



Odvetvové riešenia HORECA
Informačné systémy pre ubytovacie
a gastronomické prevádzky
Asseco HOREC a Asseco BLUEGASTRO

ASSECO
HOREC

ASSECO
SOLUTIONS

Systemy od Asseco Solutions pre vašu úspešnú budúcnosť

Vážené dámy, vážení páni,

tak ako v súkromnom svete človeka existujú životné rozhodnutia, existujú aj rozhodnutia firiem, ktoré ovplyvnia celé roky ich ďalšieho fungovania. Výber podnikového informačného systému a jeho dodávateľa k takýmto rozhodnutiam bezpochyby patrí.

My v Asseco Solutions veríme, že firmy nehľadajú len kvalitný a spoľahlivý ERP systém. Hľadajú aj zmysluplný pomer ceny a pridanej hodnoty. A rovnako hľadajú skúsených, ochotných ľudí pripravených pomôcť im či poradiť pred výberom ERP riešenia, uprostred jeho implementácie a aj počas bežnej prevádzky. Vieme, že aj najlepší softvér môže zlyhať, ak zlyhá partnerstvo medzi dodávateľom a odberateľom.

Všetky naše riešenia tvoríme tak, aby sme zachovali rovnováhu. Naše riešenia už 25 rokov hovoria jazykom manažérov, podnikateľov i účtovníkov. Sú spoľahlivé a pritom inovatívne, lebo práve takto ich neustále rozvíjame. Ľudia na palube Asseco Solutions chápu, že naši zákazníci sa potrebujú venovať predovšetkým svojmu biznisu. Sme tu nato, aby sme vám dokázali spoľahlivo a promptne pomôcť.

Dajte nám priestor a získate čas pre váš biznis. Postaráme sa, aby ste sa mu mohli venovať naplno. Riešenia od Asseco Solutions vám budú pomáhať každý deň. Ako, to sa dozviete na nasledujúcich stránkach tohto produktového katalógu.

Prajem vám správnu voľbu a mnoho spokojných používateľských rokov.

Edita Angyalová

Výkonná riaditeľka, Asseco Solutions SR

Ang



Inteligentný reštauračný systém

Asseco BLUEGASTRO

Systém Asseco BLUEGASTRO je moderný, spoľahlivý, bezpečný a používateľsky príjemný reštauračný systém určený pre všetky typy gastronomických prevádzok. Uplatňuje sa dlhodobo v malých kaviarniach, baroch, reštauráciách, fastfoodoch ale aj vo veľkých reštauračných sieťach, aquaparkoch, hotelových prevádzkach, jedálňach alebo špecializovaných lahôdkarských a cukrárskych výrobniciach, wellness či fitness. Jeho vývoj bol inšpirovaný trendmi z gastronómie a vybavený je vysoko kvalitnými a pokrokovými technológiami.

Systém bol navrhnutý odborníkmi z praxe tak, aby pokryl všetky bežné potreby prevádzky – skladové hospodárstvo, inventúry skladov, povinnú evidenciu liehu, tvorbu receptúr, výrobu hotových výrobkov, predaj na dotykových pokladniciach, vernostný systém, plánovanie akcií a limitov, sledovanie spotreby denného menu, evidenciu zamestnaneckej stravy, prehľady predaja aj skladov, kontrolné nástroje prevádzky.

Systém komunikuje s množstvom externých systémov – webové objednávky jedál, wellness systémy, turniketové systémy, ekonomické systémy, hotelové systémy a pod.

Asseco BLUEGASTRO sa skladá z viacerých modulov, ktoré tvoria funkčný celok

Manažérsky modul GastroManager je určený pre spracovanie skladového hospodárstva, tvorbu receptúr, akcií a denného menu, správu číselníkov, nastavenie systému prehľady a kontrolu.

Dotyková pokladnica je určená pre čašníkov na objednávky a účtovanie. Moderná dotyková aplikácia so všetkými potrebnými funkciami – objednávanie na stoly, rozdelenie a zlučenie účtu, rôzne spôsoby platieb, zľavy, vernostný program a pod.

