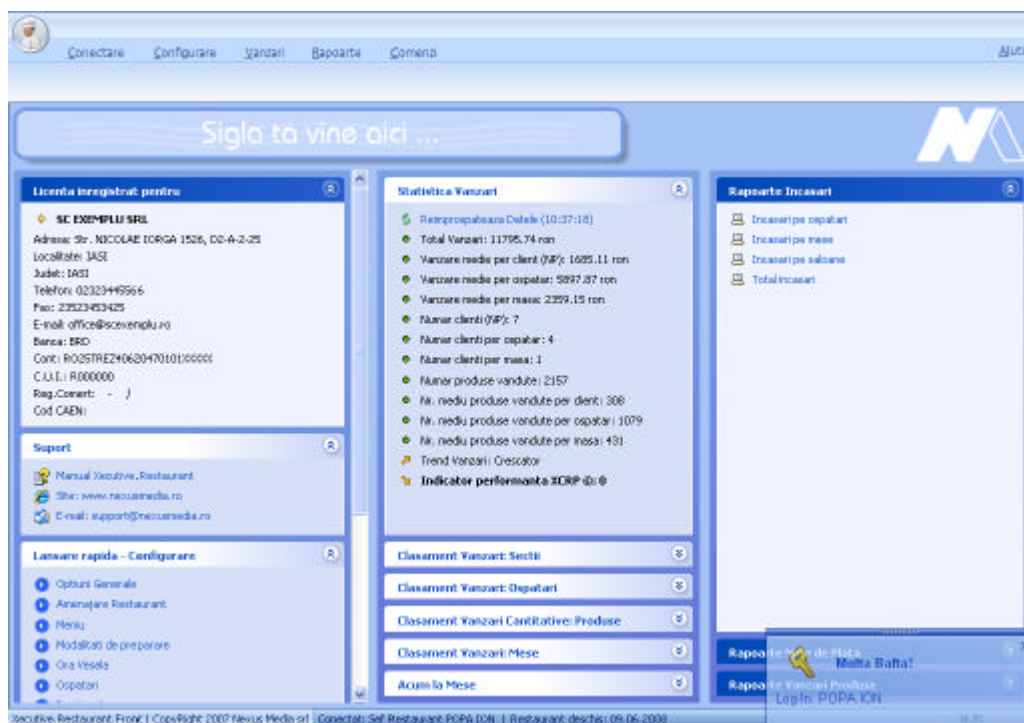


Xecutive.Restaurant

Xecutive.Restaurant este o solutie software care informatizeaza activitatea unui restaurant, bar, club si/sau alt tip de unitate de alimentatie publica. **Ofera evidenta si controlul** asupra afacerii dvs. la cele mai înalte standarde de performanta si securitate.

- *Doriti sa va verificati activitatea ospatarilor, vânzările si stocurile critice, inclusiv de pe telefonul mobil ?*
- *Doriti ca si clientii dvs. sa-si poata rezerva o masa sau sa faca o comanda pentru acasa direct de situl companiei dvs.?*
- *Doriti sa cresteti viteza de preluare a comenzilor, mai ales în perioadele de vârf, folosind dispozitive mobile ?*
- *Doriti modernizarea operatiunilor de rutina, cât mai putine greseli si cât mai multi clienti multumiti?*

*Daca raspunsul la una sau la mai multe dintre aceste întrebări este afirmativ, atunci **Xecutive.Restaurant** este solutia de care aveti nevoie.*



Xecutive.Restaurant este parte a solutiei software client/server **Xecutive.SQL** - solutie contabila integrata de tip ERP. Optati pentru un pachet complet, integrat de informatizare atât a activitatii economice cât si a activitatii contabile pentru a beneficia de avantajele tehnice si de organizare aduse de acesta.

Organizati în detaliu activitatea

- **Amenajare** restaurant: pozitionare si selectie diverse modele de mese.
 - Pozitionare mese în cadrul salonului.

