a un vistazo.

Mesas, zonas y cuentas abiertas en el centro de la operativa diaria.

Organiza cada espacio.

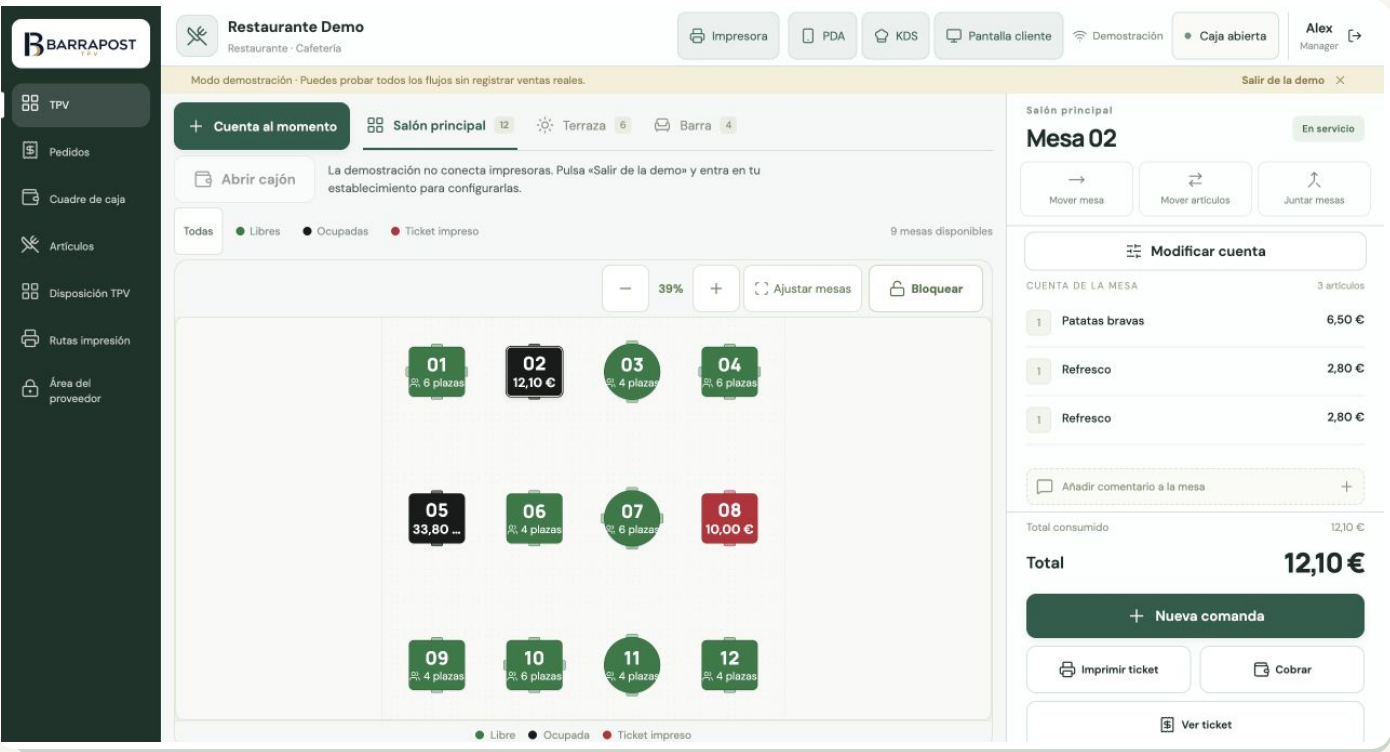
Diferencia salón, barra y terraza. Localiza las mesas en servicio.

Cuentas bajo control.

Consulta lo comandado, lo cobrado y lo pendiente.

Flexibilidad en sala.

Mueve artículos, cambia o une mesas según el servicio.



DISPONIBLE

Una carta que se entiende.

Fotos, familias y subfamilias para encontrar y personalizar cada artículo.

Busca y selecciona.

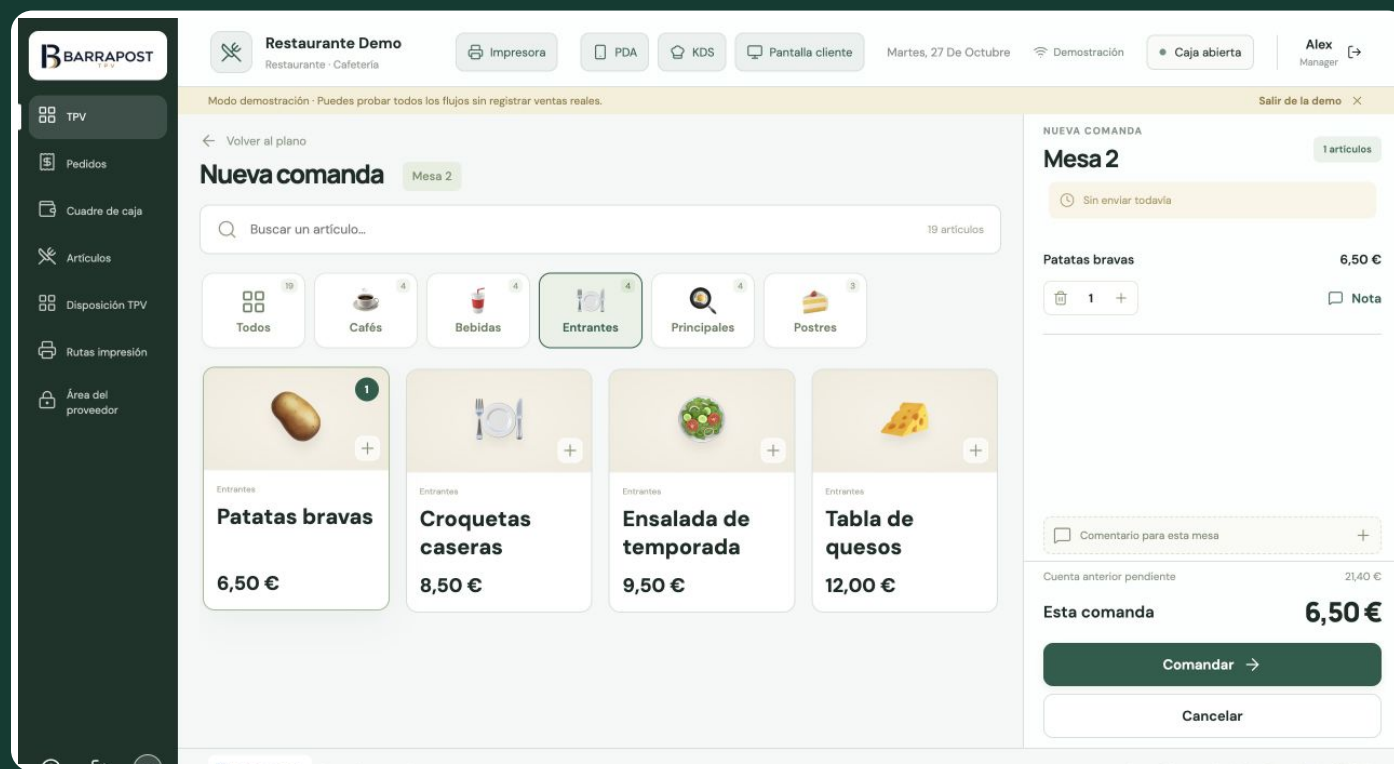
Productos con imágenes, precios y accesos por categoría.

Cada pedido, a su gusto.

Modificadores, extras, cantidades y notas por artículo.

Envía con claridad.

