

RestKom
Systemy Komputerowe

31-982 KRAKÓW, UL. ŚLIWKOWA 6/46
TEL./FAX (12) 626-09-50, KOM. 0603 124-096



Gastronomiczny system komputerowy

MOŻLIWOŚCI PROGRAMU

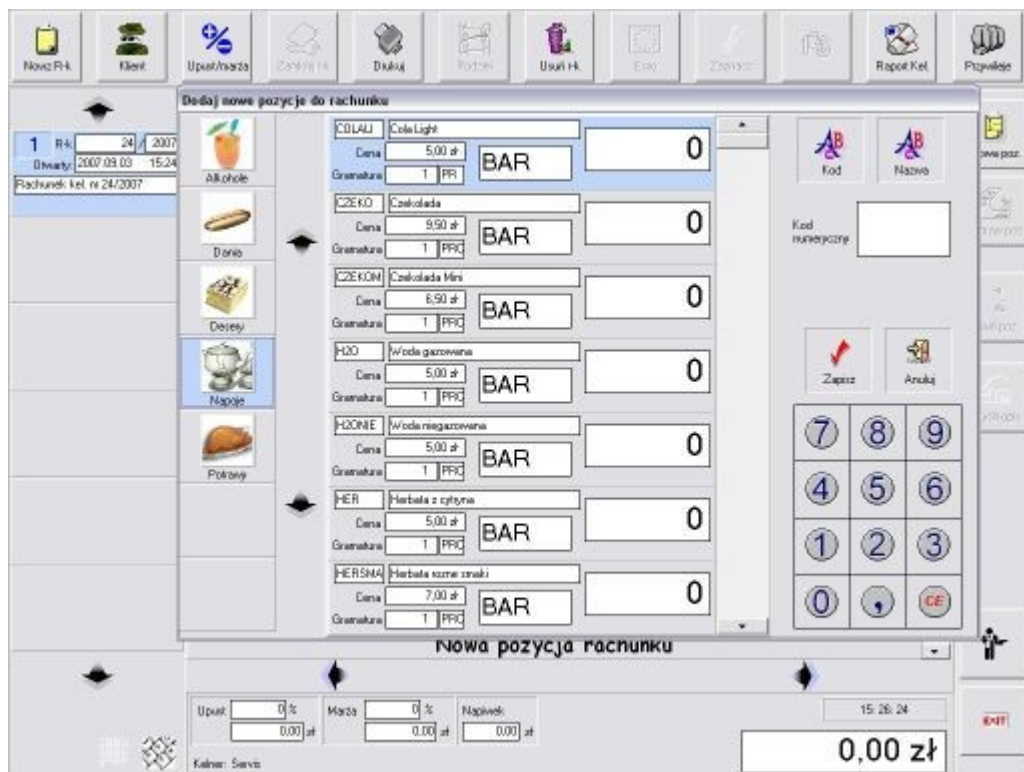
- Intuicyjny i przejrzysty interfejs obsługiwany przez dowolną ilość osób (kelnerów, barmanów) za pomocą dotykowych monitorów lub terminali
- Sprzedaż wraz z obsługą drukarek fiskalnych, możliwością wystawiania faktur VAT i słownikiem kontrahentów
- Klawisze szybkiej sprzedaży obsługiwane z klawiatury ekranowej
- Zarządzanie rachunkami oraz możliwość ich przyporządkowania do konkretnego sto-
lika
- Stały podgląd otwartych rachunków
- Wiele poziomów cen, automatycznie przestawianych przez system według ustalonego harmonogramu
- Dowolne formy płatności – gotówka, karta, przelew itp.
- Ewidencja magazynowa: zakupy towarów (PZ), rozchody międzymagazynowe, rozchody wewnętrzne (straty, cele reprezentacyjne), wyliczanie stanów magazynowych na bieżąco.
- Raporty: kelnerów, sprzedaży, przychodów, rozchodów (wszystkie raporty można tworzyć za dowolne okresy określone z dokładnością do 1 minuty)
- Dokładna kalkulacja potraw
- Rabaty i napiwki
- Bony kelnerskie - umożliwiają automatyczny wydruk zamówień na drukarkach zainstalowanych np. w kuchni, bufecie, na barze
- Nowatorski system obsługi zamówień (np. w kuchni lub na barze) i ich realizacji za pomocą monitora dotykowego
- Rachunki kelnerskie - umożliwia wydruk rachunku dla klienta jeszcze przed paragodem fiskalnym; rachunki te mogą mieć wygląd i rozmiar dostosowany np. do papieru firmowego
- Inwentaryzacja - pozwala na wprowadzenie do programu spisu z natury i rozliczenie ewentualnych nadwyżek i niedoborów oraz dokonania korekty stanów magazynowych na podstawie tego arkusza spisowego.
- Logowanie kartami magnetycznymi
- Karty rabatowe (stałego klienta)
- System nadawania i kontroli uprawnień do poszczególnych funkcji programu.
- Możliwość zdalnego serwisowania systemu (łącze internetowe)