Spolupracujúce aplikácie Cassandra, Andi a Cantine, ktoré rozširujú možnosti pri práci so systémom.

Systém Asseco BLUEGASTRO vám ponúka

Skladové hospodárstvo

Evidencia nákupných dokladov od dodávateľov, presun medzi strediskami, opravné pohyby a inventúry pre presné sledovanie a optimalizáciu zásob. Prehľady o nákupoch, najvýhodnejšie ceny od dodávateľov aj porovnanie spotreby.

Výroba a receptúry

Tvorba vlastných receptúr pomocou osvedčených gastronomických pravidiel – zaručuje dodržiavanie kvality prípravy jedál. Sledovanie ziskovosti vyrábaných jedál a nápojov. Optimalizovanie použitých surovín, zámery a náhrady tovarov.

Pokladne a predaj

Moderná dotykovo ovládaná pokladnica ponúka funkcie objednania na stoly, pultový predaj, rozdelenie a zlučenie účtov, zľavy a presun tržby na účet hosta. Kontrola čašníkov cez prehľady o stornách, zľavách, predajných položkách alebo obmedzovaním vybraných funkcií prostredníctvom škálovateľných prístupových oprávnení.

Vernostný systém

Slúži na evidenciu stálych hostí, firemných zákazníkov alebo zamestnancov. Uplatnenie cenového zvýhodnenie alebo osobitnej cenovej politiky urobí systém pri identifikácii hosta bez zásahu čašníka. Štatistiky o predaji ponúkajú presný prehľad o konzumácii skupín alebo jednotlivcov.

Mobilný čašník Cassandra

Moderná Android aplikácia plne integrovaná do systému Asseco BLUEGASTRO využíva všetky dostupné číselníky. Okrem známych funkcií z pokladne ponúka aj vylepšenia ako sugestívne vyhľadávanie položiek, odloženie účtu bez objednania, sledovanie času návštevy stola, farebné zvýraznenie chodov a ďalšie.

Cantine

Modul slúži na samoobslužné objednávanie stravy. Na základe aktívnych objednávok je možné vopred naplánovať počty porcií pripravovaných jedál. Pri výdaji stravy sa hosť identifikuje a systém automaticky nahrá položky z objednávky za daný deň do otvoreného účtu bez potreby ďalšieho zásahu obsluhy.

K dispozícii sú aj ďalšie nástroje ako predbežné inventúry, externé objednávky pre gastronomické prevádzky, ktoré poskytujú rozvoz jedál, špecializované funkcie pre plánovanie hromadných akcií, sieťové riešenia, vďaka ktorým sa prevádzky môžu spojiť do jedného celku, najrôznejšie kontrolné mechanizmy či pripojiteľné externé systémy a zariadenia.



Hotelový informačný systém

Asseco HOREC

Informačný systém Asseco HOREC zastrešuje všetky oblasti riadenia procesov hotelovej recepcie a spolu s externými systémami a zariadeniami vytvára komplexné riešenie pre ubytovacie prevádzky. Najväčším prínosom tohto systému je výrazne jednoduchšia, rýchlejšia a prehľadnejšia obsluha náročnej prevádzky recepcie. Vďaka svojej filozofii a variabilnosti spĺňa požiadavky všetkých typov zariadení - od malých penziónov, cez hotely, ubytovne, rekreačné zariadenia až po wellness centrá a kúpele.

Recepcia vždy urobí prvý dojem

- príjem a evidencia rezervácií ubytovania jednotlivcov alebo celých skupín na izby s možnosťou zafixovania konkrétnej izby
- prebookovanie hotela prostredníctvom rezervácií na typ izby
- možnosť priradenia ceny za ubytovanie, objednanie služieb, definovanie ďalších požiadaviek hosťa počas vytvárania rezervácie
- automatické potvrdzovanie rezervácií po prijatí zálohy

