

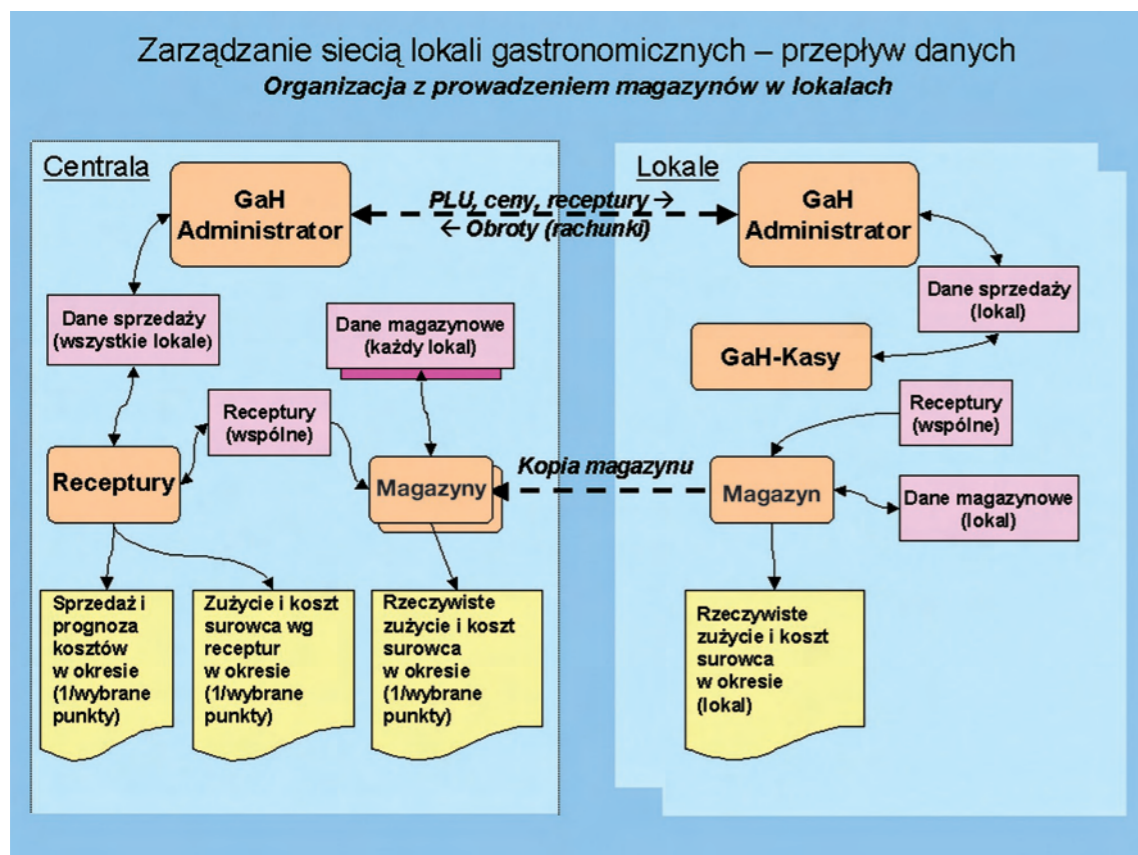
Zarządzanie siecią lokali gastronomicznych

System **GaH** jest też przygotowany do wykorzystywania przez firmę posiadającą sieć lokali gastronomicznych, zarządzanych centralnie. Pozwala zarządcy analizować dane z całej sieci oraz efektywnie zarządzać sprzedażą i kosztami, wykorzystując łącza internetowe i mechanizmy automatycznej wymiany danych.

W wersji minimalnej, do kontroli samej sprzedaży, wystarcza moduł GaH Administrator w centrali i GaH Administrator wraz z kasami w lokalach. Jeżeli potrzebna jest szczegółowa kontrola ilościowa i kalkulacja kosztów, można dołączyć do systemu centralnego moduł recepturowy oraz moduł magazynowy.