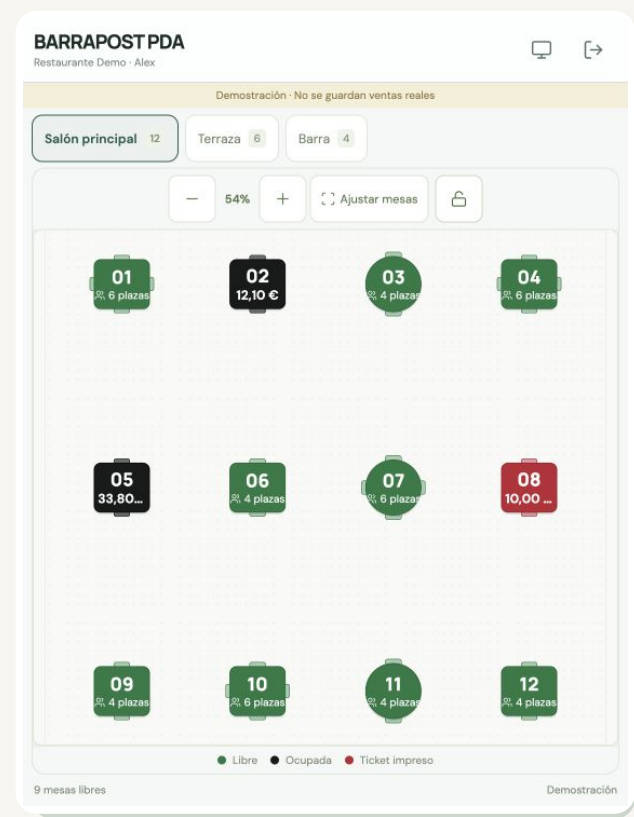
Revisa la comanda y dirígela a los puestos configurados.



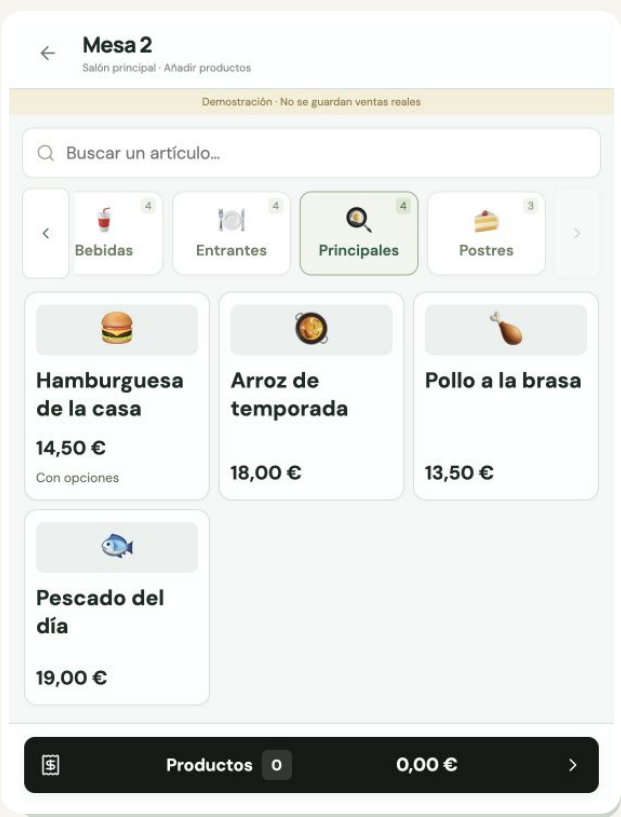
DISPONIBLE

La sala se mueve. Tu TPV también.

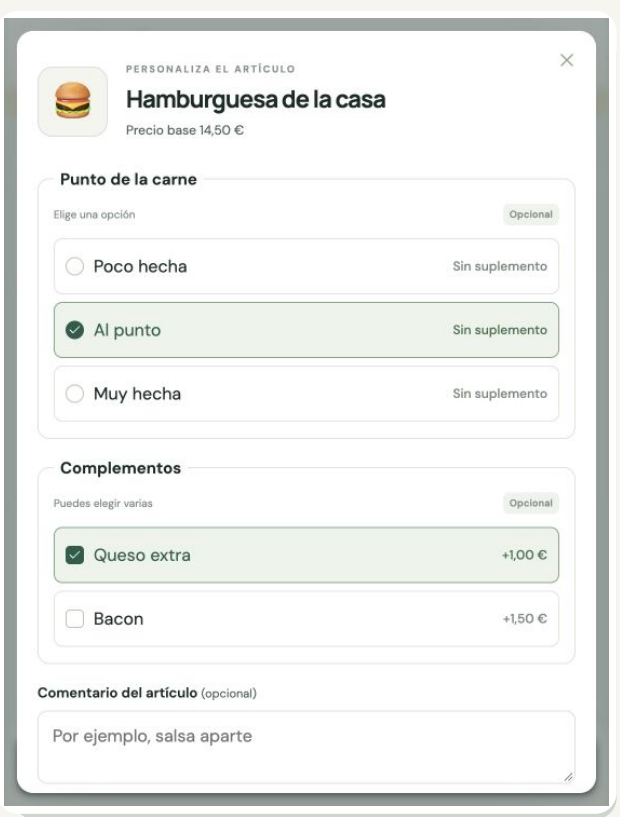
Toma la comanda junto al cliente desde un móvil o una tablet compatible.



Mesas y zonas



Carta táctil

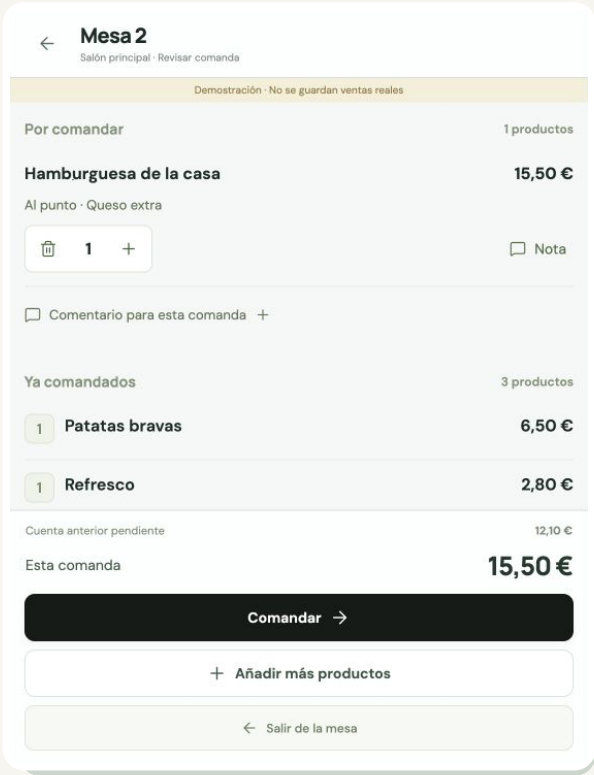


Extras y notas

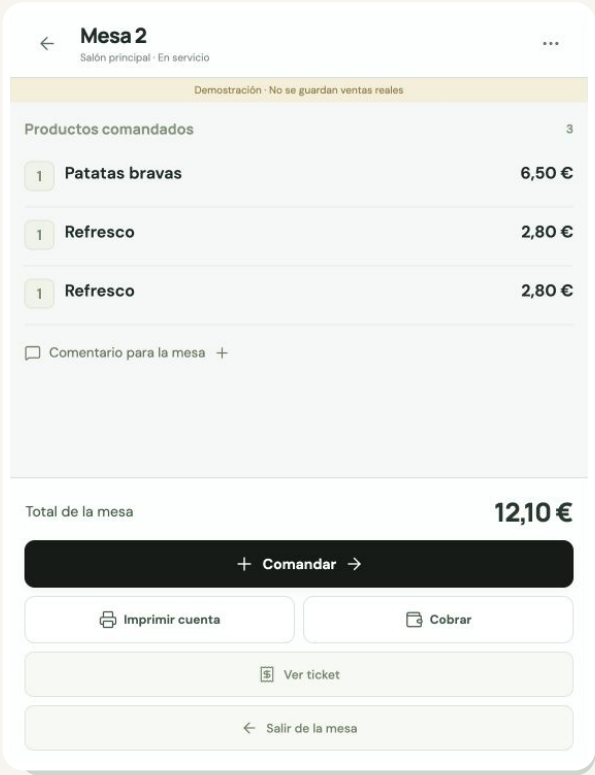
DISPONIBLE

Revisa. Envía. Continúa el servicio.