- Selectia pentru fiecare masa în parte a modelului dorit.
- Se poate opta ca fundal al salonului pentru o anumita culoare sau mai bine o imagine creata pe calculator astfel încât aceasta sa se redea cât mai bine mobilierul si forma salonului.
- Pentru saloane cu multe mese se recomanda crearea d.p.d.v. logic a mai multe saloane pentru o afisare cât mai aerisita a spatiului de lucru.
- Modul de **meniuri** pentru calculatia preturilor si gestionarea meniurilor contractate cu clientii pentru ofertare/contractare evenimente (mese festive, reuniuni...etc).
- Modul de **bucatarie** pentru introducerea în stoc a produselor cu fabricatie multi-portie, de ex.: ciorbe, dulciuri, aluat, etc.



- Configurare **meniu** de produse (discounturi, dimensiuni si culori butoane).
 - Se poate bloca vizualizarea si folosirea unor produse în interfata de vânzari.
 - Pe clase de produse se pot stabili discounturi pentru:
 - Fidelizare
 - HappyHour
 - Se poate seta dimensiunea butoanelor de selectie a produselor.
 - Pentru fiecare produs în parte sau pentru clase întregi de produse se pot stabili
 - Dimensiunea si culoarea fonutului de afisare în meniu
 - Culoarea de fundal a butonului de selectie
- **Roluri** prestabilite pentru utilizatori: ospatari, sefi de sala sau restaurant, bucatari...etc.
 - Functie de rolul stabilit unui utilizator acestuia i se acorda sau nu anumite drepturi în utilizarea si configurarea aplicatiei.
- Autentificarea utilizatorilor cu parola si/sau **card**.
- Alocare **meselor** pe ospatari.

- Se restrictioneaza ospatarii la deschiderea de note de plata pentru mesele care nu le sunt alocate.
- Se pot realiza intersectii - mai multi ospatari pentru aceeasi masa sau chiar toti ospatarii la toate mesele.

Gestionati eficient materiile prime

- Stocurile de marfuri si materii prime sunt gestionate **automat** pe baza retetelor (optional aceasta functie poate fi dezactivata). Moduri de lucru:
 - Actualizarea automata a stocurilor de materii prime si marfuri conform retetelor în momentul inchiderii notei de plata.
 - Actualizarea stocurilor de materii prime si marfuri conform retetelor la comanda utilizatorului (la sfârșitul zilei, la sfârșitul lunii,...etc). Se foloseste functia Asistent din modulul Note de Plata (backOffice).
 - Fara actualizarea stocului, programul fiind folosit doar ca interfata de vânzari.
- **Asistent** pentru solutionarea lipsei de stocuri aferente retetelor produselor vândute.
 - Daca în momentul vânzarii nu exista stoc pentru materiile prime, aplicatia salveaza într-o zona tampon retetele nescazute urmând ca aceste sa fie solutionate de Asistent împreuna cu utilizatorul.
 - Pentru aceasta în modulul de retete au fost introduse notiunile de: materii prime de baza, materii prime secundare, materii prime optionale. Astfel, tratarea lipsei de stocuri va tine cont de importanta materiei prime în reteta.
- **Avertizari** pentru expirarea produselor si pentru scaderea stocului sub pragul minim.
 - Avertizari în momentul deschiderii modulelor aferente stocurilor.
 - Rapoarte speciale pentru expirarea produselor si pentru stocuri critice.
 - **Xecutive.SQL** contine module specializate pentru
 - Raportarea automata a stocurilor critice, inclusiv mesaje pe SMS.
 - Calculul dupa mai multe metode si gestionarea comenzilor la furnizori.
- Rapoarte pentru **contabilitatea primara**: NIR, Fisa de Magazie, Consumuri...etc.
- Rapoarte pentru **evidenta stocurilor**: fisa de magazie, fisa de magazie globala, fisa de centralizata, balanta, inventar, registrul stocurilor, expirare produse, necesar aprovizionare.

Cresteti operativitatea/productivitatea angajatilor

- Preluarea comenzilor direct de la masa cu ajutorul **dispozitivelor mobile** (PDA/PALM/Telefon) si a modulului Xecutive.Mobile.Restaurant
 - Preluarea comenzilor, inclusiv a modificarii retetei sau a modului de preparare.
 - Cautarea produselor dupa doua metode
 - Cod extern
 - Meniu
 - Rapoarte de activitate direct pe PALM sau telefonul mobil.
- Preluarea **comenzilor** la sectii (bar, bucatarie, pizzerie, etc) cu ajutorul imprimantelor departamentale si/sau mai eficient cu ajutorul componentelor de monitorizare din Xecutive.Restaurant.POS.

