



Asseco BLUEGASTRO Intelligentní restaurační systém

Moderní, spolehlivý, bezpečný a uživatelsky příjemný restaurační systém určený pro všechny typy gastronomických provozů.

BÜROKOMPLET

Asseco BLUEGASTRO

Asseco BLUEGASTRO sestává z více modulů, které tvoří funkční celek.

Manažerský modul

GastroManager je určen ke zpracování skladového hospodářství, tvorbu receptur, akcí a denního menu, správu číselníků, nastavení systému, přehledy a kontrolu.

Dotyková pokladna

je určena číšníkům na objednávky a účtování. Moderní dotyková aplikace se všemi potřebnými funkcemi – objednávání ke stolům, rozdělení a sloučení účtu, různé způsoby plateb, slevy, věrnostní program atd.

Spolupráce s aplikacemi

Kassandra, Andi a Cantine, které rozšiřují možnosti při práci se systémem Asseco BLUEGASTRO.



Kassandra - mobilní číšník



Andi - elektronická předběžná inventura



Aplikace Cantine



Kasa - dotyková pokladna

Systém Asseco BLUEGASTRO, inspirovaný trendy z gastronomie a využívající vysoce kvalitní a pokrokové technologie, je připraven splnit všechny požadavky zákazníka.

Systém byl navržen odborníky z oboru tak, aby uspokojoval všechny běžné potřeby provozu – skladové hospodářství, inventury skladů, povinnou evidenci lihu, tvorbu receptur, výrobu hotových výrobků, prodej na dotykových pokladnách, věrnostní systém, plánování akcí a limitů, sledování spotřeby denního menu, evidenci stravy pro zaměstnance, přehledy prodeje i skladů, kontrolní nástroje provozu.

Systém komunikuje s řadou externích systémů – webové objednávky jídel, wellness systémy, turniketové systémy, hotelové systémy atd.

System Asseco BLUEGASTRO vám nabízí

System lze využít pro všechny velikosti provozů – od malých kaváren, barů, restaurací, rychlých občerstvení až po velké restaurační sítě, akvaparky, hotelové provozy, jídelny nebo specializované lahůdkářské a cukrářské výroby, wellness či fitness.

Skladové hospodářství

Evidence nákupních dokladů od dodavatelů, přesun mezi středisky, opravné pohyby a inventury pro přesné sledování a optimalizaci zásob. Přehledy o nákupech, nejvýhodnější ceny od dodavatelů i porovnání spotřeby.

Interní objednávky zboží

Modul na evidenci objednávek zboží mezi středisky. Vhodný pro každého, kdo vyrábí vlastní výrobky, a ty následně distribuuje do svých provozů. Rovněž umožňuje přímo objednávat i skladové zboží, které je centrálně nakupováno a následně automaticky přesouváno do cílových středisek. Zpracování interních objednávek s plným propojením s výrobou zboží, správa číselníků a nastavení se nachází v programu GastroManager. Vytváření a úprava objednávek jsou dostupné také na pokladně Kasa.

Pokladny a prodej

Moderní, dotykem ovládaná pokladna nabízí funkce objednání ke stolům, pultový prodej, rozdělení a sloučení účtů, slevy a přesun tržby na účet hosta. Kontrola číselníků přes přehledy o stornech, slevách, prodaných položkách nebo omezením vybraných funkcí prostřednictvím škálovatelných přístupových oprávnění.

Věrnostní systém

Slouží k evidenci stálých hostů, firemních zákazníků nebo zaměstnanců. Uplatnění cenového zvýhodnění nebo zvláštní cenové politiky vytvoří systém při identifikaci hosta bez zásahu číšníka. Statistiky o prodeji nabízí přesný přehled o konzumaci skupin nebo jednotlivců.

Kontrolní mechanismy

System je vybaven víceúrovňovou kontrolou práce skladníků, kuchařů, číšníků a provozních. Historie změn důležitých číselníků v kombinaci s efektivními přehledy odhalí všechny nedostatky a chyby. Již žádná skladová manka a chybějící tržby.