La cuenta y los detalles del pedido acompañan al equipo en sala.



Revisa artículos, cantidades y notas antes de confirmar la comanda.

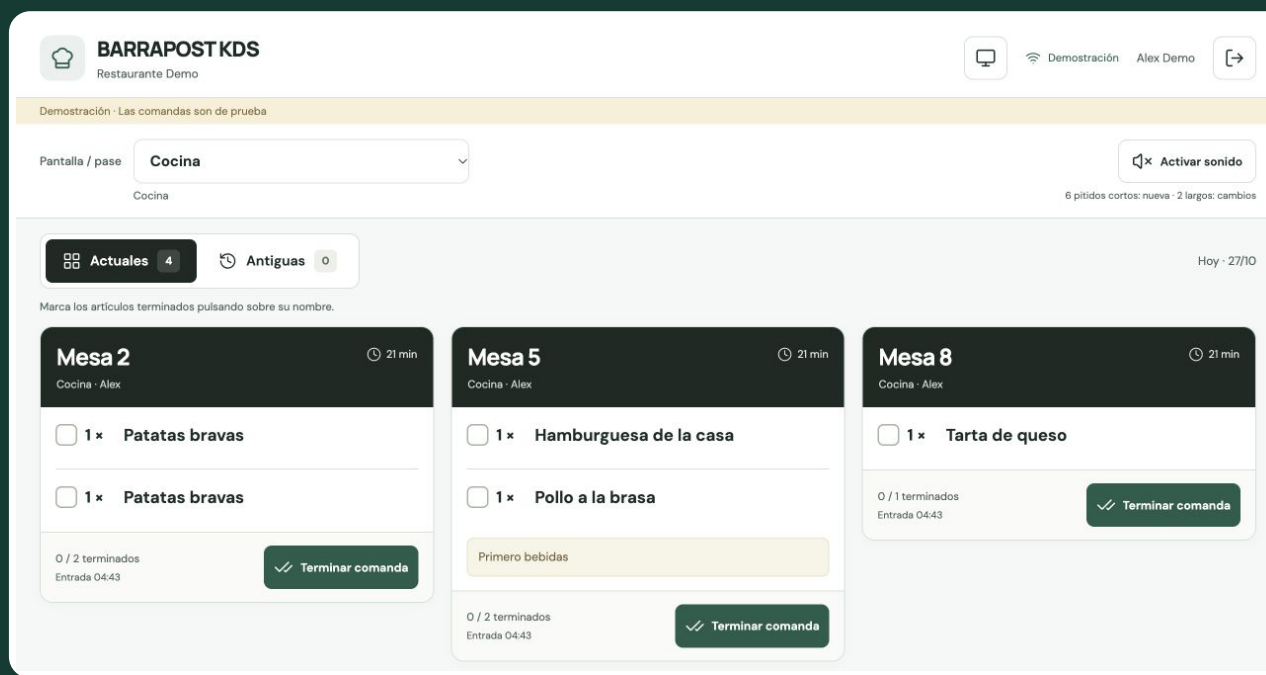


Consulta la cuenta, accede al cobro o solicita el ticket al TPV conectado.

DISPONIBLE

Cada puesto recibe lo suyo.

Comandas organizadas por destino, con tiempos, cambios y avisos sonoros.



01 • COMANDA

El equipo confirma el pedido.

02 • RUTAS

Por puesto, familia o artículo.

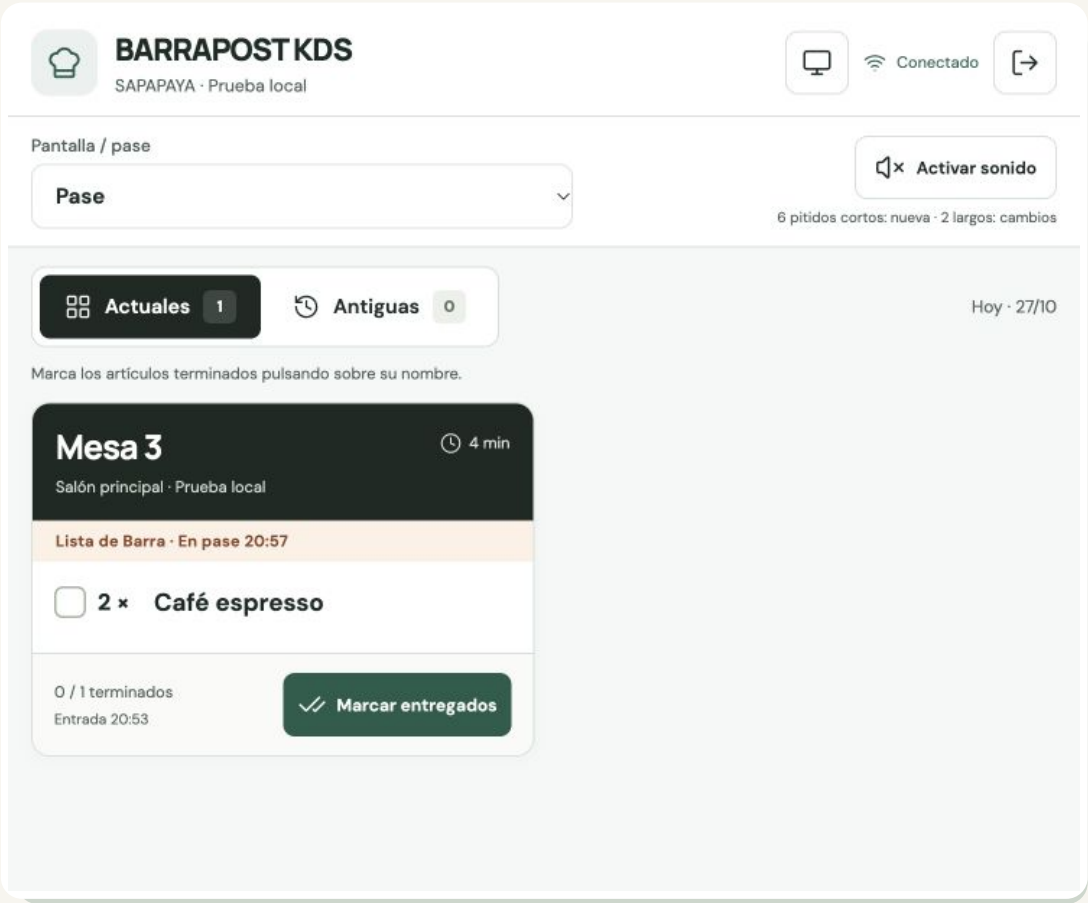
03 • PREPARACIÓN

KDS e impresoras configurados.

DISPONIBLE

Listo en cocina. Visible en el pase.

La información del plato acompaña al equipo hasta su mesa de destino.



Plato a plato.

Cuando cocina marca un artículo como listo, aparece en el KDS de pase.

Mesa, unidades y origen.

El personal identifica qué recoger y a qué mesa llevarlo.

Entrega organizada.

Permite marcar entregas parciales y consultar lo pendiente. El equipo deposita físicamente el plato en el pase.

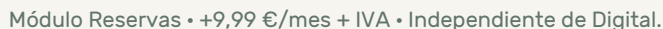
Tu próximo servicio, organizado.

Agenda diaria y semanal.

Del aviso a la mesa.

Disponibilidad propia.

Configura horarios, duración, antelación y fechas de cierre.



DISPONIBLE

Haz fácil reservar. También en grupo.

Comparte el enlace de reservas y organiza combinaciones de mesas.

Restaurante Demo

Cocina de mercado - Datos ficticios

TU MESA TE ESPERA

Un buen momento empieza aquí.

Elige cuándo venir y cuántos sois. Confirmaremos tu mesa al completar la reserva.