- Comanda poate ajunge la sectii prin tiparire pe imprimante departamentale. Imprimantele putând fi legate la orice calculator din sistem/reteaua locala.
- De asemenea, comanda poate ajunge la sectie utilizând un calculator (**touch-screen**) legat în sistem. Avantajele acestei de a doua metode sunt urmatoarele:
 - Vizualizare mai buna si gestionare mai facila a comenzilor primite.
 - Utilizatorul opereaza comenzile/produsele pregatite, astfel ospatarul ia cunostinta de aceasta de la interfata din restaurant fara a se mai deplasa la bucatarie.
- Posibilitatea modificarii modului de **preparare** a produselor în momentul preluarii comenzii de la client.
 - Mai întâi se definesc modalitati de preparare specifice claselor de produse.
 - La introducerea comenzilor pe note de plata se poate opta pentru fiecare produs în parte asupra modalitatii de preparare (fara sare, rece, în sânge, etc).



- Posibilitatea modificarii **retetei** în momentul preluarii comenzii de la client.
 - Se pot adauga materii prime optionale definite în reteta
 - Se pot elimina materii prime secundare definite în reteta
 - La adaugarea si eliminarea de materii prime în reteta se poate prestabili daca acesta sa influenteze sau nu pretul de vânzare.
- Interfata de vânzari proiectata pentru operarea cu ajutorul unui monitor **touch-screen**.
 - Din punct de vedere ergonomic si estetic se recomanda utilizarea unui calculator tip POS/monobloc cu monitor touch-screen.
- **Transferul** de produse între Notele de Plata cu confirmarea ospatarilor implicati.
 - Unirea mai multor note de plata
 - Împartirea unei note de plata în mai multe.
 - Transferul de produse între note de plata deja existente.
- **Transferul** de Notele de Plata între ospatari.
 - Se pot transfera printr-o singura operatiune toate notele deschise de la un ospatar la altul.
 - Operatiune utilizata în special la efectuarea schimbului de tura.

- Gestionarea **rezervarilor** pentru mese, saloane sau întreg restaurantul. Preluare, raportare si avertizare.
 - Cu ajutorul specificatiilor de programare si exemplului oferit (www.nexusmedia.ro/webrestaurant/) utilizatorul isi poate dezvolta pe situl propriu o legatura directa catre baza de date Xecutive (apelând, desigur, la specialistii care i-au realizat situl), legatura care îi permite printre altele adaugarea de cereri de rezervare direct de pe internet.
 - Gestionarea acestor cereri (aprobare/respingere cu trimiterea automata de e-mail de confirmare) se face cu ajutorul modului de rezervari on-line aflat in sectiunea de backOffice a sistemului.
 - Adagarea de rezervari din sectiunea de backOffice a sistemului.
 - Adagarea de rezervari din sectiunea de frontOffice a sistemului.
 - Avertizarea vizuala si prin mesaje a ospatarilor asupra orei de la care o masa este rezervata.
- **Catering** pe baza de contract sau pe baza de comanda. Grupare comenzi pe zone si pe ore de livrare.
- Ospatari pot **monitoriza** executarea comenzilor la sectii.
- Numar nelimitat de **Note de plata** deschise **simultan** pentru aceiasi masa.
 - Un ospatar poate deschide mai multe note de plata simultan pentru aceiasi masa.
 - Mai multi ospatari pot deschide simultan note de plata pentru aceiasi masa, fiecare gestionânduși doar notele proprii.
- Cautare **produse**
 - Cu ajutorul sistemului de meniuri ale interfetei
 - Dupa cod, folosind tastatura
 - Dupa cod de bare, folosind diverse tipuri de cititoare (Keyboard, COM, USB)
- Rapoarte pentru **imprimante departamentale**: încasari, note de plata, produse vândute per ospatar, masa, salon, total.

