



Asseco BLUEGASTRO Intelligentes Restaurant-System

Modernes, zuverlässiges, sicheres und benutzerfreundliches Restaurant-System für alle Arten von gastronomischen Betrieben.

ASSECO
BLUEGASTRO

ASSECO
SOLUTIONS

Asseco BLUEGASTRO

Asseco BLUEGASTRO besteht aus mehreren Modulen, die eine funktionelle Einheit bilden.

Managermodul

Der GastroManager dient der Administration der Lagerwirtschaft, dem Erstellen von Rezepten, dem Planen von Veranstaltungen und Tagesmenüs, der Verwaltung von Nummernverzeichnissen, Systemeinstellungen, Übersichten und Kontrollen.

Touch-Kasse

Die Applikation ermöglicht Kellnern die Aufnahme von Bestellungen und das Ausstellen von Belegen. Moderne Touch-Anwendung mit allen notwendigen Funktionen - Bestellung nach Tischen, Teilung und Zusammenfassung von Rechnungen, verschiedene Zahlungsarten, Rabatte, Treueprogramm und Ähnliches.

Kompatible Anwendung

Kassandra, Andi und Cantine sind Applikationen, die der Erweiterung des Asseco BLUEGASTRO Systems dienen.



Kassandra - Mobilkellner



Andi - elektronische Vorinventur



Applikation Cantine



Kasa - Touch-Kasse

Das Asseco BLUEGASTRO System, inspiriert durch Trends in der Gastronomie und ist ausgestattet mit hochwertigen und fortschrittlichen Technologien. Es ermöglicht Ihnen alle Kundenwünsche zu erfüllen.

Das System wurde von Experten aus der Praxis so entworfen, dass alle üblichen Betriebsanforderungen - Lagerwirtschaft, Lagerinventuren, Spirituosen-Pflichtregistrierung, Erstellung von Rezepten, Produktion von Fertigprodukten, Verkauf an Touch-Kassen, Treuesystem, Planung von Veranstaltungen und Höchstwerten, Überwachung des Tagesmenü-Verbrauchs, Erfassung der Mitarbeitermahlzeiten, Übersichten des Verkaufs sowie der Lager, Kontrollinstrumente des Betriebs - gedeckt werden.

Das System kommuniziert mit einer Reihe von externen Systemen - Web-Bestellungen von Mahlzeiten, Wellness-Systeme, Drehkreuz-Systeme, Hotelsysteme usw.

Was bietet Ihnen das Asseco BLUEGASTRO

Das System kann für alle Betriebsgrößen verwendet werden - von kleinen Cafés, Bars, Restaurants, Fast-Food-Restaurants bis hin zu großen Restaurant-Ketten, Aquaparks, Hotelbetrieben, Kantinen oder spezialisierte Feinkost- und Süßwarenproduktionsbetriebe sowie Wellness- oder Fitnessanlagen.

Lagerwirtschaft

Die Erfassung der Einkaufsbelege von Lieferanten, Transfer zwischen den Zentren, Korrekturbewegungen und Inventuren für eine genaue Überwachung und Optimierung des Lagerbestands. Übersicht über die Einkäufe, die günstigsten Preise der Lieferanten sowie der Vergleich des Verbrauchs.

Interne Warenbestellungen

Modul für die Erfassung der Warenbestellungen zwischen den Betriebsstätten. Für alle geeignet, die eigene Produkte herstellen und diese nachfolgend in ihren Betriebsstätten verteilen. Es ermöglicht auch die direkte Bestellung von Lagerwaren, die zentral eingekauft und anschließend in die Zielstellen automatisch verschoben werden. Die Verarbeitung von internen Bestellungen mit vollständiger Verknüpfung zur Herstellung der Produkte, die Verwaltung von Nummernverzeichnissen und die Einstellungen befinden sich im GastroManager-Programm. Das Erstellen und Bearbeiten von Bestellungen steht ebenfalls bei der Kasse Kasa zur Verfügung.

Kassen und Verkauf

Die moderne Kasse mit Touchscreen ermöglicht das Verwalten von Bestellungen nach Tischen, den Thekenverkauf, die Teilung und Zusammenfassung von Rechnungen, Rabatte und die Übertragung des Erlöses auf das Kundenkonto. Kontrolle der Kellner mithilfe von Berichten über Stornierungen, Rabatte, verkaufte Artikel oder durch die Einschränkung von ausgewählten Funktionen durch skalierbare Zugriffsberechtigungen.

Bonusprogramm

Das Bonusprogramm dient der Erfassung von Stammkunden, Firmenkunden oder der Mitarbeiter. Der Preisvorteil oder ihre jeweilige spezielle Preispolitik kommen durch das System bei der Identifizierung eines Gastes ohne einen Eingriff des Kellners zur Anwendung. Die Verkaufstatistiken bieten einen genauen Überblick über den Verbrauch von Gruppen oder Einzelpersonen.

Kontrollmechanismen

Das System ist mit einer Multi-Level-Kontrolle der Arbeit des Lagerpersonals, der Köche, Kellner und Betreibern ausgestattet. Die Änderungshistorie wichtiger Nummernverzeichnisse in der Kombination mit effektiven Übersichten zeigt alle Lücken und Fehler auf. Lagerfehlmengen und fehlende Erlöse werden somit vermieden.