Tiempo de mesa: 90 minutos

Hasta 12 personas por reserva

Horario peninsular español

Calle Ejemplo, 12 - Ciudad Demo

Contacta con nosotros: 600 000 000

Reserva tu mesa

Fecha

27/10/2026

Personas

2 personas

Hora disponible

13:00

13:30

14:00

14:30

20:00

20:30

21:00

21:30

Nombre

Apellidos

Teléfono

Email (opcional)

BARRAPOST

TPV

Descuentos

Reservas

Cientes

Pedidos

Cuadre de caja

Artículos

Disposición TPV

Rutas impresión

Pedidos QR

Área del proveedor

MD

27/10/2026

Semana siguiente →

2

10

reservas activas

comensales

Actualizar

Del 2026-10-26 al 2026-11-01 · Todas las reservas de lunes a domingo

mar, 27 oct

21:00

2 personas

Web

Confirmada

Modificar

Recibir y abrir mesa

Cancelar

No presentado

Eliminar

Ana García Prueba

600123456 · 2B5C2133

Mesa asignada

2 · Salón principal

Reserva de prueba: cambio verificado

mié, 28 oct

13:00

8 personas

TPV

Confirmada

Modificar

Recibir y abrir mesa

Cancelar

Eliminar

Grupo Prueba ocho

600000008 · 4510DEDF

Mesa asignada

Grupo de ocho (2

Enlace para web, redes y Perfil de Empresa de Google. La integración nativa con Google requiere aprobación adicional.

Asigna varias mesas para grupos y bloquea su disponibilidad durante la reserva.

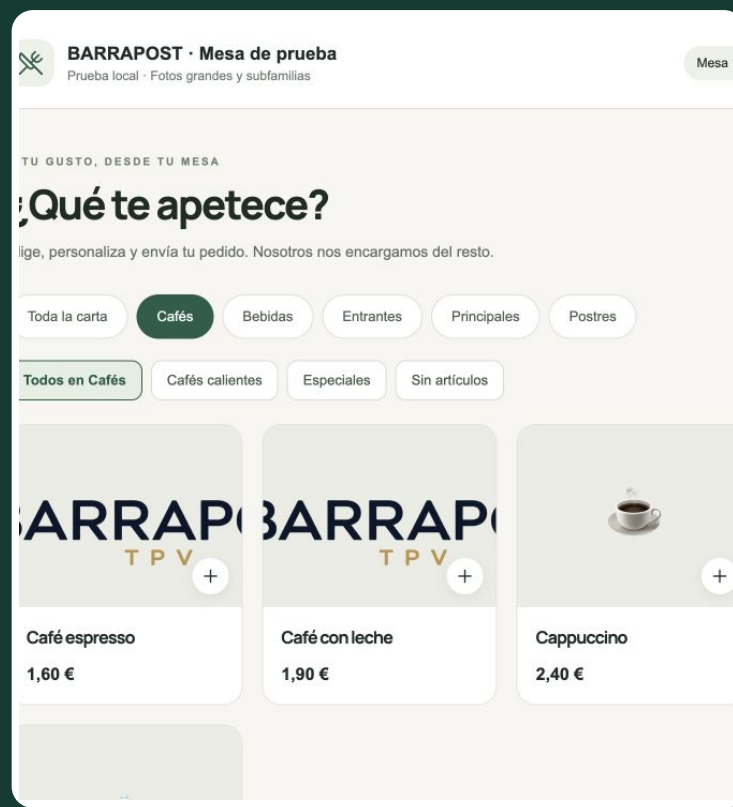
DISPONIBLE

Escanea. Elige. Pide desde la mesa.

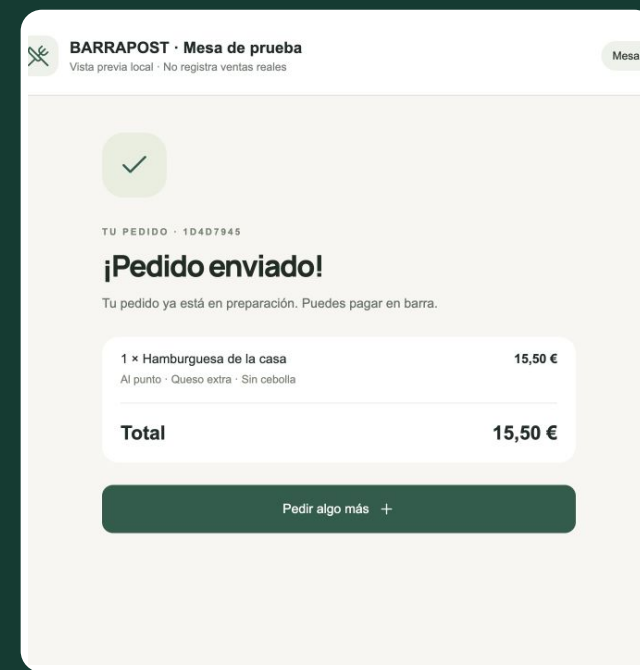
La carta y el pedido, directamente en el móvil del cliente.



QR con tu identidad



Carta con fotos y categorías



Pedido confirmado

DISPONIBLE

Promociones que llegan al pedido.

Códigos de descuento para los pedidos por QR en mesa y pago online opcional.

Cupones configurables.

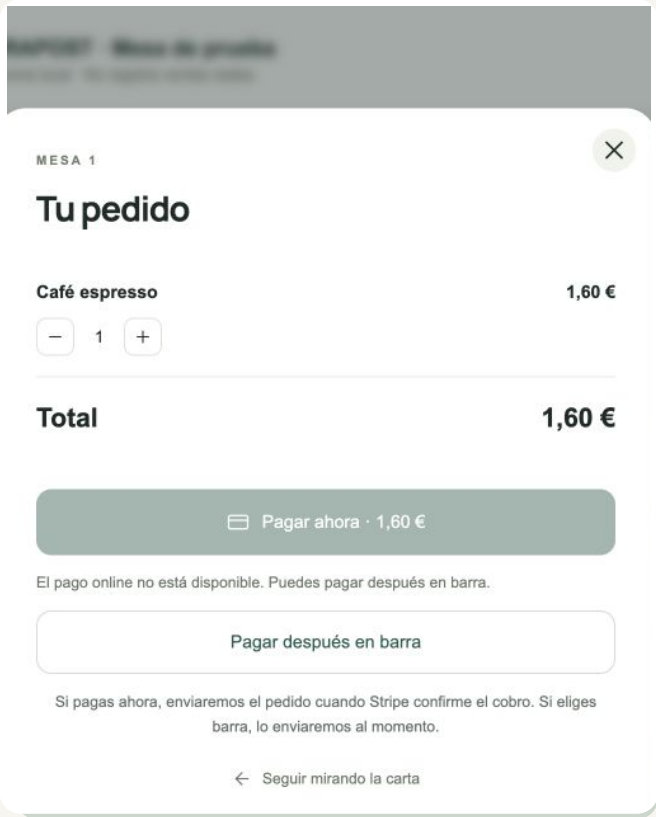
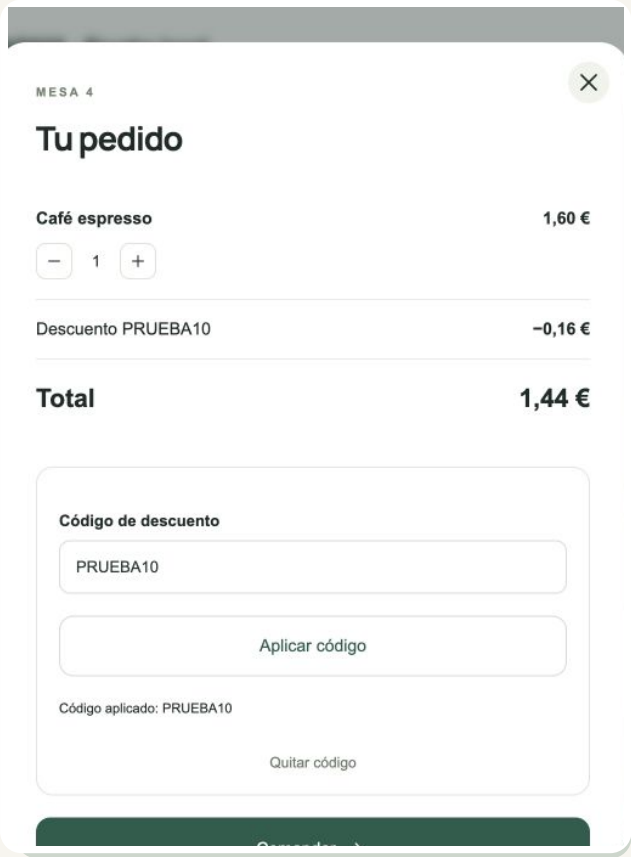
Porcentaje o importe fijo, para todos los productos o una selección, con caducidad.