Fidelizare clienti

- Identificarea clientilor dupa cardul de **fidelitate**.
 - Se poate oferi sau restrictiona posibilitatea acordarii de de discounturi pe baza cardului de fidelitate.
- **Discounturi** pe clase de produse
 - Happy hour (ora vesela);
 - Pe baza cardului de fidelitate.
- **Discount** liber oferit de ospatar pe produs sau pe nota de plata.
 - Se poate oferi sau restrictiona posibilitatea acordarii de catre ospatari de discounturi.
 - Acordarea celor doua tipuri de discounturi libere, pe produs si pe nota, poate fi restrictionata de tipul de casa de marcat folosita. Mai exact, exista drivere de case de marcat care nu au implementate aceste functii.

Solutie fiscala

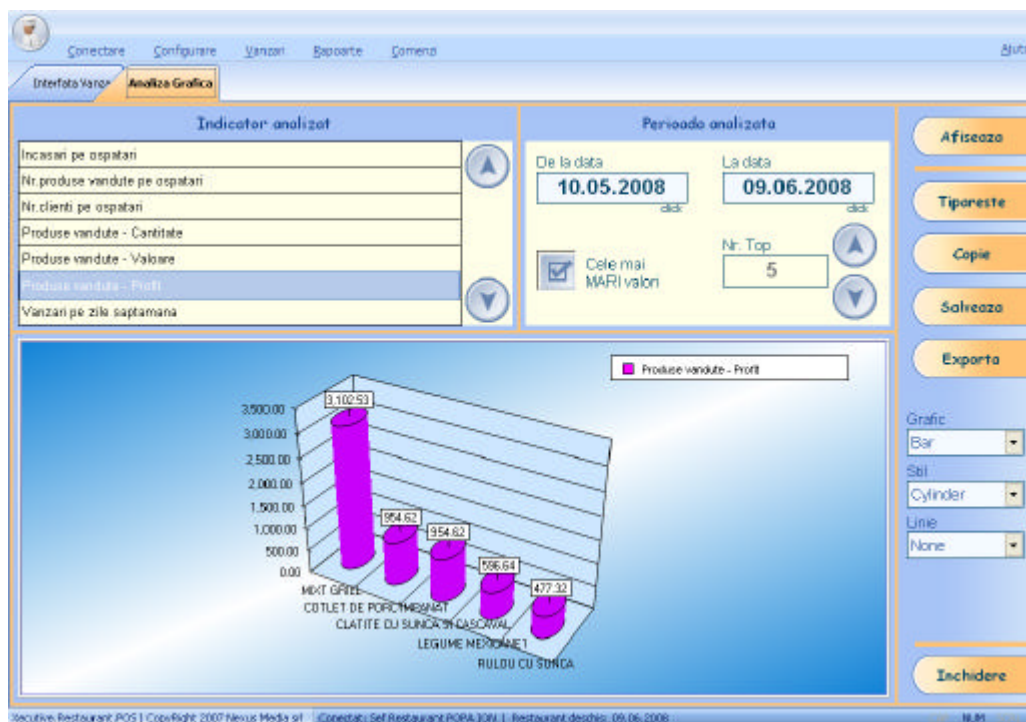
- Tiparire Bonuri Fiscale pe diverse tipuri de **case de marcat** (regim imprimanta fiscala)
 - Casele de marcat (driverele acestora) integrate pâna la data redactarii prezentului material sunt urmatoarele:
 - Activa

- Datecs
 - Elka
 - Eltrade
 - Euro
 - Novitus
 - Optima
 - Partener
 - Riel
 - Sapel
- Daca casa dvs. de marcat nu face parte din lista de mai sus, nu ezitati sa ne contactati pentru integrarea acesteia.
- Tiparire Note de Plata si Comenzi pe diverse tipuri de **imprimante departamentale**.
 - Tiparirea pe imprimantele departamentale se face prin driverele acestora, deci puteti integra in sistem orice imprimanta departamentala
 - Pentruca tiparirea sa se potriveasca (estetic) diferitelor tipuri de latimi de hârtie am introdus posibilitatea configurarii urmatoarelor parametri
 - Latime hârtie
 - Dimensiunea fontului
 - Numarul de caractere tiparite pe o linie (pentru tabele se folosesc fonturi proportionale)
 - Latimea marginii din stânga
- Crearea si tiparirea de **Facturi** în baza Bonului Fiscal.
- Plata cu **tichete** valorice/vouchere si evidenta acestora pe tipuri valorice.
- Posibilitatea închiderii Notelor de Plata pe **protocol**.
- Posibilitatea lucrului în mod testare.
- Operarea de **avansuri** si **storno avansuri**.
 - Se face prin parametrizarea sectiunii de servicii.
 - Stornarea avansurilor poate fi restrictionata de tipul de casa de marcat folosita. Mai exact, exista drivere de case de marcat care nu au implementat aceasta functie.

