

OPIS SYSTEMU GASTRONOMICZNEGO

Systemy oprogramowania dla gastronomii i hoteli zajmują istotne miejsce w ofercie Ekoncept. Wynika to z faktu, iż sprawne funkcjonowanie każdego podmiotu wymaga wsparcia systemów informatycznych, a ustawowy obowiązek rejestracji sprzedaży zmusza przedsiębiorców do stosowania urządzeń fiskalnych. Alternatywnym wyjściem są nowoczesne oprogramowania oferujące więcej możliwości w porównaniu ze zwykłymi kasami fiskalnymi. Są skutecznym narzędziem usprawniającym pracę każdego obiektu, uwzględniającym specyfikę pracy i potrzeby poszczególnych klientów. Odpowiedzią na te potrzeby jest nowa wersja Systemów gastronomicznych rekomendowana przez Ekoncept, która jest efektem wielu lat doświadczeń i obserwacji rynku, co znajduje swoje odzwierciedlenie w prezentowanych produktach. Rodzina programów gastronomicznych dzięki otwartej architekturze systemu dynamicznie i elastycznie dostosowuje się do wymogów rynku i klientów, a konkurencyjna cena powoduje, że stale rośnie liczba jego użytkowników.



Pos

Program POS to system zarządzania sprzedażą i obsługi kelnerskiej. Ideą przyświecającą powstawaniu POS było stworzenie praktycznego i efektywnego narzędzia pracy: programu, który spełniając wszystkie oczekiwania klientów, byłby jednocześnie dostępny cenowo i łatwy w użyciu. Wiodącą funkcją POS jest obsługa sprzedaży w punktach gastronomicznych i hotelarskich oraz rozliczenie prowadzonej w ten sposób działalności. Program współpracuje z drukarkami fiskalnymi, drukarkami faktur i zestawień, zamówień, czytnikami kodów kreskowych i kart magnetycznych oraz ekranami dotykowymi. Możliwe są różne sposoby konfiguracji sprzętu z programem. System POS zapewnia szerokie możliwości współpracy między stanowiskami kelnerskimi i kasowymi, przy zachowaniu integralności tworzonych w ten sposób systemu; również z programem hotelowym. Promuje on nowoczesny model sprzedaży – bez jedno kierunkowego myślenia w kategorii stolików. Jednostką sprzedaży jest rachunek, a nie klient czy stół. Taki sposób pojmowania sprzedaży pozwala skupić się na szybkiej i sprawnej obsłudze klientów i podnoszeniu jakości wykonywanych usług.

Program można rozszerzyć o dodatkowe programy: MAG do prowadzenia gospodarki magazynowej i PALM, do prowadzenia sprzedaży za pomocą bezprzewodowych bojowników kelnerskich.

System POS to narzędzie, które usprawni działalność każdej firmy

w sposób, który usprawiedliwi poniesione koszty zakupu. Zapraszamy do współpracy.



Sprzedaż – otwieranie nieograniczonej liczby rachunków, z jednoczesnym wglądem w stan rachunku w każdej chwili oraz możliwością wykonywania na nim takich operacji jak: dodawanie towarów, zmiana ceny i ilości towarów, łączenie, dzielenie, przekazywanie, modyfikowanie rachunków.

Płatności - program obsługuje wszystkie rodzaje płatności, bezgotówkowe i gotówkowe sposoby płatności oraz różne waluty.

Bonowanie - szybkie i sprawne przesyłanie zamówienia na drukarkę bonową w kuchni lub na barze z możliwością dodania opisu-komentarza dla obsługi (np. sałatka bez sera itp.).

Wystawianie dokumentów sprzedaży - od paragonów, przez rachunki wstępne po faktury i faktury korygujące.

Kontrola sprzedaży, raportowanie, kontrola nad działalnością poprzez zdalny dostęp, stanowisko menagerskie i szeroki wybór raportów - Możliwość kontroli pracy lokalu z dowolnego miejsca (stanowisko podglądowe). Realizacja strategii marketingowych sprzedaży (rabaty, bonusy). Otwarta struktura systemu ułatwia współpracę z innym oprogramowaniem (hotelowym, księgowym, obsługi sterowania z oraz urządzeniami, takimi jak: bonowniki, drukarki zamówień, drukarki faktur, urządzenia fiskalne, ekrany dotykowe, wagi, bezprzewodowe urządzenia bonujące

Baza danych - zapewnia dane na temat sprzedaży, obrotów, produktów, usług, klientów grupowych i indywidualnych oraz kadry, pracowników.

