

WinREST STORE UX: AUTOMATIZAR, CENTRALIZAR E SIMPLIFICAR O CONTROLE DE CUSTOS E PREVISÃO DE RECEITAS. BEM-VINDO À NOVA ERA DO SUCESSO.

O **WinREST Store UX** permite controlar e analisar todas as operações relativas a compra e transformação de matérias primas.

- Módulo de produção e previsão de produção, aplicável em orçamentação de eventos de catering
- Gestão de datas de validade de artigos controlados por lote (HACCP)
- Receitas e Análise Nutricional
- Ensaio de Fichas Técnicas

Saber evoluir é mais que precaver o presente.

The image displays several overlapping windows from the WinREST Store UX software. The 'Ensaio do artigo' window shows a table of ingredients for 'Café Do' and a pie chart titled 'Valorização dos componentes do artigo' with segments for '0.01 Café Do' (54.25%), '0.01 Canela em Pó' (21.7%), and '0.01 Açúcar Amarelo' (7.25%). The 'Receita' window shows preparation details for 'Café Do', including a list of ingredients like 'Café Do', 'Nézes', 'Canela em Pó', and 'Açúcar Amarelo' with their respective quantities and units.



NEWPOS
Rua Um à Rua Direita de Palma
Loja 5-E
1600-181 Lisboa
Telf. 217 279 230
Email: geral@newpos.pt

WinREST EVERYWHERE
Solução Global para a Restauração F&B (Food & Beverage)



Além de referências no mercado da restauração, estes são alguns dos clientes que utilizam as soluções WinREST na gestão dos seus restaurantes.

- Portugália
- Delta
- Jerónimo Martins
- Lusitana
- Casino Lisboa
- Häagen Dazs
- Vitaminas
- Só Peso
- Magnólia
- Joshuas
- Loja das Sopas
- Cascata
- Companhia das Sandes
- Delifrance
- Hussel
- CFM
- Cores Doces
- Uniself
- Mundo do Café
- Grupo Mix
- Pateo
- Cerger



WinREST EVERYWHERE

Solução Global para a Restauração F&B (Food & Beverage)



**new
POS**

NEWPOS
Rua Um à Rua Direita de Palma
Loja 5-E
1600-181 Lisboa
Telf. 217 279 230
Email: geral@newpos.pt