



Система автоматизации АСУУ:Рестораторъ

АБС СОФТ

АСУУ:Рестораторъ. Назначение



АСУУ:Рестораторъ – автоматизированная система управленческого учета для:

- ◆ ресторанов,
- ◆ баров,
- ◆ кафе,
- ◆ боулинг и бильярдных клубов,
- ◆ многопрофильных развлекательных центров.



АСУУ:Рестораторъ. Возможности

Производство

- Производство заказов
- Учет списания продукции, товаров, расходных материалов
- Передача заказа на точку продаж



Принтер для печати заданий на производство

Продажи и Обслуживание

- Оформление заказов
- Передача заказов на производство
- Реализация мероприятий по поддержке лояльности клиентов
- Расчеты с гостями



POS-терминал
Принтер финальных чеков
Фискальный регистратор

Управление услугами и оборудованием

Бильярд Боулинг Караоке Сауна



Централизованное хранение данных на сервере



Логистика (склад и закупки)

- Закупка продукции, товаров и расходных материалов
- Учет прихода продукции, товаров, расходных материалов
- Учет перемещения продукции
- Учет производства полуфабрикатов и списания использованной продукции



Управление

- Контроль закупки
- Контроль движения продукции товаров и расходных материалов



- Формирование ассортимента
- Ценовая политика
- Разработка и управление системой лояльности
- Контроль реализации товаров и услуг

АСУУ:Рестораторъ. Возможности

Продажи и Обслуживание

- Оформление заказов
- Передача заказов на производство
- Реализация мероприятий по поддержке лояльности клиентов
- Расчеты с гостями



POS-терминал
Принтер финальных чеков
Фискальный регистратор

Автоматизация рабочих мест официантов, барменов, кассиров фаст-фуд (прием и оформление заказов, проведение расчетов) – позволяет повысить качество и увеличить скорость обслуживания гостей, наладить эффективный контроль и анализ динамики продаж различных блюд, товаров, реализации услуг.



АСУУ:Рестораторъ. Возможности

Логистика (склад и закупки)

- Закупка продукции, товаров и расходных материалов
- Учет прихода продукции, товаров, расходных материалов
- Учет перемещения продукции
- Учет производства полуфабрикатов и списания использованной продукции



Позволяет автоматизировать процессы закупки и складского учета (в том числе и производства полуфабрикатов). Система делает их простыми и прозрачными, информация о текущих складских остатках становится доступна в любой момент времени.



АСУУ:Рестораторь. Возможности

Производство

- Производство заказов
- Учет списания продукции, товаров, расходных материалов
- Передача заказа на точку продаж



Принтер для печати заданий на производство

Система формирования калькуляционных карт содержит все функции, необходимые заведующему производством (шеф-повару, технологу...). С помощью этого функционала закладывается технология производства блюд и полуфабрикатов.



АСУУ:Рестораторъ. Возможности

Управление

- Контроль закупки
- Контроль движения продукции товаров и расходных материалов



- Формирование ассортимента
- Ценовая политика
- Разработка и управление системой лояльности
- Контроль реализации товаров и услуг

Мощная и удобная в использовании подсистема формирования отчетов позволяет получать всю необходимую управленческую информацию в режиме реального времени.