Předběžné inventury

Nástroj pro rychlejší a pohodlnější nahrávání inventur v systému Asseco BLUEGASTRO. Funkce v programu GastroManager umožňují vytvářet inventurní tabulku bez zablokování středisek. Tyto tabulky jsou využívány jako předlohy pro načítání množství během inventury. Druhá část je dostupná jako klient pro Android, jehož lze využít ke zpracování tabulek předběžné inventury, a navíc obsahuje možnost vyhledávání zboží přímo načítáním kódů EAN.

Výroba a receptury

Tvorba vlastních receptur pomocí osvědčených gastronomických pravidel – zaručuje dodržování kvality přípravy jídel. Sledování ziskovosti vyráběných jídel a nápojů. Optimalizace použitých surovin, záměny a náhrady zboží. Modul výroby vlastních výrobků nebo polotovarů se uplatní v cukrářské, lahůdkářské nebo jiné potravinové výrobě.

Mobilní číšník Cassandra

Moderní aplikace pro systém Android, která je plně integrována do systému Asseco BLUEGASTRO. Využívá všechny stávající číselníky. Kromě běžných funkcí pokladny nabízí také vylepšení, např. sugestivní vyhledávání položek, odložení účtu bez objednání, sledování času návštěvy stolu, barevné zvýraznění chodů a další. Zaujme také novým způsobem udělování licencí.

Aplikace Cantine

Modul slouží k samoobslužnému objednávání jídla. Na základě aktivních objednávek je možné dopředu naplánovat počty porcí připravovaných jídel. Při výdeji stravy se host identifikuje a systém automaticky nahraje položky z objednávky za daný den do otevřeného účtu bez potřeby dalšího zásahu obsluhy. Odepisování surovin je následně realizováno při odpisu prodejů z denních uzávěrek. Součástí modulu jsou také podrobné přehledy objednávek. Výhodou aplikace je rovněž jednoduchá barevná škálovatelnost podle požadavků zákazníka.

Specializované funkce

Funkce jako plánování akcí a limitů jsou určeny k přípravě hromadných firemních akcí, seminářů a kongresů s následným vyúčtováním a spotřebou surovin. Limity kromě toho umožňují sledovat při plánování cenu stravovací jednotky a upozorňují na její případné překročení. Vytváření denního menu usnadňuje jeho případné plánování, evidenci počtu předaných porcí a následné odepisování surovin.

Externí objednávky

Nástroj pro gastronomické provozy, které se zabývají rozvozem jídel. Zákazník si vybere jídlo na webových stránkách a případně ho zde také uhradí. Objednávka jídla bude zaslána přímo do systému Asseco BLUEGASTRO – následný proces zpracování objednávky kopíruje práci s běžným účtem. Po přípravě jídla obsluha z webových objednávek vystaví účet a kurýr doručí jídlo. Externí objednávky jsou implementovány ve spolupráci s třetí stranou – tvůrcem webových stránek gastronomického provozu.

Síťová řešení

Více samostatných gastronomických provozů lze spojit do jednoho celku s vytvořením centrály. Výhodou je centralizace číselníků, komplexní přehled za firmu jako celek i za jednotlivé provozy (podle oprávnění), efektivní kontrola, centrální nákup a skladová evidence.

Externí systémy a zařízení

K dispozici je celá řada propojení s různými systémy, prostřednictvím nichž je možné vybudovat komplexní informační systém. Platba na účet ubytovaných hostů, komunikace s wellness systémy a turniketovými systémy, generování dávek pro ekonomický software pokrývá všechny požadavky zařízení hotelového typu. Využití naleznou také zařízení, jako jsou čtečky čárových kódů nebo čipových karet pro identifikaci hostů, externí displeje pro zobrazení informací pro zákazníky nebo elektronické váhy, které umožňují váhu jídla zaslat přímo do pokladny jako množství položky.



KONTAKTY

BüroKomplet, s.r.o.
Šárka 21
796 01 Prostějov

Tel.: +420 800 129 734
E-mail: helios@ikomplet.cz
www.burokomplet.cz