Może funkcjonować jako osobny program lub jako część systemu wraz z MAG i PALM.

Program POS może być wykorzystywany w:

- restauracjach, kawiarniach, lodziarniach, cukierniach
- pubach, barach, klubach, dyskotekach
- hotelach, motelach, pensjonatach
- sieciach lokali i hoteli
- obiektach prowadzących gospodarkę magazynową

Ponadto POS umożliwia:

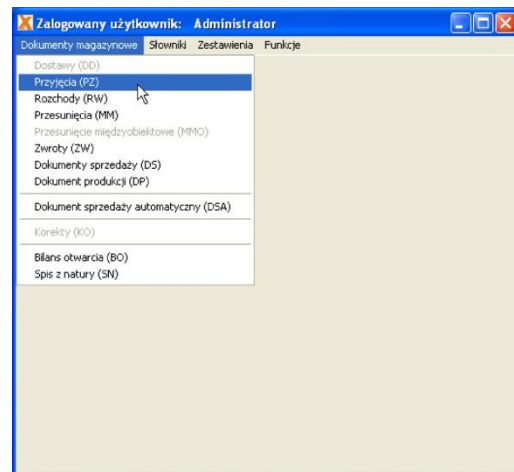
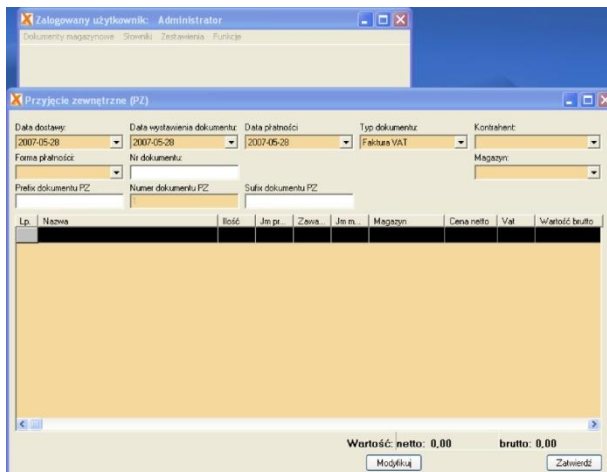
- identyfikację kelnera kodem lub kartą magnetyczną
- rejestrację czasu pracy personelu
- stały podgląd wszystkich rachunków
- obsługę kart rabatowych
- modyfikację potraw
- tryb szybkiej sprzedaży
- szczelność obrotu towaru i gotówki
- optymalizację czasu pracy personelu
- sprzedaż we wszystkich jej formach



- zmianę formy płatności bez anulowania rachunku
- rozliczenie obsługi, zdanie pieniędzy, przekazanie zmiany
- wystawianie paragonów do faktur i faktur do paragonów
- wystawianie faktur niepowiązanych
- tworzenie zestawień faktur
- tworzenie bazy danych kontrahentów
- łatwą konfigurację programu pod kątem konkretnej działalności
- tworzenie backupu danych
- storno i odzyskiwanie rachunków
- indywidualizacja uprawnień dla pracowników
- sprzedaż błyskawiczną w trybie kasowym
- dostępność menu na klawiszach wyświetlanych na ekranie dotykowym, bez konieczności używania myszki i klawiatury
- skrócenie czasu realizacji zamówienia i zwiększenie jakości obsługi gości

Raporty podstawowe POS:

- Raport towarowy ze sprzedaży zamkniętej
- Raport towarowy ze sprzedaży otwartej
- Raport towarowy w okresie z uwzględnieniem operatorów
- Raport towarowy w okresie z uwzględnieniem stanowisk
- Raport towarowy w okresie z uwzględnieniem form płatności
- Raport towarowy zbiorczy
- Raport finansowy w okresie uwzględniający formy płatności
- Raport towarowy według kierunków
- Raport towarowy według grup asortymentowych
- Raport storn



Mag

MAG to program do prowadzenia gospodarki magazynowej, kolejny z rodziny systemów Wspiera prowadzenie magazynu i szybkie tworzenie receptur. Prowadzi gospodarkę magazynową w oparciu o dokumenty magazynowo-księgowe.