Každému hosťovi presne to, čo potrebuje

- ubytovanie hosťa pri jeho príchode umožňuje definovanie požiadaviek na služby, účtovanie, vzhľad záverečného účtu, spôsob platby, jazyk komunikácie a pod.
- automatická kontrola stavu účtu pri odchode hosťa
- čiastočný odchod hosťa - uvoľňuje izbu, ale zároveň hosťovi zostáva otvorený účet pre napažovanie položiek
- predčasný odchod, predčasný príchod, zrušenie príchodu alebo zmrazenie nevyplatených účtov sú ďalšie funkcie, ktoré uľahčujú prácu na recepcii
- efektívne nástroje pre tvorbu cenníkov, pravidiel poskytovania zliav a individuálnych cien vykonajú automatický výpočet výslednej ceny ubytovania bez zásahu recepcie
- balíky služieb umožňujú objednávanie a účtovanie ďalších poskytovaných služieb s osobitnými pravidlami cenotvorby

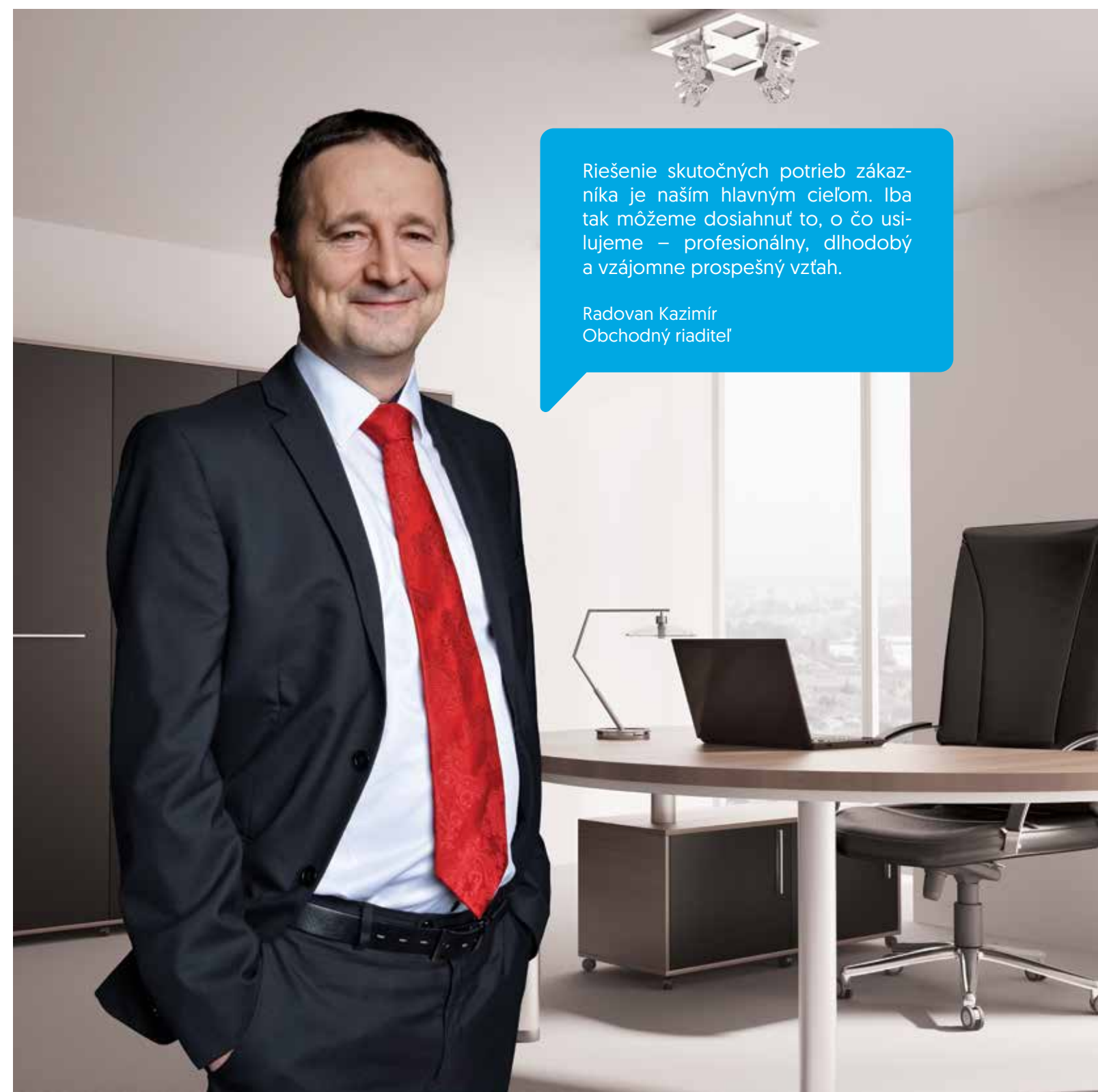
Do účtov vnesie poriadok

- vystavenie záverečného účtu hosťa, fakturácia, platba cudzou menou, zálohové platby, finančné reporty, sledovanie stavu pokladne a ďalšie pokladničné operácie sú samozrejmosťou
- predaj služieb a doplnkového tovaru vrátane sledovania stavu zásob
- podpora pripojenia fiskálnych tlačiarní v súlade so zákonom 289/2009 Z. z. o používaní elektronickej registračnej pokladnice
- uzávierky systému automatizujú generovanie potrebných výstupov a štatistík, obsahujú dôležité informácie o hosťoch, účtoch, stave pokladne a zásob, objednaných službách, finančných operáciách, štatistiky obsadenosti a reporty tržieb



Prehľad a prepojenie na ďalšie systémy

- rezervácia priestorov - evidencia pomocou grafického prehľadu miestností, služieb, personálu alebo iných priestorov (športové, relaxačné, wellness) umožňuje ich objednávanie, účtovanie a plánovanie vrátane väzby na ubytovaných hostí alebo rezervácie (široké použitie pre kongres, wellness, športoviská, rekreačné zariadenia a pod.)