Vorläufige Inventuren

Ein Instrument für eine schnellere und bequemere Abwicklung der Inventuren im Asseco BLUEGASTRO System. Die Funktionen im GastroManager ermöglichen die Erstellung von Bestandstabellen, ohne einen Einfluss auf die Betriebsstätten. Diese Bestandstabellen werden als Vorlagen zum Einlesen der Mengen in der Inventur verwendet. Der andere Teil steht als Client für Android zur Verfügung, der für die Bearbeitung der Vorinventur- Bestandstabellen verwendet werden kann, und enthält außerdem die Möglichkeit, Waren direkt durch das Einlesen von EAN-Codes zu suchen.

Produktion und Rezepturen

Die Erstellung eigener Rezepte mithilfe erprobter gastronomischer Regeln - gewährleistet die Einhaltung der Qualität bei der Zubereitung von Speisen. Überwachung der Rentabilität von produzierten Speisen und Getränken. Optimierung der verwendeten Zutaten, Ersatz und Austausch von Waren. Das Modul der Herstellung eigener Produkte oder Zwischenprodukte kommt in Konditor-, Feinkost- oder anderen Nahrungsmittelbetrieben zum Einsatz.

Mobilkellner Cassandra

Moderne Android-Anwendung, vollständig im Asseco BlueGastro System integriert. Sie verwendet alle bestehenden Nummernverzeichnisse. Zusätzlich zu den bekannten Funktionen der Kasse bietet sie auch Verbesserungen, wie die gezielte Suche nach Artikeln, Erstellung einer Rechnung ohne Bestellung, Erfassung der Auslastung der Tische, farbige Markierung der Menügänge und vieles mehr. Eine einfache Art der Lizenzierung ist möglich.

Cantine

Dieses Modul ermöglicht dem Kunden die Selbstbestellung von Mahlzeiten im Vorhinein. Basierend auf den aktiven Bestellungen kann die Anzahl der zuzubereitenden Portionen im Voraus geplant werden. Bei der Ausgabe der Mahlzeiten identifiziert sich der Gast und das System lädt die Posten der Bestellung für den gegebenen Tag ins offene Konto hoch, ohne dass ein weiterer Bedieneingriff notwendig ist. Der Verbrauch der Zutaten wird anschließend bei der Abschreibung der Verkäufe durch tägliche Abschlussberichten durchgeführt. Das Modul bietet eine strukturierte Übersicht der Bestellungen. Ein Vorteil der Anwendung ist auch eine einfache farbige Skalierbarkeit nach Kundenwünschen.

Spezialfunktionen

Planung und Vorbereitung von Veranstaltungen, wie Firmenveranstaltungen, Seminare und Konferenzen wird durch diese Funktionen erleichtert. Es ist die Berechnung einer Mahlzeit sowie die Berechnung des Verbrauchs der Zutaten möglich, sowie auch deren Kontrolle. Auf eine bevorstehende Überschreitung wird rechtzeitig hingewiesen. Die Erstellung eines Tagesmenüs wird durch die Planung und Erfassung, der Anzahl der verkauften Portionen und der daraus resultierende Verbrauch der Zutaten, erleichtert.

Externe Bestellungen

Ein Instrument für gastronomische Betriebe mit Lieferservice. Die Bestellung erfolgt über die Website und auch die Bezahlung, wenn gewünscht. Die Bestellung wird direkt in das Asseco BLUEGASTRO System übermittelt. Die Rechnung wird sofort erstellt und kann der Lieferung beigelegt werden. Die Implementierung der Online Bestellungen erfolgt in Zusammenarbeit mit dem Autor der Website des gastronomischen Betriebes.

Netzwerkösungen

Mehrere selbstständige gastronomische Betriebe können sich zusammenschließen und eine Zentrale einrichten. Der Vorteil ist die Zentralisierung von Nummernverzeichnissen, eine umfassende Übersicht für das Unternehmen als Ganzes und für einzelne Betriebsstätten (je nach Berechtigung), eine wirksame Kontrolle, Zentraleinkauf und Bestandserfassung.

Externe Systeme und Einrichtungen

Mit einer Vielzahl von Verknüpfungen zu verschiedenen Systemen kann ein umfassendes Informationssystem aufgebaut werden. Die Zahlung der Kundenrechnungen ist genauso möglich wie die Kommunikation mit Wellness- und Drehkreuz-Systemen. Die Verknüpfung zu Geräten wie Barcode-Leser oder Smartcard-Leser zur Identifizierung der Gäste ist selbstverständlich. Auch die Verbindung zu externen Bildschirmgeräten ist möglich um Kundeninformationen zu erhalten. Um das Gewicht von Speisen direkt an der Kasse ablesen zu können, besteht die Möglichkeit einer Koppelung zu elektronischen Waagen.



Kontakte

Asseco Solutions, a. s.
Plynárenská 7/C
821 09 Bratislava
Slowakische Republik

Tel.: +421 2 206 77 111
E-mail: info@assecosol.com
www.assecosolutions.sk
www.assecosolutions.com

Tel.: +421 2 206 77 113
E-mail: hotel@assecosol.com
Online-Handbuch: www.hotelovesystemy.sk/wiki
www.hotelovesystemy.sk