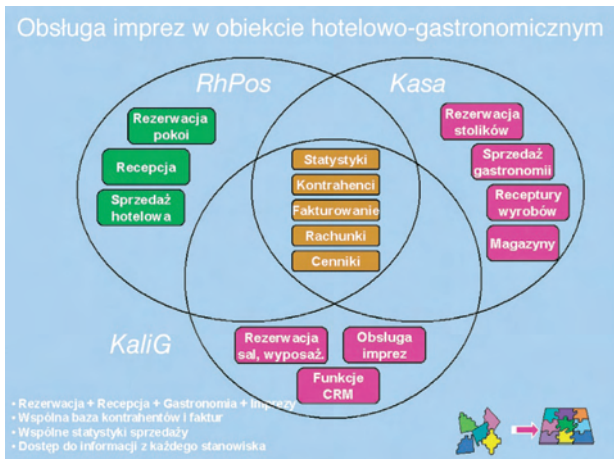


System obsługi imprez KaliG

KaliG służy do przygotowania i rozliczenia imprez takich jak bankiety, bale, konferencje, itp. Umożliwia kalkulację kosztów i cen imprez w oparciu o ceny potraw i usług, rezerwację sal, pokoi i wyposażenia dla imprez, oraz rozliczenie imprezy po jej zakończeniu.



Program obejmuje cały cykl obsługi imprezy: od wstępnej kalkulacji i informacji dla klienta, przez wydruk oferty, rezerwację zasobów, śledzenie wpłaty zaliczki i etapów realizacji imprezy, aż do zarejestrowania faktycznej sprzedaży i rozliczenia imprezy.

Dzięki bogatej funkcjonalności oraz możliwości współpracy z systemem gastronomicznym GaH i hotelowym ReHot lub RhPos, program nie tylko świetnie nadaje się dla lokali gastronomicznych, ale również dla obiektów hotelowych i firm cateringowych.

Program ułatwia współdziałanie różnych działów i osób przygotowujących imprezę, powiadamiając automatycznie o terminowych sprawach i zmianach dokonanych w ostatniej chwili. Pełna historia kontaktów i imprez klienta poprawia poziom obsługi i usprawnia rozliczenia. Wcześniejsze programy imprez mogą być wzorcami przy zakładaniu nowych zdarzeń.

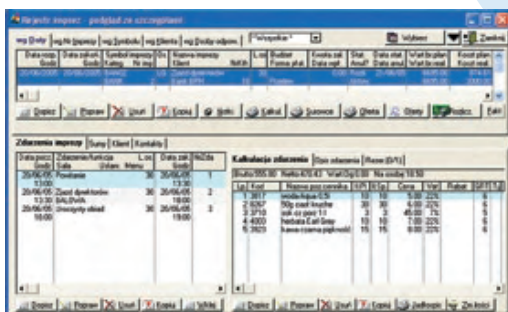
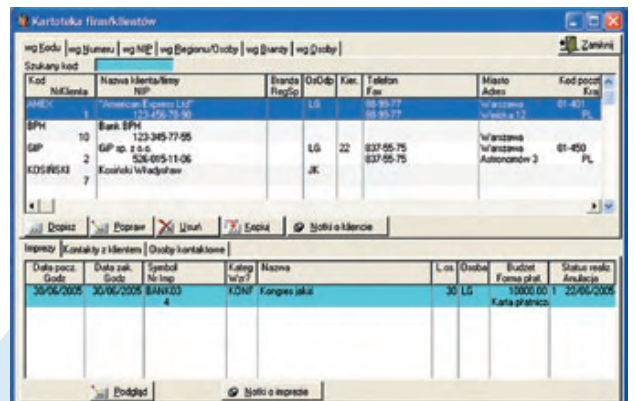
Główne funkcje systemu KaliG:

Kartoteki stałe

Cennik produktów/usług, typy świadczeń i grupy asortymentowe, definicje zasobów rezerwacyjnych (sale, sprzęt, wyposażenie), ustawienia sal, obsługa sal łączonych, kartoteka użytkowników z hasłami dostępu i uprawnieniami.

Kartoteka klientów

Firmy zlecające imprezy, osoby kontaktowe, historia kontaktów, imprezy klienta, notatki i uwagi dotyczące imprez, klientów i kontaktów. Kartoteka klientów może być synchronizowana z systemem GaH, ReHot i RhPos.



Rejestr imprez

Zakładania, aktualizacja i kopiowanie imprez, zdarzenia i posiłki w ramach imprezy, menu posiłków, kalkulacja ceny sprzedaży i kosztów, rezerwacja sal i zasobów dla imprezy, status realizacji, wydruk dokumentów. Wyszukiwanie wg numeru lub symbolu imprezy, daty rozpoczęcia, klienta lub osoby prowadzącej.

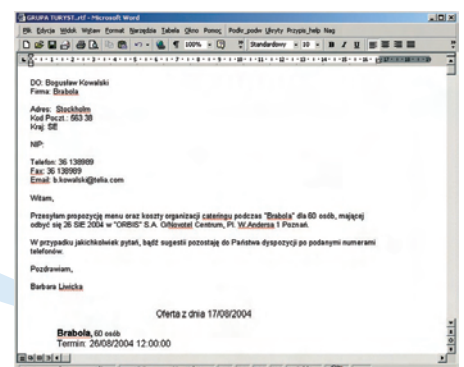
Impreza może mieć jedno lub wiele zdarzeń/menu, np. przerwa kawowa, obiad i bankiet w czasie jednodniowej konferencji, lub kilkudniowy kongres z rozbudowanym programem.