- k dispozícii je celý rad prepojení na rôzne systémy vrátane zámkových kariet, prostredníctvom ktorých je možné vybudovať komplexný informačný systém. Prepojenie s PAY-TV, telefónmi, turniketmi a inými externými systémami generujúcimi tržby zaručuje automatický presun tržby na účet hosťa. Využitie nájdu aj zariadenia, ako sú čítačkyčipových kariet stálych hostí alebo čítačky dokladov
- komplexné prepojenie s vlastným reštauračným systémom Asseco BLUEGASTRO



Riešenie skutočných potrieb zákazníka je naším hlavným cieľom. Iba tak môžeme dosiahnuť to, o čo usilujeme – profesionálny, dlhodobý a vzájomne prospešný vzťah.

Radovan Kazimír
Obchodný riaditeľ

Podporíme vás pri práci so systémom Asseco HOREC a Asseco BLUEGASTRO

Informačné systémy Asseco HOREC a Asseco BLUEGASTRO sú jedinečnými pomocníkmi pri riadení ubytovacích a stravovacích zariadení najrôznejšieho druhu a veľkosti. Systému „ušitému presne na mieru“ zabezpečíme maximálnu technickú podporu.

Náš tím špecialistov vypracuje analýzu nasadenia systému podľa vašich potrieb a odporučí optimálne parametre HW pre váš hotel, či reštauráciu. Následne vykoná komplexnú implementáciu systému vrátane inštalácie a nastavení. V prípade potreby pomôže s nahrávaním alebo importom dát z pôvodného systému, zaškolí používateľov a postará sa o odborný dozor pri nábehu prevádzky.

O ideálne fungovanie systémov sa postaráme počas celej doby ich činnosti. Využívať môžete pružný servis pobočiek na celom území Slovenska. Rýchle a efektívne riešenie poskytuje hotline pomocou vzdialeného pripojenia. Nadštandardnú te-

lefonickú podporu zabezpečujeme v režime 24/7. Ak chcete posunúť zabezpečenie svojich systémov na ešte vyššiu úroveň, ponúkame možnosť uzatvorenia servisnej zmluvy s garanciou dostupnosti, či špecializovaný servis na úrovni pravidelnej alebo urýchlenej údržby.