Un pedido, un código.

El descuento se calcula antes de confirmar.

Pago online opcional.

Tarjeta mediante Stripe, con la cuenta del restaurante conectada y activada.

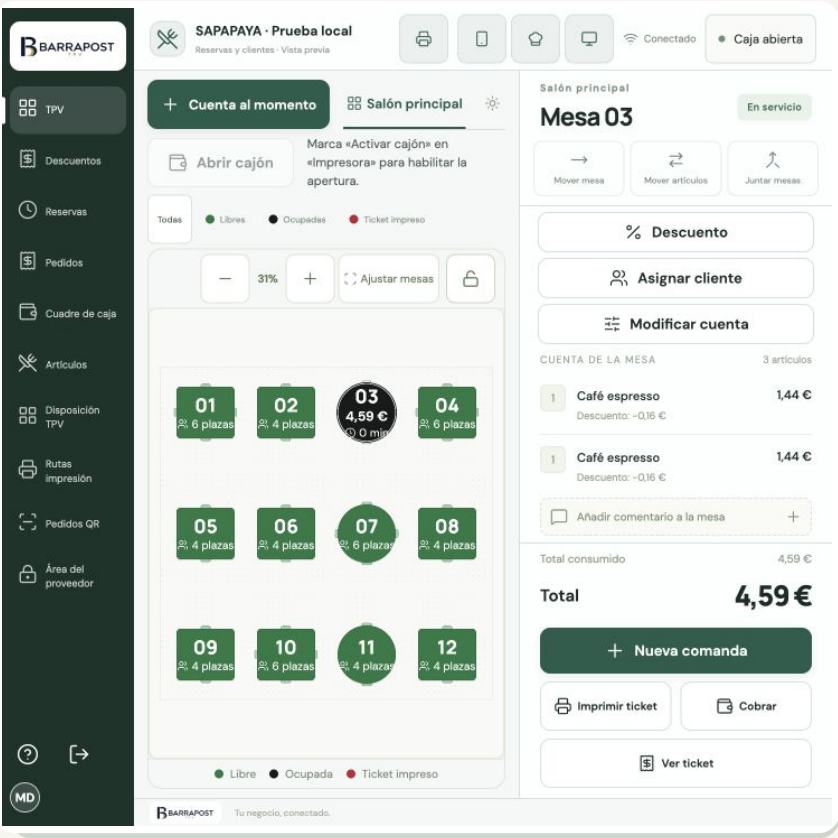


Ejemplo de pago sin Stripe conectado. Las comisiones de Stripe se cobran aparte.

DISPONIBLE

El descuento, claro en la cuenta.

Aplica promociones a artículos o al importe pendiente de la mesa.



Porcentaje o importe.

En la cuenta o en artículos seleccionados.

Detalle visible.

El ticket refleja el descuento por artículo y el resumen total.

Los códigos para la futura web de recogida se incorporarán con ese canal.

DISPONIBLE

Conoce mejor a quien vuelve.

Fichas de contacto y facturación vinculadas al historial de reservas.

Una ficha por cliente.

Nombre, teléfono, email, notas y datos fiscales.

Consulta su historial.

Accede a sus reservas y conserva la información útil para el servicio.

Edita y organiza.

Busca, modifica, archiva y restaura clientes.

BARRAPOST

TPV

Restaurante Demo

Gestión del restaurante

CLIENTES · BARRAPOST TPV

Tus clientes, en un solo lugar.

Fichas, datos de facturación e historial de reservas.

Q

Nombre, teléfono o email

+ Nuevo cliente

☐ Clientes archivados

LU

Lucía Martín

600 000 001 · lucia@example.com

8 reservas

Editar

Eliminar

CA

Carlos Vega

600 000 002 · carlos@example.com

5 reservas

Editar

Eliminar

MA

Marta Soler

600 000 003 · marta@example.com

3 reservas

Editar

Eliminar

DI

Diego Ríos

600 000 004 · diego@example.com

6 reservas

Editar

Eliminar

EL

Elena Costa

600 000 005 · elena@example.com

2 reservas

Editar

Eliminar

PA

Pablo Vidal

600 000 006 · pablo@example.com

4 reservas

Editar

Eliminar

El envío de campañas y publicidad sigue previsto para una próxima incorporación.

Interfaz real • Datos de demostración

OCT 2026 / 14

DISPONIBLE

De la cuenta cobrada a la factura.

Datos del negocio, del cliente y del servicio en un documento descargable.

Cuenta completamente cobrada.

Asocia el cliente y emite la factura desde la cuenta cerrada.

Datos conservados.

Conceptos, descuentos, bases, IVA y total con numeración anual.

Identidad de tu negocio.

PDF con logo y datos fiscales del establecimiento.

BARRAPOST

TPV

FACTURA

F2026-000001

Emisión: 27/10/2026

SAPAPAYA · Prueba local

Restaurante Ejemplo SL

NIF: B00000000

Calle de ejemplo, 12

CLIENTE

Ciente de prueba

NIF: DOC-PRUEBA-123

Calle Ejemplo 2, Madrid

Fecha de operación: 27/10/2026 · Mesa 3

Concepto	Ud.	Base / ud.	IVA	Total
Café espresso · Descuento incluido: 0.16 EUR	1	1,31 EUR	10%	1,44 EUR
Café espresso · Descuento incluido: 0.16 EUR	1	1,31 EUR	10%	1,44 EUR
Café con leche · Descuento incluido: 0.19 EUR	1	1,55 EUR	10%	1,71 EUR
Base imponible				4,17 EUR
IVA 10%				0,42 EUR
TOTAL				4,59 EUR

SAPAPAYA · Prueba local · F2026-000001

1 / 1

Cliente y factura

Puedes asociar un cliente aunque no tenga reserva.

Cliente

Lucía Martín · 600 000 001

+ Crear cliente

Lucía Martín

NIF: DEMO000001

Calle Ejemplo, 1 · Ciudad Demo

Editar datos de facturación

Asignar a esta cuenta

Emitir factura PDF

Panel real de cliente y factura.
Ejemplo con datos ficticios.

DISPONIBLE

Cada cuenta, a su manera.

Cuenta completa, pagos parciales, por persona o por artículos.

Efectivo con cambio.

Registra lo entregado y calcula la devolución.

Tarjeta y propina.

Separa la venta de la propina registrada en el TPV.

Cuentas claras.

Conserva lo pagado y lo pendiente. Apertura de cajón según configuración.

← Volver a la mesa

Cobrar mesa 2

Pendiente 27,60 €

Importe

Por persona

Por artículos

Productos de la cuenta

Pendiente

1 Patatas bravas6,50 €

1 Refresco2,80 €

1 Refresco2,80 €

1 Hamburguesa de la casa15,50 €

Al punto · Queso extra

Cuenta pendiente

27,60 €

Este pago

27,60 €

Quedará pendiente

0,00 €

Efectivo

Tarjeta

Importe entregado en efectivo

27,60 €

Exacto

5 €

10 €

20 €

50 €

Borrar

1

2

3

4

5

6

7

8

9

,

0

✕

Cobrar 27,60 € ✓

La cuenta quedará cerrada al completar el pago.

BARRAPOST

Tu negocio, conectado.