Kalkulacja imprezy

Każde zdarzenie imprezy ma własną kalkulację menu i świadczeń, oraz rezerwację sal i zasobów. Kalkulacja wylicza wartość sprzedaży imprezy i cenę na osobę oraz koszt surowcowy (tzw. „food-cost”) w rozbięciu na grupy towarowe, punkty produkcji i typy świadczeń.

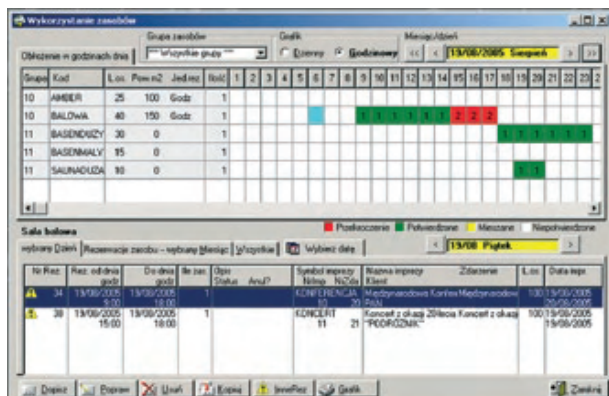
Dokumenty imprezy

Wydruk karty kalkulacji imprezy, tworzenie oferty dla klienta do dokumentu MS Word, definiowane wzory ofert, wydruk zapotrzebowania na surowce dla menu imprezy, jadtospis do przygotowania menu.



Rezerwacja

Rezerwowanie sal, wyposażenia, sprzętu (lub innych zasobów) dla imprezy, z dowolnym wyprzedzeniem, na dowolny okres. Możliwość przekroczenia limitu posiadanych zasobów (overbooking) – program jedynie ostrzega o przekroczeniu i wykazuje to na grafiku (można obejrzeć rezerwacje konfliktowe), a na krótko przed imprezą wysyła alerty do osób odpowiedzialnych.



Grafik dla sal i zasobów

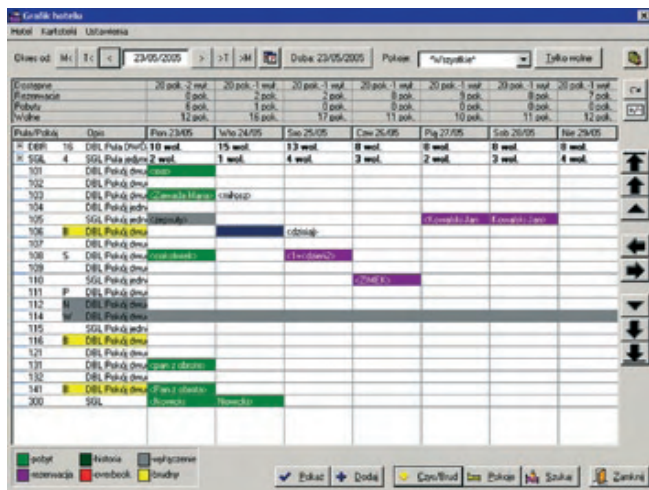
Stan obłożenia sal i innych zasobów rezerwacyjnych w układzie dziennym lub godzinowym, wgląd w szczegóły rezerwacji sali/zasobu (impreza/zdarzenie, data i czas, kto dokonał rezerwacji), zakładanie rezerwacji, status rezerwacji zaznaczany kolorem. Zasoby nadmiernie obłożone i rezerwacje w konflikcie są wyróżnione graficznie.

Alerty i wiadomości

Automatyczne powiadamianie odpowiednich osób o sprawach do wyjaśnienia przed imprezą, jak konflikty w rezerwacjach zasobów czy późno dokonane zmiany w imprezie, oraz przekazywanie wiadomości do siebie lub innych osób, z terminem uaktywnienia.

Współpraca z systemem gastronomicznym

Import asortymentu i cen PLU z systemu GaH, import kartoteki klientów, wydruk zapotrzebowania na surowce i szczegółowego jadłospisu dla imprezy na podstawie receptur potraw, rozliczenie realizacji imprezy na podstawie rachunków z modułów Kasa, rozchód surowców z magazynu, fakturowanie imprez i rozliczenie faktur.



Współpraca z systemem recepcyjnym

Dostęp do funkcji recepcyjnych systemu RHPoS, grafik obłożenia hotelu na każdy dzień w podziale na pokoje i typy pokoi, zakładanie i aktualizacja rezerwacji dla imprezy (indywidualne i grupowe, na pokój lub typ pokoju).

Raporty i analizy

Bogaty zestaw raportów dla przygotowania i rozliczenia imprez (kalendarz imprez, grafik rezerwacji, zestawienia sprzedaży imprez i produktów), analiza wykorzystania sal (plan i realizacja), raporty i dokumenty dodatkowe definiowalne przez użytkownika.