Przepływ informacji w sieci lokali:

- w centrali zakładane są asortymenty, receptury, menu i cenniki, które następnie rozsyłane są do sieciowych lokali gastronomicznych,
- z lokali przekazywane są dzienne obroty w poszczególnych punktach sprzedaży,
- okresowo z lokali przesyłane są dane magazynowe,
- w centrali można sporządzać raporty sprzedaży i analizować koszty w skali całego przedsiębiorstwa, a także w rozbięciu na poszczególne punkty sprzedaży.

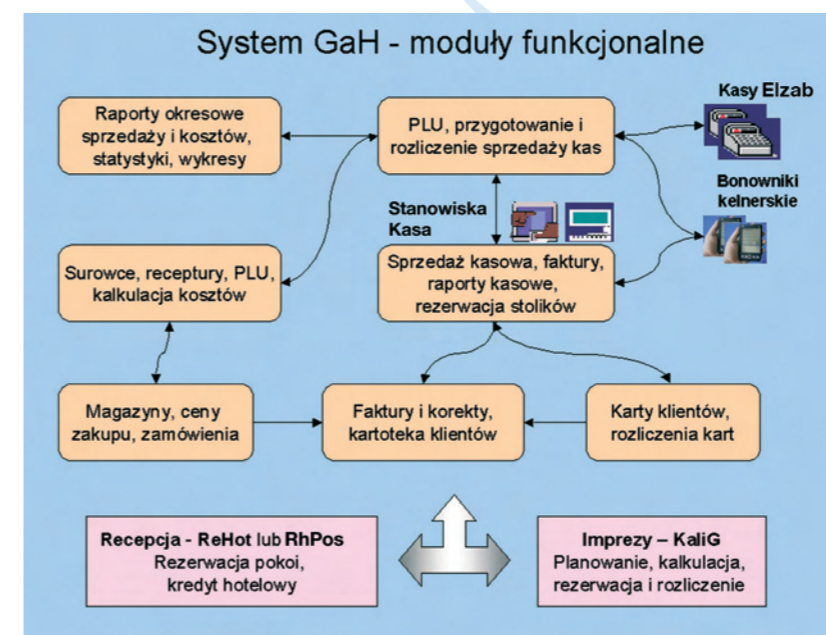


Możliwy jest inny schemat organizacyjny, zakładający zwiększenie kontroli zużycia surowców poprzez bardziej scentralizowane prowadzenie ewidencji magazynowej. Wówczas w lokalach sieciowych nie prowadzi się stanów magazynowych, a tylko rejestruje dostawy i spisy z natury i te dane, tylko o dostawach i remanentach, przesyłane są do centrali.

System gastronomiczny GaH

GaH jest zintegrowanym systemem obsługi sprzedaży i produkcji, przeznaczonym w szczególności dla lokali gastronomicznych, obiektów hotelowo-gastronomicznych oraz firm cateringowych. Składa się z sieci kas w punktach sprzedaży oraz modułowego oprogramowania zarządzającego sprzedażą, produkcją (obsługa receptur i magazynów) i rozliczeniami. Oprogramowanie zarządzające działa na komputerach PC, jedno stanowiskowo lub w sieci lokalnej. Sprzedaż może być rejestrowana przy użyciu:

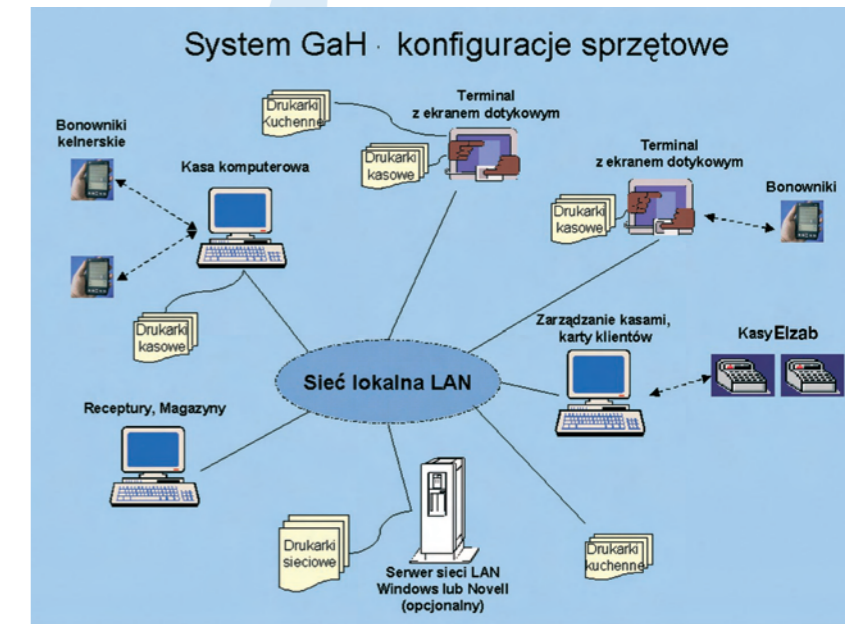
- programu kasowego Kasa, działającego na specjalizowanych terminalach z ekranem dotykowym lub standardowych komputerach PC z monitorem dotykowym lub zwykłym,
- kas fiskalnych Elzab,
- zdalnych bonowników kelnerskich (palmtopów) z łącznością radiową.



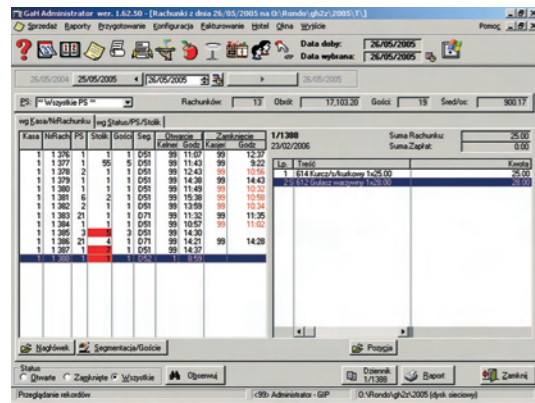
System gromadzi dane o sprzedaży z kas i zarządza nimi, rozlicza, raportuje, a także zarządza produkcją – obsługuje receptury i magazyny, rozlicza kuchnie i bary.

Moduły oprogramowania można składać w różne konfiguracje, nabywać i wdrażać osobno. Dzięki temu zarówno zakres funkcji jak i cena systemu mogą być dostosowane do rzeczywistych potrzeb klienta, uwarunkowań finansowych i organizacyjnych. Sprzęt stanowisk Kasa z systemem hotelowym ReHot lub RhPos pozwala na bezpośrednie przenoszenie na konta gości hotelowych obciążenia z punktów gastronomicznych i sklepów.

Oprogramowanie działa pod systemem operacyjnym MS Windows, w sieci lokalnej lub na pojedynczym stanowisku, wykorzystując standardowy sprzęt PC, uzupełniony o specjalizowane urządzenia do obsługi sprzedaży i zamówień, jak terminale z ekranem dotykowym i czytnikiem kart, bonowniki kelnerskie (palmtopy) z łącznością radiową, drukarki bonów i rachunków, drukarki fiskalne, szuflady na pieniądze, wagi, dozowniki napojów, modemy z wykrywaniem numeru abonenta, itp.



Główne funkcje systemu GaH:

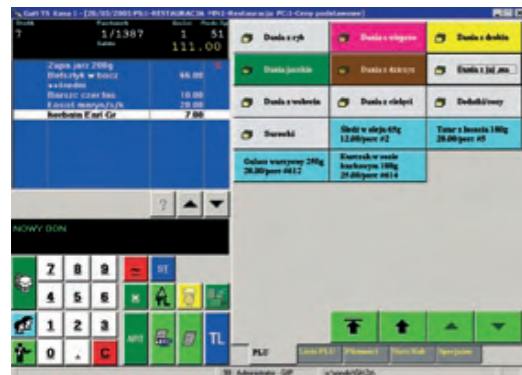
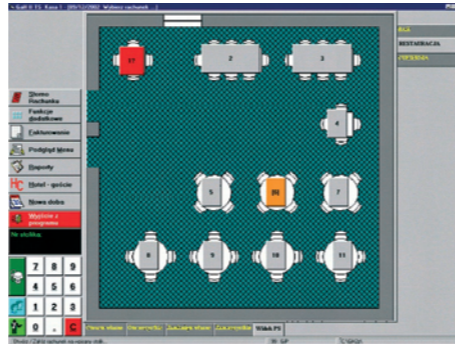