Entorno de demostración | BASE 1.1

Interfaz real • Datos de demostración

OCT 2026 / 16

DISPONIBLE

Del fondo inicial al cierre del turno.

Ventas, entradas y salidas de efectivo, diferencias e histórico.

CONTROL DEL SERVICIO

Cuadre de caja

Caja abierta

Comprueba efectivo y tarjeta, guarda un arqueo o cierra el turno.

Resumen del servicio

Hoy · Hora de Madrid · Pendiente de todas las cuentas abiertas

4 / 22

Mesas en servicio

>

0

Mesas cerradas hoy

>

92,90 €

Pendiente de cobrar

>

0

Cobros de hoy

>

0,00 €

Cobrado hoy

>

92,90 €

Cobrado hoy + pendiente

>

Movimientos con importe, concepto y empleado. Consulta de ventas por periodo y exportación CSV.

Comprueba los importes

Introduce lo que hay físicamente y lo que indica el datáfono.

Efectivo contado en cajón (€)

0,00

Contar billetes y monedas

Total comprobado en datáfono (€)

Incluye las propinas

0,00

Observaciones del arqueo

Motivo de diferencias, incidencias...

Arqueo X

Guardar sin cerrar caja

Arqueo Z

Cuadrar y cerrar caja

Arqueo X sin cerrar la caja. Cierre Z con histórico, una vez cobradas las cuentas.

El reparto de propinas, resuelto.

Preparar el reparto

Propinas en efectivo (€)

31.50

Cómo repartir

Proporcional a las horas trabajadas

Jornada completa: 8 h. Media jornada: 4 h. Puedes indicar las horas reales de cada persona.

Nota del reparto

Servicio de comidas y cenas · Datos de ejemplo

Guardar reparto del día

Reparto guardado por Responsable · Ejemplo Guardar sustituye el reparto de este día; no lo suma dos veces.

Quién ha trabajado

Los empleados se guardan para todos los días. Marca solo a quienes trabajan en la fecha seleccionada. Los usuarios KDS no participan en nuevos repartos.

☒

Alba Martín
Usuario TPV · Ejemplo

Horas

Completa · 8 h

Media · 4 h

8

39,96 €

☒

Pablo García
Usuario TPV · Ejemplo

Horas

Completa · 8 h

Media · 4 h

8

39,96 €

☒

Lucía Romero
Empleado extra · Ejemplo

Horas

Completa · 8 h

Media · 4 h

4

19,98 €

Eliminar

Los empleados se conservan para futuros días.

A partes iguales o por horas, con jornada completa y media jornada editables.

Los céntimos se ajustan para distribuir el total exacto.

DISPONIBLE • INCLUIDO EN PACK BASIC

Cada persona sabe lo que le corresponde.

Suma de los repartos diarios guardados, con resumen y detalle por empleado.

Día, semana o mes.

Consulta importes asignados, días y horas del periodo.

Detalle consultable.

Filtra por empleado y revisa sus repartos diarios.

Una referencia para entregar.

El resumen indica cuánto corresponde a cada persona; la entrega de dinero la realiza el negocio.

Resumen por empleado

Suma de los repartos diarios guardados. Indica cuánto corresponde a cada persona en este periodo; no registra una entrega de dinero.

Empleado

Todos los empleados

Empleado	Días	Horas	Propinas asignadas
Alba Martín	27	216	873,96 €
▶ Ver detalle por día			
Lucía Romero	27	108	436,98 €
▶ Ver detalle por día			
Pablo García	27	216	873,96 €
▶ Ver detalle por día			

DISPONIBLE • CONTROL PLUS Y PREMIUM

Identifica cada elaboración. Cada lote.

Dos pestañas independientes, con selección de productos y cantidades.

Selecciona tus productos

Pulsa para añadir una etiqueta. Ajusta las unidades y, si lo necesitas, introduce el lote de cada producto.

Todas

Salsas y fondos

Carnes

Pescados

Postres

3 días

-

2

+

Número de lote

L-20261027-0012

SALSAS Y FONDOS

Fondo de verduras

4 días

1

Número de lote

L-20261027-0013

CARNES

Carrillera cocinada

3 días

PESCADOS

Lomos de merluza

2 días

POSTRES

Tarta de queso

4 días

3 etiquetas • 2 productos

Lote automático si lo dejas vacío • Máximo 50 etiquetas

Guardar selección

Imprimir selección

Varios productos a la vez.

Filtra por familias y prepara hasta 50 etiquetas por selección.

Lote automático o manual.

Introduce el lote cuando lo necesites y ajusta las unidades.

Dos procesos.

Elaboración y descongelación con duraciones propias.

DISPONIBLE • CONTROL PLUS Y PREMIUM

Vencimientos a la vista.

Consulta los lotes activos, los próximos a vencer y los ya vencidos.

Avisos en el módulo.

Identifica etiquetas vencidas o que vencen en las próximas 24 horas.

Reimprime etiquetas vigentes.

La reimpresión conserva las fechas y el lote originales, sin renovar el vencimiento.

Da paso a los nuevos lotes.

Da de baja las etiquetas agotadas o vencidas y gestiona su eliminación.

En uso

Salsa de tomate casera

Salsas y fondos · #A001CAFE

Lote: L-20261027-0001

Emisión: 26/10/2026, 22:28 · Cocina · Ejemplo

Límite de uso: 29/10/2026, 22:28

1 envíos confirmados por QZ · Último envío enviado

Reimprimir

Dar de baja

Eliminar

Vence en 24 h

Pollo marinado

Carnes · #A002CAFE

Lote: L-20261027-0002

Emisión: 26/10/2026, 08:04 · Cocina · Ejemplo

Límite de uso: 28/10/2026, 08:04

1 envíos confirmados por QZ · Último envío enviado

Reimprimir

Dar de baja

Eliminar

Vencida

Tarta de queso

Postres · #A003CAFE

Lote: L-20261027-0003

Emisión: 22/10/2026, 23:28 · Cocina · Ejemplo

Límite de uso: 26/10/2026, 22:28

1 envíos confirmados por QZ · Último envío enviado

Reimprimir

Dar de baja

Eliminar

DISPONIBLE • CONTROL PLUS Y PREMIUM

50 × 30 mm. La información esencial.

El negocio define las familias y la duración en días de cada producto y proceso.

ELABORACIÓN

Pollo marinado

Carnes

Lote: L-20261027-0013

ELABORACIÓN

27/10/2026, 22:28

LÍMITE DE USO

29/10/2026, 22:28

Nombre • Familia • Lote
Fecha de elaboración o descongelación
Fecha límite de uso

Productos y duraciones

Duraciones independientes. El negocio define los plazos de cada producto.

+ Nuevo producto

Salsa de tomate casera	Salsas y fondos • Elaboración 3 días • Descongelación 1 días	Editar	Eliminar
Fondo de verduras	Salsas y fondos • Elaboración 4 días • Descongelación 2 días	Editar	Eliminar
Pollo marinado	Carnes • Elaboración 2 días • Descongelación 1 días	Editar	Eliminar
Carrillera cocinada	Carnes • Elaboración 3 días • Descongelación 2 días	Editar	Eliminar
Lomos de merluza	Pescados • Elaboración 2 días • Descongelación 1 días	Editar	Eliminar
Tarta de queso	Postres • Elaboración 4 días • Descongelación 2 días	Editar	Eliminar