MAG wykonuje rozchody składników potraw, oblicza kalkulacje, marże oraz zapotrzebowanie surowcowe. Dane z programu są podstawą ewidencji materiałowej w cenach zakupu oraz gastronomicznych. MAG jest programem wieloobiektowym i wielomagazynowym.

Zaletą oprogramowania MAG jest możliwość podłączenia do systemu sprzedaży POS, na którym obsługa rejestruje sprzedaż. Tworzy to całościowy, skomputeryzowany system rozliczania gastronomii począwszy od dostaw surowców po ostateczną sprzedaż potraw.

Funkcje szczegółowe MAG:

- możliwość podglądu aktualnych stanów magazynowych oraz bieżąca analiza stanów magazynowych

z dowolnego dnia

- pełna analityka kosztów w stosunku do sprzedaży
- wykonywanie inwentaryzacji okresowej z automatycznym rozliczeniem różnic i wydruk odpowiednich protokołów
- analiza wartości przychodów i rozchodów
- analiza zużycia surowców i historii artykułów
- ewidencja obrotów i stanów magazynowych wg rzeczywistych cen zakupu
- informuje program o przekroczonych stanach minimalnych, maksymalnych i zalegających na magazynach
- obsługa receptur wielopoziomowych i zamienników – nie ma limitów „zagnieżdżeń” podreceptur w recepturach
- pozwala na planowanie imprez i wystawianie asygnat magazynowych do nich
- pozwala na wykonywanie rozchodów FIFO ze sprzedaży według zadanych receptur
- prowadzenie ewidencji ilościowej i wartościowej towarów
- prowadzenie sprzedaży w połączeniu z programem POS
- sporządzanie zestawień z dokumentów magazynowych
- umożliwia produkcję wyrobów gotowych i półproduktów
- zestawienie marży za dowolnie wybrany okres

Dokumenty w MAG:

Program umożliwia tworzenie i edycję dokumentów magazynowych. Identyfikatorem każdego w systemie jest:

- symbol dokumentu,
- numer dokumentu,
- numer magazynu,
- datę utworzenia i wykonania modyfikacji stanu.

System posiada mechanizmy zabezpieczające przed dokonaniem niepoprawnych wpisów. Zawiera komplet rozchodowych oraz przychodowych dokumentów magazynowych.

MAG umożliwia między innymi:

- rejestrowanie dostaw towarów
- przesunięcia MM
- rozchód RW
- zwroty do dostawców
- korekty stanów
- inwentaryzację

Zalety posiadania MAG do prowadzenia komputerowej ewidencji obrotu magazynowego:

- wielomagazynowość i wieloobiektość
- umożliwia kontrolę nad stanami magazynowymi
- ułatwia kontrolę zapasów i planowanie zakupów
- usprawnia zarządzanie obiektem
- w nieskomplikowany sposób pomaga tworzyć receptury i definiować potrawy
- współpracuje z programem POS i PALM
- pozwala na rozliczenie pracy obsługi
- przejrzysta forma zapisu danych w postaci łatwych do odczytania raportów



Palm

PALM rozszerza możliwości systemu o obsługę bezprzewodowego (WiFi) bonowania zamówień przyjmowanych od klientów, jak również ich realizacji w miejscach produkcji (bar, kuchnia, itd.). Dzięki zastosowaniu urządzeń mobilnych, nieporównywalnie skraca się czas obsługi klienta w Państwa lokalu. Nasze rozwiązania oparte są o dowolne urządzenia mobilne (np: iPAQ ,PALM) zaopatrzone w interface WiFi.

Aby do niezbędnego minimum skrócić czas przeznaczony na obsługę klienta, stworzyliśmy proste w użyciu narzędzie realizujące następujące funkcje:

- Identyfikacja kelnera poprzez logowanie do systemu
- Utworzenie dowolnej ilości rachunków otwartych
- Bonowanie z dowolnej grupy towarowej artykułów do sprzedaży
- Operowanie ilością, ceną oraz porcjami towaru
- Możliwość opisanie pozycji na rachunku podczas bonowania oraz całego rachunku
- Możliwość przekazania rachunku innemu operatorowi
- Wysłanie zamówienia do określonych miejsc produkcji
- Zarządzanie wszystkimi rachunkami operatora

Sposób obsługi przy użyciu bonowników jest analogiczny jak w aplikacji POS na stanowiskach stacjonarnych.