Administrator

Podstawowy moduł systemu GaH, zakładanie punktów sprzedaży, produkcji i PLU, programowanie kas i odbiór dziennych obrotów, podgląd rachunków, tworzenie i edycja menu, dzienne i okresowe raporty sprzedaży wg grup towarowych, punktów sprzedaży, punktów produkcyjnych.

Kasy

Bonowanie potraw, towarów i usług, różne cenniki/poziomy cenowe, storna i transfery, dzielenie, łączenie i przekazywanie rachunków, różne formy płatności, predefiniowane rabaty i narzuty, wydruk bonów fiskalnych, rachunków, faktur, raporty kasowe, kelnerskie, punktów sprzedaży i produkcji. Tryb sprzedaży restauracyjny, barowy, sklepowy, kasjerski, rezerwacja stolików, graficzny widok sali.



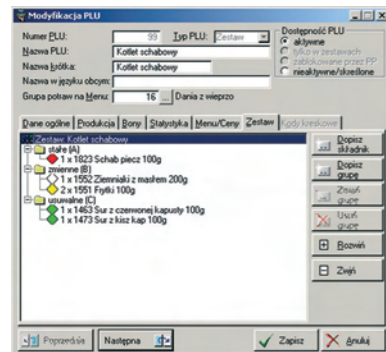
Zdalne bonowniki kelnerskie

Kieszonkowy, zdalny terminal dotykowy (palmtop) z łącznością radiową, zdalna rejestracja i modyfikacja zamówień gości, zdalne drukowanie bonów, możliwość pracy kilku kelnerów z jednym bonownikiem, idealne do obsługi rozległych obiektów, ogródków kawiarnianych lub plażowych.



Sprzedaż kurierska

Kartoteka odbiorców, identyfikacja telefonu dzwoniącego klienta, założenie lub automatyczne wyszukanie danych adresowych odbiorcy, wydruk zlecenia dla kuriera i rachunku dla klienta, rozliczenie kurierów, statystyki sprzedaży.

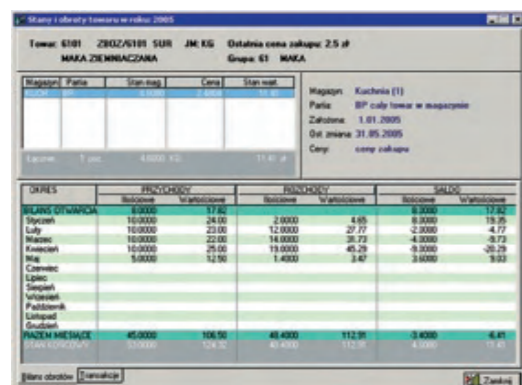
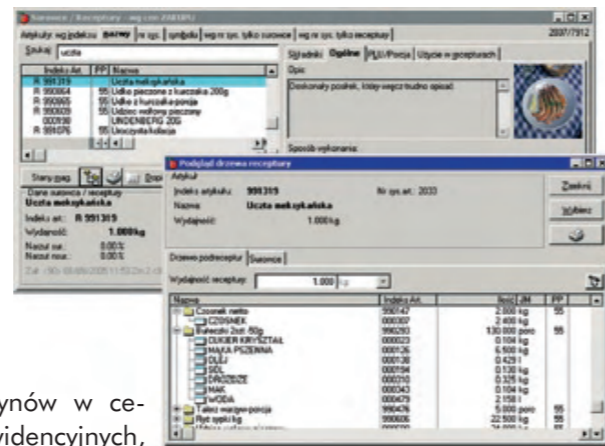


Zestawy potraw

Definiowanie i sprzedaż zestawów PLU, przydatne w „fast-foodach”, pizzeriach, lub ogólnie do sprzedaży dań z wyborem składników, np. doboru dodatków i surówek na etapie bonowania potraw.