Controlati activitatea curenta

- **Monitorizarea** restaurantului cu ajutorul interfetei de vânzari – timpi de asteptare, vânzari pe mese, note deschise/închise/la plata.
 - Interfata de vânzari este astfel realizata încât sa poate fi folosita si pentru monitorizare vizuala a activitatii restauantului.
 - Pentru notele deschise este afisat timpul, cu ajutorul unui cursor grafic parametrizabil, de când a fost luata ultima comanda.
 - Pentru notele la plata este afisat timpul, cu ajutorul unui cursor grafic parametrizabil, de când a fost închisa nota de plata (emis bonul fiscal).
 - Se afiseaza valoarea si numarul notelor de plata deschise pe o masa.
 - Buton pentru fiecare masa cu ajutorul caruia se deschide istoricul si statusul mesei
 - Note închise – ospatar, componenta, valoare
 - Note deschise – ospatar, componenta, valoare

- Note la plata – ospatar, componenta, valoare
- Rezervari
- Rapoarte **On-Line** pe telefonul dvs. sau pe un alt dispozitiv mobil conectat la internet cu ajutorul Xecutive.Mobile.Restaurant.
- Rapoarte **detaliate** de vânzari, consumuri, statistici, necesar aprovizionare, rezervari...etc. cu posibilitatea de export in cele mai populare formate: Word, Excel, PDF...etc.
- Rapoarte de operare a utilizatorilor pentru **urmarirea** activitatii acestora în sistem informatic.
- Rapoarte de analiza grafica legate de **statistica** vânzariilor (nr. clienti, profit...etc).
- Anulare si **retur** produse de pe notele de plata cu confirmarea sefului de salon sau restaurant.



Beneficiati de o gama extinsa de functionalitati

- Xecutive.Restaurant.BackOffice are **capacitatea** gestionarii unei retele sau a unui complex de restaurante.
 - Fiecare restaurant sau punct de vanzare gestioneaza si foloseste independent de celelalte urmatoarele
 - gestiune separata aferenta stocurilor
 - clase separate de produse
 - retete de productie diferite
 - ospatari, sefi de sala si sefi de restaurant
 - Toate punctele de vanzare (restaurantele) pot fi gestionate simultan de acelasi server de baze de date sau se pot folosi mai multe servere urmand ca datele sa fie replicate catre un server central

- **Rezervari On-Line** direct de pe sit-ul dvs. Pentru exemplificare accesati www.nexusmedia.ro/webrestaurant/
- **Catering On-Line** direct de pe sit-ul dvs. Pentru exemplificare accesati www.nexusmedia.ro/webrestaurant/
- Atunci când se foloseste împreuna cu Xecutive.SQL sau Xecutive.SQL Lite
 - Generarea automata de **articole contabile** pentru înregistrarea cumpararilor si vânzarilor.
 - Evidenta **soldurilor** la **furnizori** si a fiselor de furnizori.
 - Registrul de Casa, Jurnal Banca, Compensari, etc.
- **Siguranta si securitatea** datelor oferita de unul din cele mai performante servere de baze de date existente pe piata.
- Posibilitatea de lucru cu **serverul** de date aflat la distanta, printr-o conexiune la internet

Nexus Media srl ofera solutii software profesionale si flexibile destinate integrarii în procesul de afaceri, solutii care ajuta sectorul de firme mici si mijlocii sa beneficieze de o mare eficienta operationala în gestionarea si prelucrarea informatiilor.

Pentru mai multe informatii va rugam sa consultati manualul produsului.