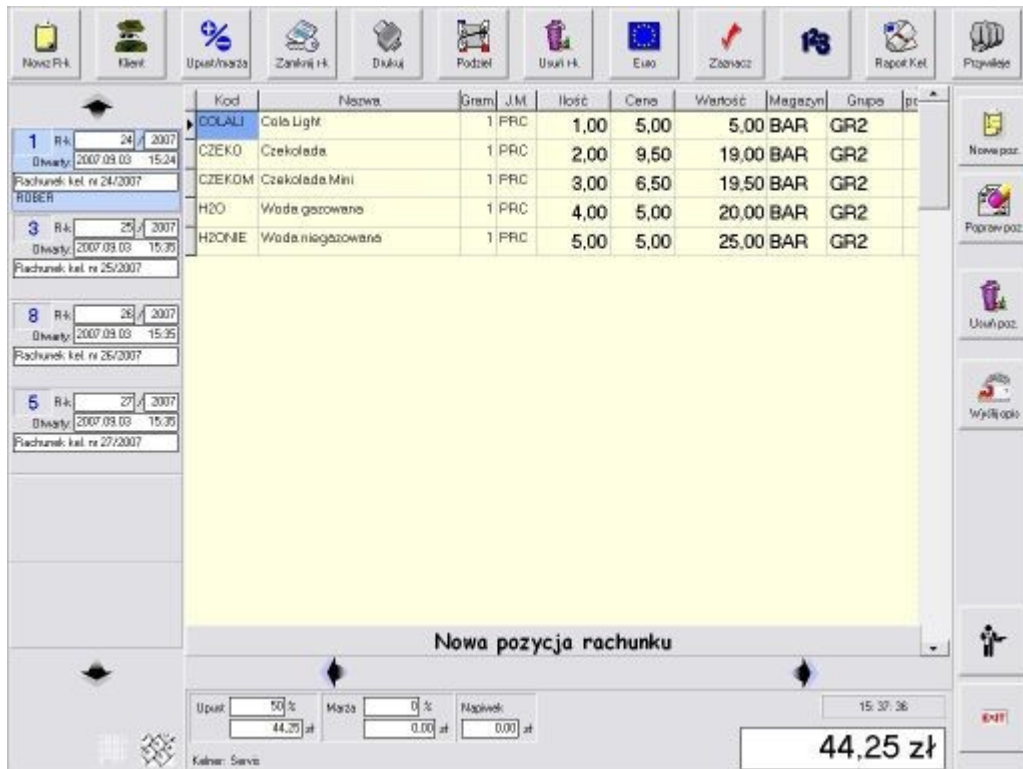
PRZYKŁADOWE WIZUALIZACJE Z PROGRAMU



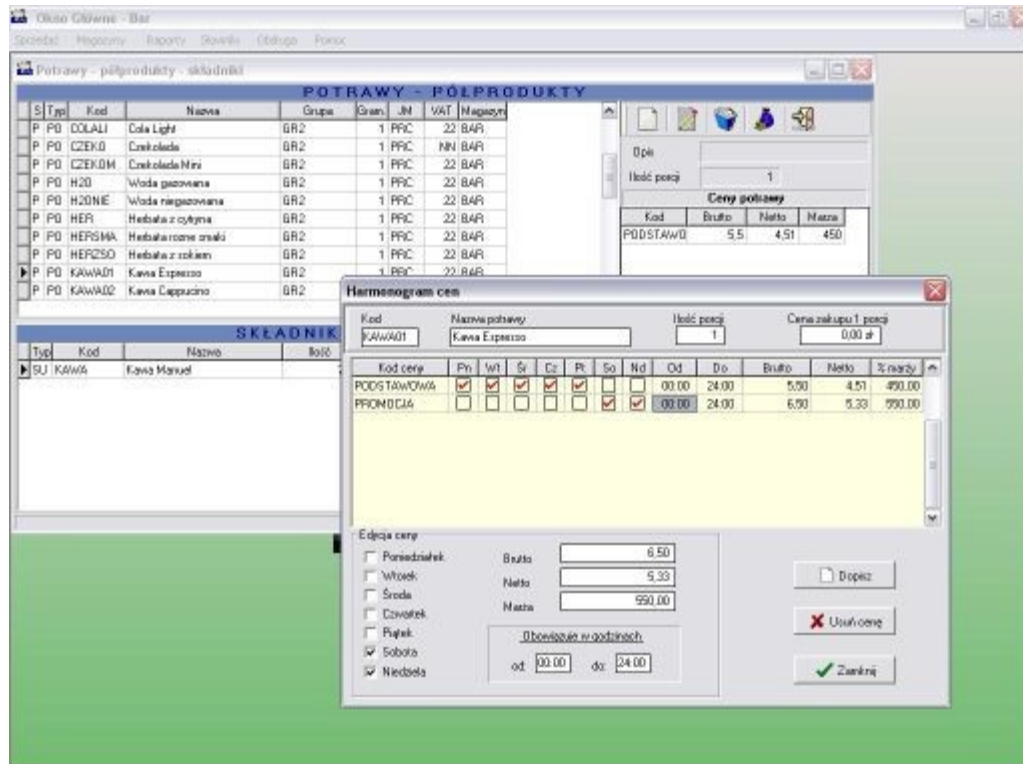
rys.1 główne menu programu



rys.2 okno szybkiej sprzedaży



rys.3 lista rachunków i pozycji sprzedaży



rys.4 kalkulacja potraw i harmonogram cen

ZAŁOŻENIA SYSTEMU

Sprzedaż

Sprzedaż odbywa się na stanowiskach komputerowych wyposażonych docelowo w drukarki fiskalne. Stanowiska mogą być obsługiwane przez dowolną ilość osób (kelnerów, barmanów), które przyjmują zamówienia i wprowadzają zamówione potrawy na otwarte rachunki. Kończąc transakcję można wydrukować rachunek kelnerski dla Klienta, a następnie paragon fiskalny. Oprogramowanie restauracyjne automatycznie kieruje zamówienia określonych potraw na drukarki bonowe zainstalowane w kuchni i w barze. Stanowiska sprzedaży mogą być wyposażone w drukarki laserowe do wydruku faktur.

Program BAR WIN prowadzi gospodarkę magazynową w oparciu o dokumenty magazynowe oraz sprzedaż na stanowiskach kelnerskich. Program posiada rozbudowane możliwości przy tworzeniu kalkulacji potrawy, dzięki czemu zawsze na bieżąco dane towary są rozchodowane. W każdej chwili może wygenerować raport informujący np. o aktualnych stanach magazynów, czy też o wartości utargu za dany okres. Jego intuicyjny interfejs pozwala na bardzo łatwą pracę z programem.

Administracja.

Do celów administracyjnych i rozliczeniowych w biurze zostanie zainstalowany komputer z drukarką i oprogramowaniem biurowym mający jednocześnie dostęp do całego systemu obsługi gastronomicznej w oparciu o system sieciowy. Komputer ten będzie również umożliwiał drukowanie faktur VAT do paragonów wystawianych w programie.