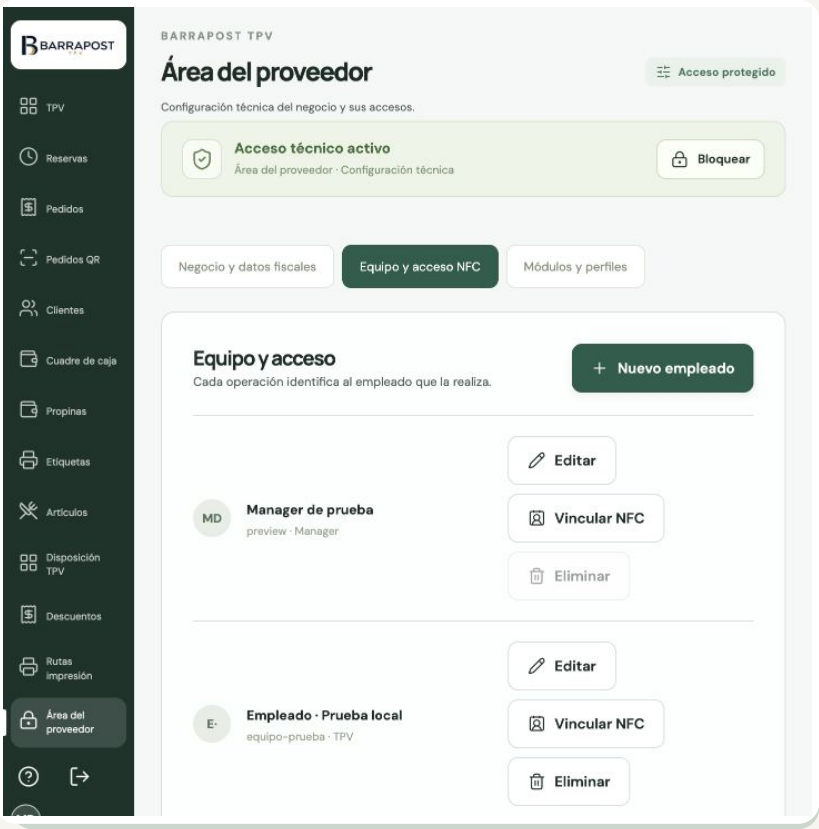
El límite se calcula desde la emisión original más la duración configurada. Impresión con QZ Tray y selección independiente de impresora de pegatinas.

Requiere controlador y papel 50 × 30 mm. Compatibilidad y prueba física de la impresora pendientes de validar en cada instalación.

DISPONIBLE

Cada empleado, con su acceso.

Perfiles para gestionar el trabajo del equipo en TPV, PDA y KDS.



Usuarios y roles.

Crea, edita y gestiona accesos.

Tarjetas NFC.

Vinculadas al usuario y al establecimiento.

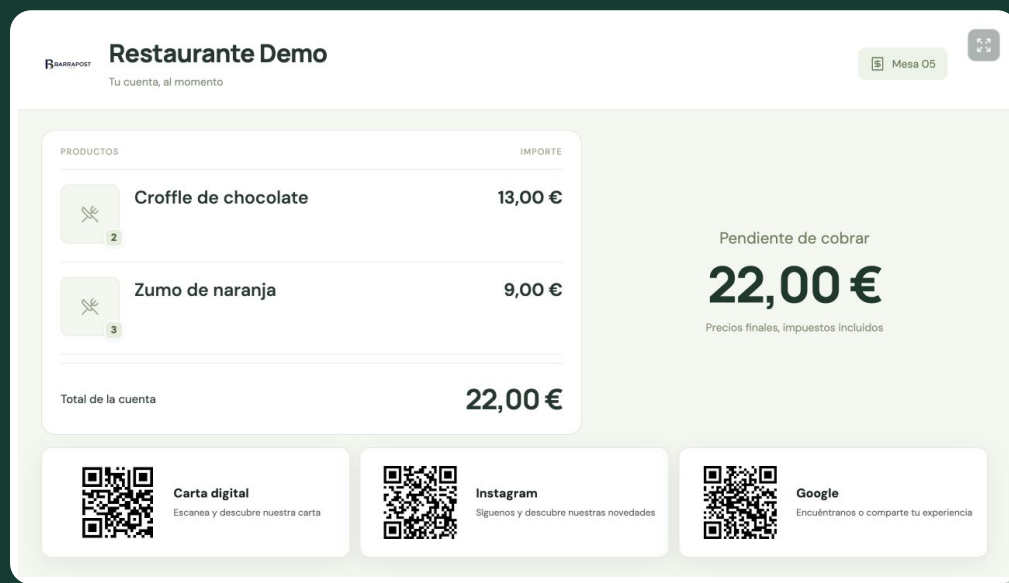
Fichaje horario.

Próximamente. El acceso NFC actual identifica al usuario.

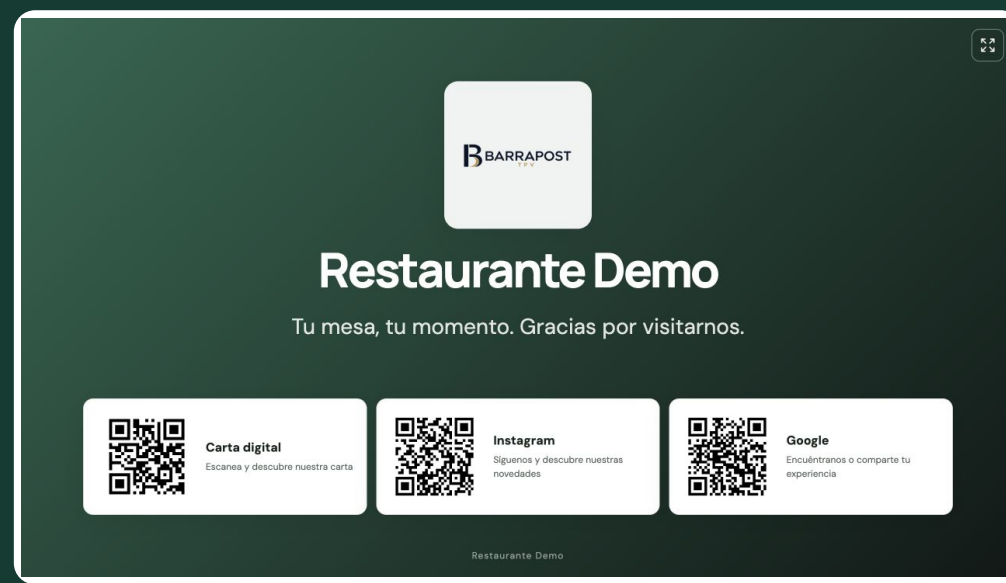
DISPONIBLE

Una experiencia visible al otro lado.

Tu marca, los artículos y los importes acompañan al cliente.



Durante la venta: artículos, cantidades, complementos y total. Justificante digital tras el cobro.



Entre servicios: logo, mensaje, colores, fotos y enlaces QR configurados para el local.

DISPONIBLE

El servicio llega también al papel.

Rutas por cocina y barra, cuentas, tickets y configuración del cajón.

Cajón portamonedas

☒

Activar cajón RJ11/RJ12 conectado a una impresora compatible con ESC/POS

Impresora que abre el cajón

Misma cola que cuentas · Comandas Barra

☒

Abrir después de guardar cada cobro, en efectivo o tarjeta

Conector del cajón

Pin 2 · Habitual

MODO DE PRUEBAS	
Sin validez como venta real	
SAPAPAYA · EJEMPLO	
Negocio de pruebas	
Dirección ficticia de prueba	
Cuenta de mesa · NO FISCAL	
Mesa PRUEBA 1	
27/10/2026, 11:00	
1 × Café con leche y opción vegetal	2,80 €
Leche: Avena	
Muy caliente · Sin azúcar	
1 × Crepe de chocolate con fruta de temporada	8,50 €
Extras: Fresas · Presentación: Sin nata	
Preparar aparte. Consultar alergias con el equipo antes de servir.	
1 × Gofre con helado	7,60 €
Primero las bebidas; el postre después.	
Base imponible	17,18 €
IVA 10 %	1,72 €
Total	18,90 €
Pagado	0,00 €
Pendiente	18,90 €
Gracias por tu visita	
MODO DE PRUEBAS	
Sin validez como venta real	

Cada destino, preparado.

Separa comandas por puestos, incluso compartiendo una impresora.

Tickets y justificantes.

Imprime cuentas, reimprime y consulta el histórico.

Configuración por equipo.

Impresora, tamaño de papel, QZ Tray y apertura de cajón según la instalación.

