



¿Tenés una empresa gastronómica?

Confiás en HiFood

HiFood

HiFood

Es un **Software Integral**, ideado para cubrir todas las necesidades de una empresa gastronómica en una plataforma única: pedidos de clientes, órdenes de producción, recetas digitales, control de mermas y desperdicios, seguimiento de costos, logística, comercialización, stock y administración general.

Esta disponible las 24 horas, los 365 días del año, accesible desde cualquier dispositivo con conexión a Internet.



100% Online



Disponible 24/7



Multidispositivo



HiFood

Ideal para tu empresa



HiFood es ideal para empresas con altos volúmenes de demanda, producción, distribución y comercialización de productos alimenticios, tales como:



Empresas de servicios de viandas

Permite integrar a los clientes finales a la plataforma, capturando online sus pedidos diarios, semanales y/o mensuales, para luego consolidar automáticamente las necesidades productivas y de logística. Incluye la emisión de los remitos de servicio y su posterior facturación.

Comedores institucionales

Ideal para quienes atienden un comedor corporativo y deben llevar el control de una o varias nóminas de personal que pueden ingresar a un salón, los cupos disponibles para cada turno, la expedición rápida de los servicios (por ejemplo: por código QR), etc. Además, permite reservas anticipadas online (con cotas de anticipación), ventas manuales de mostrador y mucho más.





Servicios de catering

Permite registrar todas las necesidades de un servicio de catering para un cliente determinado, así como programar la compra de los insumos necesarios, la producción y distribución hasta el destino final. Permite cotizar a través de los costos, directamente obtenidos del módulo Compras y, como en todos los casos, está interconectado al resto de los módulos para facturar, seguir las cuentas corrientes, registrar cobros, recibir alertas y más.

Puntos de venta y take away

Ideal para empresas con múltiples puntos de venta, que producen de manera centralizada y distribuyen a sus sucursales para venta de mostrador, take away, delivery, etc.



HiFood

Todo en un solo lugar



HiFood cuenta con una serie de módulos interconectados entre sí, para favorecer la resolución de todos los procesos en un único sistema integral.

Insumos, productos y recetas digitales

Permite la gestión de materias primas, semielaborados, platos, mercaderías, artículos y agrupamientos. Además, funcionalidades para el manejo de productos, listas de precios, descuentos y promociones.

Entre otras cosas, incluye:

- ✓ Generar la información necesaria para declarar las recetas digitales. ✓
- ✓ Calcular automáticamente composiciones nutricionales. ✓
- ✓ Detectar mermas y desperdicios. ✓
- ✓ Calcular e imprimir octógonos oficiales según Ley 27.642 de Etiquetado Frontal. ✓
- ✓ Obtener automáticamente los costos de cada receta. ✓
- ✓ Gestionar los productos a vender y las listas de precios. ✓
- ✓ Seguimiento estadístico de costos y precios. ✓



Puntos de ventas y derivados

Permite poner en línea puntos de venta (mostrador, take-away, restaurantes) y llevar adelante su gestión administrativa.

Entre otras cosas, incluye:

- Manejo completo de turnos de caja. ✓
- Emisión de tickets de venta (directo a AFIP). ✓
- Cobros con múltiples medios de pago. ✓
- Gestión de clientes y cuentas corrientes. ✓
- Toma de pedidos para delivery (con geolocalización). ✓
- Aplicación de descuentos, promociones, recargos y bonificaciones. ✓
- Seguimiento estadístico, saldos, comprobantes pendientes, etc. ✓



Servicios corporativos

Permite implementar la prestación de servicios de viandas, catering, comedores institucionales, etc.

Entre otras cosas, incluye:

Calendarios online compartidos con los clientes para la toma de pedidos. ✓

Cálculo en tiempo real de las necesidades de insumos en función de la demanda. ✓

Planificación de producción sobre demanda. ✓

Órdenes de envío, remitos de servicio y verificación de entrega. ✓

Expedición online en el punto de consumo. ✓

Soporte para facturación automática. ✓

Seguimiento estadístico de consumo, rankings de pedidos, ventas, etc. ✓



Compras y costos

Permite implementar el circuito completo de compras desde las órdenes de compra hasta el seguimiento de las cuentas corrientes de proveedores. Este módulo actualiza automáticamente los costos de insumos y productos, para mantener siempre vigentes los costos estructurales.

Entre otras cosas, incluye:

Cálculo automático de compras a realizar en función de planes de producción vigentes. ✓

Carga de órdenes de compra y seguimiento de pendientes de recepción. ✓

Carga de comprobantes de compra. ✓

Remitos de recepción de mercadería. ✓

Gestión de proveedores y cuentas corrientes. ✓

Pagos y seguimiento de pendientes. ✓

Ajustes de costos por inflación. ✓

Seguimiento estadístico de costos, insumos adquiridos, proveedores, etc. ✓



Producción, logística y stock

Permite implementar las estrategias productivas de la empresa, registrar y controlar la distribución interna de mercadería entre sucursales y hacer el seguimiento completo de stock.

Entre otras cosas incluye:

Generación de planes de producción de semielaborados, platos y/o productos. ✓

Registro de cumplimiento y seguimiento de planes de producción. ✓

Remitos internos para traslado entre sucursales. ✓

Confirmación de recepción de mercadería y seguimiento de discrepancias. ✓

Registro de transferencia de costos entre sucursales. ✓

Seguimiento de stock entrante, disponible y en tránsito por sucursal. ✓

Reportes estadísticos generales. ✓



¡Contactanos!



+54 341 4359303



www.hifood.com.ar



contacto@hifood.com.ar



Rosario, Santa Fe - Argentina.

Con el aval de:

Guillermo Boffa

| Asesor Gastronómico



HiFood