Sme pripravení vyhovieť vám, aj keď je zameranie vášho podnikania úplne špecifické. V takých prípadoch vypracovávame analýzy špecifikovaných požiadaviek a programové úpravy systémov vykonáme podľa zadania. Ďalej poskytujeme konzultčné služby a metodickú pomoc kedykoľvek počas prevádzky systému. Pravidelné hromadné školenia vrátane prezentácie novinek systému vám zase zabezpečia dokonalý prehľad o aktuálnych trendoch.



Vzťah s malým zákazníkom, je pre nás rovnako dôležitý, ako spolupráca s veľkým partnerom. Vzájomným porozumením a spoluprácou dosiahneme spoločný cieľ.

Gabriela Juríková
Team Manager Team HORECA

Nájdite si presne to, čo vaše podnikanie potrebuje



Sklad a výroba

Presné sledovanie pohybov, sklado-
vých zásob a evidencie inventúr. Vý-
roba slúži na tvorbu a správu receptúr.



Pokladňa a predaj

Moderná dotyková aplikácia umožňu-
je jednoduché objednávanie a účto-
vanie. Samozrejmosťou je komunikácia
s fiskálnymi tlačiarňami.



Vernostný systém

Rieši evidenciu stálych hostí, firemných
zákazníkov aj zamestnancov. Ponúka
možnosť osobitnej cenovej politiky pre
rôzne kategórie hostí.



Spoločné a hromadné stravovanie

Modul zabezpečuje evidenciu a správu
hromadných akcií, ako aj tvorbu jedálnych
lístkov, vlastnú prípravu a cenové ponuky.



Rezervácie

Príjem a evidencia rezervácií jednotliv-
cov alebo celých skupín s možnosťou
zafixovania konkrétnych izieb.



Webové objednávky z e-shopu

Modul slúži na príjem objednávok jedál
z e-shopu na webe. Riešenie je dodáva-
né v spolupráci s treťou stranou.



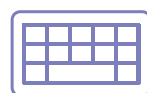
Wellness systémy

Prepojenie s externým wellness systémom
vrátane režimu bez prístupového systému.
Riešenie dodávame v spolupráci s Kas-
Comp alebo EPOS.



Kuchynský terminál

Vaša efektívna správa prichádzajúcich
objednávok z pokladní. Plne nahrádza
funkciu bonovacej tlačiarne a rozširuje jej
možnosti.



Siete prevádzok

Ideálne riešenie pre sieťové prevádzky.
Pracuje s off-line pokladňami bez nut-
nosti on-line pripojenia na centrálu 24/7.



Uzavierky a prehľady

Všetky dôležité informácie o účtoch, obsa-
denosti, službách a tržbách. Automatické
generovanie potrebných výstupov a štatistík.



Cenotvorba

Nástroje pre efektívnu tvorbu cenní-
kov, pravidiel poskytovania zliav a in-
dividuálnych cien s automatizovaným
výpočtom ceny.



Alokácie

Prehľadná evidencia a sledovanie ka-
pacít pridelených cestovným kancelá-
riám a skupinám.



Monetka

Aplikácia komplexne pokrýva problema-
tiku zmeny peňazí. Ideálna pre ubyto-
vacie zariadenia, zmenárne a cestovné
kancelárie.



Reporting a OLAP

Nástroje na tvorbu vlastných prehľadov z
primárnych dát systému vrátane exportu
do bežných formátov.



Stáli hostia

Vernostný systém pre evidenciu stá-
lych hostí s detailnou evidenciou tržieb
a štatistík.



Webové rezervácie

Prepojenie so systémom internetových
rezervácií z webovej stránky ubytovacie-
ho zariadenia.



Riadiť znamená v prvom rade poznať

Pre správne manažérske rozhodnutia a riadenie procesov sú potrebné kvalitné nástroje, ktoré umožňujú spracovať množstvo informácií a intuitívne ich prezentovať v jednoduchej forme. V HORECA systémoch sa medzi tieto nástroje radia moduly Reporting a OLAP.