PRÓXIMAMENTE

El siguiente paso: controlar lo que consumes.

Existencias por ubicación y producción conectada con sus ingredientes.

BARRAPOST TPVMUY PRÓXIMAMENTE • EJEMPLO ILUSTRATIVO

Stock y compras, conectados

Existencias, producción y recepción de mercancía en una misma vista.

Existencias por ubicación

Producto	Almacén	Restaurante	Mínimo	Estado
Café en grano	12 kg	2 kg	3 kg	Bajo
Leche entera	24 L	8 L	6 L	OK
Harina de trigo	18 kg	5 kg	4 kg	OK
Helado vainilla	12 ud	2 ud	5 ud	Bajo

Mínimos configurados para el restaurante.

Recepción de pedido

Proveedor de ejemplo • #PED-024

[PDF • Albarán adjunto](#)

IA: producto identificado
Leche entera • 24 L

Pendiente de validar

El stock se actualiza al confirmar la recepción.

Producción por ingredientes

Receta de crepe: harina 80 g, leche 120 ml y huevo 1 ud por unidad producida.

Mermas y pérdidas

Leche • 1 L • Rotura de envase
Registro con motivo, ubicación y responsable.

Diseño orientativo • Datos ficticios

BARRAPOST TPV

Almacén y restaurante. Stock por ubicación, mínimos y seguimiento de existencias.

BARRAPOST TPVMUY PRÓXIMAMENTE • EJEMPLO ILUSTRATIVO

Producción e ingredientes, bajo control

Recetas, existencias por ubicación y registro de mermas.

RECETA DE PRODUCCIÓN

Croffle salado

Ingredientes por unidad

Base croffle	1 ud
Queso rallado	60 g
Tomate fresco	80 g
Rúcula	15 g

[Lote de ejemplo • 10 unidades](#)

STOCK POR UBICACIÓN

Existencias disponibles

PRODUCTO	ALMACÉN	LOCAL
Base croffle	48 ud	20 ud
Queso rallado	8,4 kg	2,1 kg
Tomate fresco	6 kg	1,2 kg
Rúcula	1,5 kg	0,3 kg

[Aviso: rúcula por debajo del mínimo](#)

MERMAS Y PÉRDIDAS

Registro de merma

Producto
Tomate fresco

Cantidad
0,30 kg

Motivo: deterioro
Ubicación: restaurante

[Guardar merma](#)

Diseño orientativo • Datos ficticios

BARRAPOST TPV

Elaboraciones y mermas. Ingredientes consumidos en producción, pérdidas y productos descartados.

Ilustraciones conceptuales • Incluido al lanzarse en Control Basic, Control Plus y Premium

OCT 2026 / 26

PRÓXIMAMENTE

De la compra a la recepción.

Pedidos, documentos y entrada de mercancía dentro del flujo del negocio.

BARRAPOSTTPV

MUY PRÓXIMAMENTE • EJEMPLO ILUSTRATIVO

Proveedores, entregas y stock

Del pedido por WhatsApp a la revisión de la mercancía recibida.

01 • PEDIDO AL PROVEEDOR

P-028 • Proveedor Demo

Tomate fresco6 kg

Queso rallado3 kg

Harina de trigo5 kg

Enviar pedido por WhatsApp

Historial de pedidos

P-027 • Recibido

P-026 • Recibido

02 • REVISIÓN DE ENTREGA

KDS de recepción

Almacén • Restaurante

PRODUCTO	PEDIDO	RECIBIDO
Tomate	6 kg	6 kg
Queso	3 kg	3 kg
Harina	5 kg	5 kg

Recibir y actualizar stock

03 • DOCUMENTOS + IA

Factura o albarán

ALB-014.pdf

Documento adjunto

Asignación de productos

Tomate: Tomate fresco

Queso: Queso rallado

Harina: Harina de trigo

Registro en existencias

Diseño orientativo • Datos ficticios

Pedidos a proveedores.

Envío por WhatsApp e histórico previsto.

Recepción conectada.

Puestos de almacén y restaurante para recibir y actualizar stock.

Facturas y albaranes con IA.

Adjuntar documentos y extraer su información. Análisis documental todavía en desarrollo.

Ilustración conceptual • Proveedores: Control Plus y Premium • Análisis documental: servicio IA

OCT 2026 / 27

PRÓXIMAMENTE

Una visión más completa del negocio.

App Control integral y registro de jornada para el equipo.



PRÓXIMAMENTE

Más canales para seguir creciendo.

Las siguientes incorporaciones amplían lo que ya puedes hacer hoy.

PEDIDOS

Ya disponible: carta y pedidos QR vinculados a la mesa.

Próximamente: web propia, pedidos para recoger y códigos de descuento para ese canal.

CLIENTES

Ya disponible: fichas, datos de facturación e historial de reservas.

Próximamente: herramientas de campañas y reenvío de publicidad a contactos autorizados.

La disponibilidad se confirma módulo a módulo. Las funciones futuras se incorporarán al lanzarse, sin una fecha cerrada en esta propuesta.

PROPUESTA COMERCIAL

Elige cómo quieres empezar.

Cuotas mensuales + IVA. Oferta del primer año y tarifa posterior indicadas por separado.

PACK BASIC

DISPONIBLE

39,99 €

 /mes + IVA

Durante el primer año

Después: 79,99 €/mes + IVA

- TPV, PDA y KDS
- Caja, cobros y operativa del servicio
- Propinas incluidas
- Hasta 5 TPV • PDA y KDS ilimitados

PACK PREMIUM

PACK COMPLETO PRÓXIMAMENTE

79,99 €

 /mes + IVA

Durante el primer año

Después: 109,99 €/mes + IVA

- TPV y módulos del catálogo
- Etiquetas incluidas
- Servicios de IA incluidos
- Novedades incorporadas al lanzarse

COMPÓN TU SOLUCIÓN

Amplía Basic según tu operativa.

Control Basic y Control Plus son alternativas; sus cuotas no se acumulan entre sí.

Reservas

Disponible

+9,99 €

Agenda, grupos y enlace público. Independiente de Digital.

Digital

Disponibilidad parcial

+19,99 €

Pedidos QR en mesa disponibles. Web y recogida, próximamente.

Control Basic

Próximamente

+19,99 €

Stock, App Control y empleados con control horario.

Control Plus

Disponibilidad parcial

+29,99 €

Control Basic + proveedores + etiquetas. Etiquetas ya disponibles.

Servicios IA

Disponibilidad parcial

15,99 €

Imágenes según activación del servicio. Análisis documental, próximamente.

Importes mensuales + IVA. IA incluida en Premium. Etiquetas incluidas en Control Plus y Premium.

TE AYUDAMOS A EMPEZAR

Preparado para tu local.

Configuración del negocio, carga de carta y equipos ajustados al tamaño del servicio.

ALTA Y CONFIGURACIÓN

280 €

+ IVA

Incluye la configuración de los datos del negocio y la carga de la carta por nuestro equipo.

Sin coste de alta si compras los equipos a BARRAPOST.

LOCAL PEQUEÑO

300 - 500 €

Configuración esencial

LOCAL MEDIANO

500 - 900 €

Más puestos y periféricos

LOCAL GRANDE

900 - 2.000 €

Operativa y distribución ampliadas

Más claridad. Más ritmo. Más BARRAPOST.

ALEJANDRO QUESADA OLIVA

CEO • BARRAPOST TPV

722 692 667

www.barraposttpv.com

Solicita una demostración y una propuesta adaptada a las mesas, puestos y necesidades de tu negocio.

SERVICIO TÉCNICO

365 días

10:00 - 22:00

Teléfono y conexión remota

Dominio personalizado.

30 - 50 €/año orientativos, aparte de la cuota.

Conexión y dispositivos.

PDA con Internet. Pantalla cliente en el mismo navegador y equipo, con permisos para segundo monitor.

Impresión y pagos.

Periféricos según compatibilidad. Stripe requiere activación y aplica sus propias comisiones.