

System dla gastronomii



Fot. Shutterstock

Szybki rozwój nowoczesnych technologii spowodował, że obecnie niemożliwe wydaje się funkcjonowanie obiektów gastronomicznych bez zastosowania dostępnych na rynku programów użytkowych. Managerowie restauracji coraz częściej dostrzegają zalety komputerowych systemów zarządzania. Pierwszą i najbardziej widoczną zaletą jest usprawnienie obsługi w lokalu. Przekłada się ono bezpośrednio na efektywność pracy barmanów, kelnerów i kucharzy a przez to na zadowolenie klientów

Agnieszka Dzedzic, trener Centrum Edukacji i Biznesu

Korzystanie z użytkowych programów specjalistycznych pozwala na zmniejszenie liczby pomyłek, łatwiejszą kontrolę nad rozliczeniami oraz szybki dostęp do bieżących lub archiwalnych danych. Z reguły systemy informatyczne znajdują zastosowanie w każdym obszarze działalności restauracji, poczynając od kierowania personelem, poprzez nadzór magazynów, a kończąc na sprawniej obsłudze klientów. Poniżej przedstawię Państwu przykłady aktualnych ofert oprogramowania dla gastronomii.

Gastro Szef – kompleksowe zarządzanie gospodarką magazynową

Gastro Szef – pozwala kompleksowo zarządzać gospodarką magazynową firmy wraz z kontrolowaniem procesu produkcji. Gastro Szef wraz z kontrolą przepływu towaru od przyjęcia na magazyn do wydania w kuchni lub na barze, kontroluje jego ilości, eliminując możliwości nadużyć oraz pozwala na wydruk niezbędnych dokumentów magazynowych. Program działa w oparciu o moduły analizujące dokumenty magazynowe oraz sprzedaży, także tej realizowanej na stanowiskach kelnerskich i barmańskich.

Na podstawie założonych kart kalkulacyjnych program wykonuje odpowiednie rozchody składników potraw, oblicza kalkulacje, marże, wskaźniki food cost oraz zapotrzebowanie surowcowe. Dane z programu są podstawą ewidencji materiałowej w cenach zakupu oraz gastronomicznych.

Dużą zaletą programu jest możliwość podłączenia do komputera kas fiskalnych, na których rejestrują sprzedaż kelnerzy, co pozwala stworzyć całościowy system rozliczania gastronomii od dostaw surowców do sprzedaży potraw.

Wybrane funkcje programu Gastro Szef:

- obsługa firm posiadających wiele lokalizacji zdalnych (sieć lokali)
- przejrzysta prezentacja sprzedaży potraw, napoi, itp. w poszczególnych punktach sprzedaży wg różnych kryteriów i przekrojów
- informacje o zużyciu surowców na podstawie kart kalkulacyjnych
- możliwość porównania sprzedaży z kosztem i wyliczenia marży potraw wraz z sygnalizacją przekroczenia zakładanego przedziału marży optymalnej
- planowanie imprez

- informacje o przekroczonych stanach minimalnych, maksymalnych i zalegających magazyn
- informacje o składnikach brakujących do przygotowania potraw
- informacje o zmianach cen zakupu surowca w stosunku do poprzednich dostaw (kontrola dostaw)
- wyliczanie wartości przychodów, rozchodów, sprzedaży w cenach zakupu i sprzedaży oraz osiągniętej marży
- prowadzenie dziennika pracy każdego kelnera i jego obrotów
- moduł naliczania prowizji dla pracowników
- umożliwienie prowadzenia diet, jadłospisów i asygnat (moduł gastronomii zamkniętej)
- kontrola zapłat za dostawy i sprzedaż kredytową

Gastro POS – do obsługi sprzedaży barmańskiej i kelnerskiej, usprawnia proces sprzedaży

Gastro POS dzięki zastosowaniu innowacyjnej technologii dotykowej usprawnia proces sprzedaży kelnerskiej i barmańskiej. Daje nieporównywalnie więcej możliwości niż zastosowanie kasy fiskalnej. Wszystkie klawisze są wyświetlane na ekranie, wybór potraw jest prosty i intuicyjny, a czytelny rozkład okien sprawi, że jego obsługa stanie się prosta i szybsza nawet dla niewykwalifikowanego pracownika. Oprogramowanie Gastro POS przyspiesza i zapewnia wysoką jakość obsługi klientów poprzez współpracę z dozownikami napoi, systemem kart rabatowych i drukarkami zamówień.

Dzięki współpracy z drukarkami zamówień umożliwia wydruk zapotrzebowania w różnym miejscu, a każde zamówienie może zawierać oprócz danych kelnera i numeru stolika także informacje indywidualne dotyczące zamówienia, np. poziom wysmażenia potrawy, a także specjalne dodatki lub zamienniki. Jest możliwe również otwieranie rachunku praktycznie na czas nieograniczony z jednoczesnym wglądem w stan rachunku. Możliwość rozdzielania i łączenia rachunków pozwala na dostosowanie sposobu rozliczenia ściśle do wymagań gościa. Każdy z kelnerów może mieć własny rewir z otwartymi rachunkami. Na jednym stanowisku może pracować ponadto kilku kelnerów, ponieważ każdy z nich ma swoje hasło lub posiada własną kartę magnetyczną.

