



JD rest



LA RECETA SECRETA DE TU RESTAURANTE

JD rest

Menos del 5%
de los restaurantes
controlan bien
su inventario,
los demás solo controlan
una parte y otros más
ni siquiera lo intentan.



Una importante razón de esto,
es que los **softwares de Restaurantes**
se enfocan más en agilizar como se dice
en el argot "La camotiza" **y olvidan lo importante**
que es el orden en almacén y compras.



La cocina es primero

Que las comandas para **cocina** sean legibles es prioritario, pues **mientras más fluido** sea tendremos oportunidad de captar más comensales y evitaremos las mermas.

Las órdenes a tiempo serán siempre nuestra mejor carta, por eso debes **facilitar al vendedor su trabajo**, JD Rest permite gestionar tiempos de servido, separadores en la misma comanda y comentarios para cocina e incluso para caja, manejar estas opciones hará que tus vendedores **agilicen el trabajo de cocina**.



JD rest



Siempre compras lo mejor, pero
¿Has hecho una comparación real
de precios?

En la industria alimenticia comprar
calidad es una premisa que todos tienen
presentes, pero **el alto costo de los productos
de calidad hace esto más difícil**,
sin embargo, tengo una solución para ti.

Con JD Rest tendrás una curva para
comparar el mejor costo de tu producto,
así podrás planear una compra inteligente
y conseguir al proveedor adecuado,
que tenga gran calidad y excelente precio.

Compra con una lista en mano,
así **no arriesgas tu inversión**,
con el manejo de Stocks en JD Rest
podrás automatizar tus pedidos
y mejorar tus compras.



JD rest



**Tu receta
es tu éxito.**

Es común encontrar los mismos platillos en los restaurantes, pero aquellos que sobresalen son los que consiguen una receta increíble y la pueden replicar.

Créeme, tus comensales **quieren el mismo sabor siempre**, si algo les gustó estarán puntuales en tu mesa, la sazón es todo tuya y eso te hace diferente, pero la receta tendría que estar unificada, JD Rest te permite crear **tu propio recetario** e imprimirlo para que tus cocineros tengan el mismo resultado que a tus comensales les encanta



JD rest

Todos los detalles cuentan cuando de comida hablamos

Lo sabemos, en la mesa encontraremos la naturaleza de los clientes, gente amable y algunos no tanto, pero **todos con peticiones diferentes y gustos particulares**, desde el que quiere pagar lo suyo y hasta el que invita una ronda a todo el bar.

Ten siempre opciones diferentes sin perder el registro de tus ventas, con el control de ventas para llevar, ventas en caja o incluso agregar algo a tu cuenta después de cerrada, nunca fue más sencillo que con JD Rest, aplicando descuentos e incluso cortesías.

Imagina **inventariar la losa, mantelería y cristalería**, si nunca lo has hecho, es momento de comenzar a contar JD Rest, te permite tener un inventario de tus materiales para evitar pérdidas o robos.



JD rest

**Nunca pierdas el estatus,
alimentas el cuerpo y el alma de tus clientes**



**Buffet, a la carta,
comida corrida,
negocio de calle,
pizzería...**

**La modalidad de venta
no importa.**

Tu comida es deliciosa y eso lo sabe quién está sentado en tu mesa, ofrécele una experiencia culinaria increíble y mejóralo con una **atención de lujo**.

Las diferentes modalidades de venta en JD Rest, harán que tu cajero se mantenga alerta, vende a la mesa, por encargo, para llevar, toma pedidos directo al cliente, vende productos finales, haz reservaciones, vende combos o maneja buffet, **JD Rest se adapta a ti.**





JD rest

Todos por la propina y la propina para todos.

Espero que tu restaurante si este repartiendo la propina con cocineros, Bartender y personal de servicio, en caso que no lo hagas, te voy a pasar el dato, porque el gusto del cliente es labor de todos.

Las propinas con la terminal han sido desde siempre una lata, pero si puedes registrar el monto de propina y diferenciar por institución emisora (por aquello de las comisiones), podrás tener y repartir el llamado "Moje" de propinas de manera equitativa, motiva al cocinero y evita que se le vaya el tomate entero.



JD rest

¿Qué esperas para ofrecer una experiencia a tus colaboradores y comensales?



JD rest

**Todo lo que te he dicho
lo puedes hacer desde ahora,
pero...**

**¿Cuentas con la herramienta
que te permitirá simplificar
todo esto?**



JD rest

ADQUIÉRELO AHORA



JD Rest se adapta al tamaño de tu negocio,
no importa la cantidad de estaciones.
Ahora conoces el Software que te acompañará
a poner tu restaurant en la lista de los tops.



JD rest

 **553 948 8047**  **771 147 7957**

    / **jdsuite**

www.jdsuite.mx