OLAP v systéme Asseco HOREC:

- zaplatené položky zobrazujú maximálny detail zaplatenej položky. Analýzu zaplatených položiek je možné realizovať z pohľadu pobytu, hosťa, prípadne firmy vrátane zohľadnenia marketingovej kategorizácie a vzťahu k firme
- naťažené položky zobrazujú maximálny detail položky, ale v tomto prípade sa v množine analyzovaných dát nachádzajú aj nezaplatené položky
- obsadenie izieb prináša detailný pohľad na obsadenie izieb, okrem iného umožňuje vytvoriť aj štruktúrovaný odhad budúcich výnosov, prípadne analyzovať minulosť s detailom na úrovni marketingových kategorizácií pobytu

OLAP v systéme Asseco BLUEGASTRO:

- zaplatené položky prinášajú prehľad predaných položiek s detailom až na úroveň spôsobu platby umožňuje analyzovať spotrebu stálych hostí, vyhodnocovať maržu alebo sledovať výkon pokladní
- pohyby tovarov ponúkajú prehľad vybraných pohybov tovarov na zvolených strediskách za definované obdobie
- hromadné stravovanie je prehľadom limitných a nákladových cien za zvolené objednávky stravy až na úroveň jedál pre jednotlivé typy stravnych dávok a diét
- vyhodnotenie čašníkov urobí manažérom prehľad priemernej sumy objednávky na čašníka vypočítanej ako podiel celkového obratu čašníka a počtu hlavných jedál

Vďaka systémom Asseco HOREC a Asseco BLUEGASTRO získate prehľad a efektívne vytriedite podstatné informácie. Pri rozhodovaní uvidíte súvislosti v novom svetle.

Zoskupovanie dát

- zoskupovanie voči neobmedzenému počtu stĺpcov
- podfarbenie zoskupených riadkov inšpirované programom Microsoft Outlook
- vlastné aj preddefinované intervaly dátumu/času pre zoskupovania
- triedenie podľa zoskupených hodnôt
- viac-vláknové zoskupovanie údajov

Filtrovanie dát

- štýl filtrovania a vzhľad dialógov filtra inšpirovaný programom Microsoft Excel
- filter v hlavičke jednotlivých stĺpcov
- osobitný panel pre filtrovanie
- dialóg pre tvorbu pokročilých filtrov
- viac-vláknové filtrovania údajov

Sumarizovanie údajov

- celkové sumáre
- medzisúčty zoskupených riadkov
- triedenie podľa medzisúčtov
- päť integrovaných funkcií pre sumovanie údajov
- vlastné funkcie pre sumovanie údajov

Ukladanie vlastných zostáv

služi na tvorbu vlastných skupín vstupných parametrov pre jednotlivé výstupné zostavy. Takisto pre jednotlivé zostavy zostávajú zapamätané poradie stĺpcov, zobrazenie stĺpcov aj nastavenie zoskupení cez funkciu group by. Neukladajú sa nastavenia dátumových filtrov, tie sa vždy riadia aktuálnym kalendárnym dátumom.

Triedenie údajov

- triedenie na základe neobmedzeného množstva polí
- vytváranie vlastných triediacich algoritmov
- možnosť triedenia zvolených záznamov
- viac-vláknové triedenie údajov

Tlač a export dát

- export dát je podporovaný do viacerých formátov vrátane XLSX, XLS, PDF, HTML...
- odosielanie exportov mailom priamo z gridu



Modul Reporting v systéme Asseco HOREC sa zameriava na tvorbu vlastných prehľadov z primárnych dát systému:

- domová kniha - zoznam hostí bývajúcich za definované obdobie
- objednávky - detailný prehľad objednávok vrátane informácií o skladbe lôžok, vekovej hladine hostí, stave jednotlivých objednávok
- zaplatené položky – prehľad zaplatených položiek
- zaplatené účty – prehľad zaplatených účtov
- prehľad obsadenosti
- movement report
- prehľad rezervácií
- hotelová štatistika