Wybrane funkcje programu Gastro POS:

- rejestracja czasu pracy personelu
- zakładanie nowych rachunków na stoły, osoby lub grupy, zmiana obsługi stołu, łączenie lub rozdzielanie rachunków, otwieranie rachunków na wynos z dostawą
- stały podgląd rachunku
- całość menu na klawiszach bezpośredniego dostępu
- graficzna reprezentacja lokalu – możliwość prowadzenia sprzedaży wprost z grafika
- możliwość korekt rachunków przed i po wydrukowaniu zamówienia
- rabaty, obsługa kart magnetycznych stałego klienta (karty rabatowe)
- modyfikacja potraw, definiowanie grup dodatków, zmiany zamówienia
- różne formy płatności – gotówka, karty kredytowe, czeki
- tryb szybkiej sprzedaży dla lokali typu fastfood
- współpraca z drukarkami fiskalnymi
- płatność kartą magnetyczną – wewnętrzna sprzedaż bezgotówkowa polegająca na wykupieniu przez klienta na wstępie do dużego rozległego lokalu magnetycznej karty depozytowej z określonym limitem
- bardzo bogaty moduł raportujący

S4H POS program sprzedażowy dla gastronomii

S4H POS posiada wszystkie przydatne opcje programu sprzedażowego przeznaczonego dla gastronomii, w tym między innymi:

- sprzedaż na dowolną ilość otwartych stolików
- graficzną reprezentację układu stolików na sali
- definiowanie form rabatowania oraz rabatowanie oparte o karty klientów
- obsługę kart prepaidowych
- wystawianie faktur do paragonów i faktur zbiorczych klientów
- obsługę operacji kasowych
- obsługę dostaw potraw do klientów (moduł delivery)

- identyfikację personelu przy pomocy kart lub pinów
- rejestrację czasu pracy personelu

S4H Chef – program gastronomiczny do obsługi magazynu

S4H Chef pozwala na obsługę:

- dokumentów magazynowych, produkcji, rozbioru, asygnat magazynowych oraz inwentaryzacji
- imprez planowanych i żywienia zamkniętego, tj. możliwość definiowania diet i grup, jadłospisów zwykłych i planowanych z kalkulacją zarówno kosztu, jak i kalkulacją dowolnej ilości cech artykułów
- sprzedaży detalicznej, fakturowanej oraz kasy gotówkowej

Program pozwala na definiowanie schematów dekretacji dokumentów z możliwością eksportu do systemu finansowo – księgowego.

Podsumowując, dzięki centralizacji systemów informatycznych zarządzający otrzymują więcej informacji o gościach odwiedzających lokal i ich preferencjach, co w efekcie pozwala na dostosowanie usług do ich potrzeb. Oprogramowanie użytkowe usprawnia zarządzanie lokalem gastronomicznym, zasobami magazynowymi i sprzyja lepszej komunikacji pomiędzy pracownikami restauracji a w konsekwencji podniesienia rentowności obiektu.

Firma Centrum Edukacji i Biznesu od 5 lat wspiera rynek hotelarski i gastronomiczny poprzez doradztwo oraz edukację w zakresie podnoszenia poziomu jakości w tej branży poczynawszy od zarządzania zarówno finansowego jak i personalnego, po sprzedaż, wizerunek, promocję i obsługę Klienta. Dzięki ścisłej współpracy z ekspertami – praktykami realizuje dedykowane szkolenia warsztatowe dla hoteli, salonów spa i lokali gastronomicznych o różnym standardzie na terenie całej Polski. Firma zaprasza na szkolenie „Cross selling i up selling czyli efektywne podnoszenie sprzedaży w gastronomii”, które odbędzie się w dniu 25 lutego 2013 r. w Gdańsku.

REKLAMA

micros®

res⁴⁰

Micros 3700 jest systemem sprzedaży gastronomicznej, opartym na nowoczesnych kasach dotykowych zapewniających pełną obsługę każdego typu restauracji. Rejestruje sprzedaż, czas pracy pracowników, umożliwia rozliczenia, analizy i pozwala zwiększyć efektywność sprzedaży. Oferuje możliwość centralnego zarządzania siecią restauracji on-line, poprzez przeglądarkę internetową.

mc

Materials Control opracowany przez Micros-Fidelio jest nowoczesnym narzędziem do zarządzania kosztami oraz procesem zakupów w przedsiębiorstwie. Zastosowanie dwu warstwowej technologii (Baza danych i interfejs użytkownika) zaowocowało absolutną stabilnością i ogromną wydajnością aplikacji. Do MC można wprowadzać nieograniczone ilości Magazynów, artykułów magazynowych, jednostek zakupów, receptur, dostawców.

Micros Fidelio Polska Sp. z o.o.
02-182 Warszawa, ul. Ruchliwa 15
tel. +48 22 532-47-00 fax +48 22 532-47-01
www.micros-fidelio.pl e-mail: pl-sales@micros.com



micros | FIDELIO