Receptury i kalkulacja

Kartoteka surowców, receptury wyrobów, dowolna głębokość „zanurzenia” receptur, kalkulacja i rekalkulacja kosztu i cen sprzedaży potraw, aktualizacja cen kosztowych PLU, wydruk kart kalkulacyjnych, kontrola wpływu sprzedaży na zużycie surowców.



Magazyny

Prowadzenie magazynów w cenach zakupu lub ewidencyjnych, przychody, rozchody, przesunięcia, remanenty i korekty, rozchody surowców na podstawie sprzedaży PLU i receptur, rozliczenie kosztów surowcowych produkcji gastronomicznej (food-cost).

Rozliczenie szefa kuchni

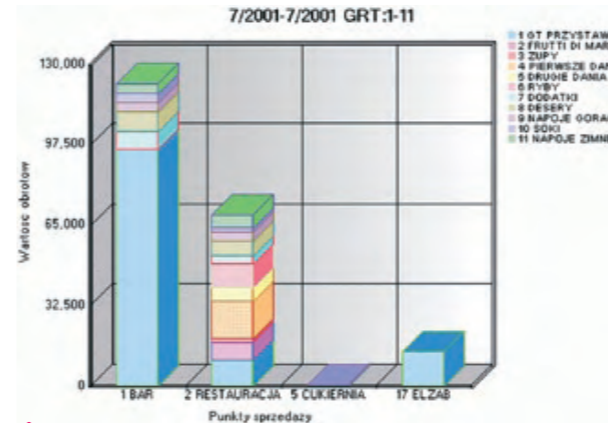
Wyznaczanie wskaźnika food-cost (rzeczywistego kosztu sprzedaży w odniesieniu do przychodów ze sprzedaży), który pozwala na badanie rentowności punktów sprzedaży, wykazywanie różnic między planowanym i rzeczywistym zużyciem surowców.

Rejestracja czasu pracy personelu

Rejestracja rozpoczęcia i zakończenia pracy, rejestracja rozpoczęcia i zakończenia przerwy w pracy, zapis czasów pracy personelu do bazy danych, wydruk raportu czasu pracy personelu.

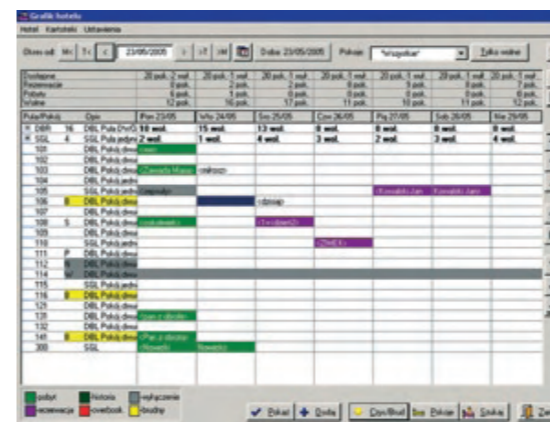
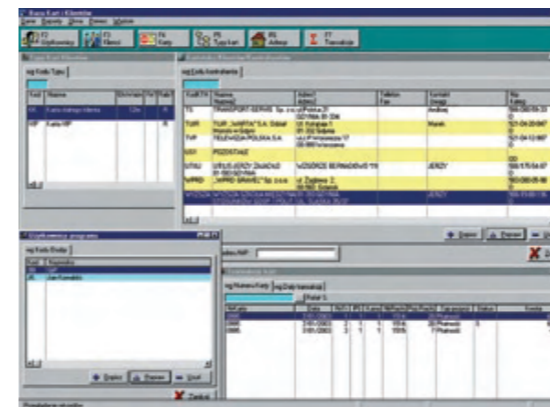
Edycja ekranów kasowych

Definiowanie układu i kolorów przycisków PLU, stron menu ekranowego, automatyczne lub ręczne sortowanie PLU wg nazw lub ręczne ustawianie kolejności, bezpośredni dostęp do najczęściej używanych PLU dzięki umieszczeniu ich na pierwszym ekranie.



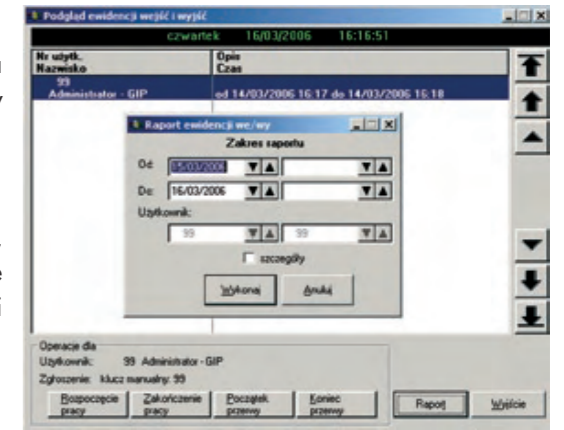
Żywnienie zbiorowe

Przygotowywanie całodziennego wyżywienia dla grup zorganizowanych (turnusy sanatoryjne, wczasy wypoczynkowe, kolonie itp.) – ustalenie norm kosztowych wyżywienia na dany posiłek lub cały dzień, wprowadzenie standardowych jadłospisów, wprowadzenie obsługiwanych grup (terminy oraz ilości osób na każdy posiłek), tworzenie planowanego wyżywienia na każdy dzień i dla każdej z grup, zestawienie zapotrzebowania na surowce na dany dzień lub okres.



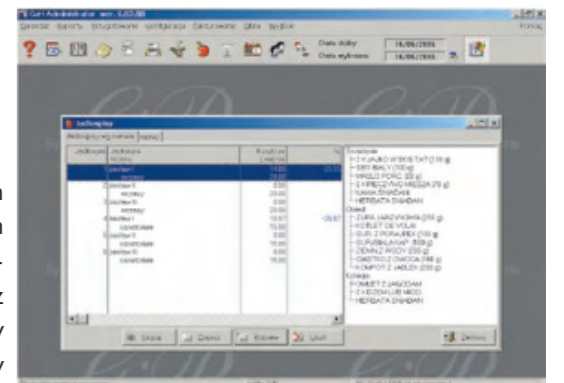
Interfejsy

Współpraca z dozownikami do napoi, wagami elektronicznymi, modemami identyfikującymi numer dzwoniącego (funkcja CLIP), kasami fiskalnymi Elzab oraz systemami finansowo-księgowymi.



Statystyki, analizy, wykresy

Statystyki okresowe obrotów, wielowymiarowe, definiowalne analizy, dostępne w postaci raportów, eksportu do Excela i wykresów, które można drukować lub zapisywać w postaci plików graficznych.



Karty klientów

Karty klienta pełniące funkcje kart rabatowych, płatniczych lub kredytowych, wykazy zakupionych przez posiadacza karty artykułów i usług, ograniczanie asortymentu (np. wyłączenie alkoholu), rejestrowanie obrotów kart w systemie, blokowanie utraconych kart.

Kontrola realizacji zamówień

Kontrolowanie stanu realizacji zamówienia, informowanie o gotowości potraw, podgląd receptur i blokowanie sprzedaży wyrobu (np. w przypadku wyczerpania zapasów), historia zamówień i bonów w postaci raportu, możliwość rezygnacji z kuchennych drukarek bonowych.

Rezerwacja i recepcja hotelowa RhPos

Rezerwacje na pokoje i typy pokoi, recepcja z kartoteką gości i historią pobytów, grafik obłożenia hotelu, obsługa gości indywidualnych i grup, kasa z kredytem hotelowym, lista gości stałych, lista VIP, „czarna lista”, współpraca z centralą telefoniczną.

