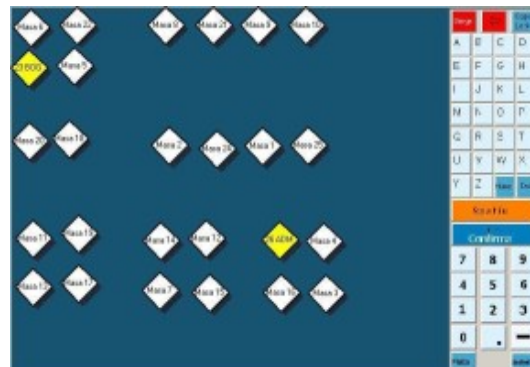


Sistemul de vânzare InfoNOTE

este compus din unul sau mai multe module ale aplicației specializate pentru alimentație publică, completat cu componentele hardware necesare funcției de situația concretă (numărul de săli, de puncte de vânzare, numărul de ospătari).

x InfoNOTE vă permite:

- preluarea comenzilor, listarea și gestionarea acestora;
- transferul ospătarilor dintr-o sală în alta;
- eliminarea bonurilor de marcaj manuale pe care InfoNOTE le realizează automat indiferent de ordinea în care au fost marcate produsele de ospătar, asigurând împărțirea automată a comenzii pe secții;
- listarea notelor de plată;
- listarea bonului fiscal pe casa de marcat existentă (dacă are interfață PC);
- listarea facturilor;
- modificarea prețurilor pentru produse și meniuri;
- posibilitatea realizării oricâtor promoții, inclusiv simultan, funcție de: un interval orar, ora și data oferind un puternic instrument de marketing;
- transmiterea informațiilor suplimentare pe bonul de marcaj: fierbinte, fără sare, rumenit, la gheață, în sânge, fără spumă, etc. funcție de cerințele clienților;
- introducerea produselor în stoc și lucrul: fara stoc, in limita stocului sau cu stoc negativ;
- vânzare în limita stocului (dacă ospătarul marchează trei ciorbe și mai sunt materii prime numai pentru două, programul îl atenționează și îl lasă să vândă numai două, evitând situațiile neplăcute);
- accesul ospătarilor pe bază de card sau de tastatură;
- fidelizarea clienților prin acordarea de discount-uri direct sau cu ajutorul cardurilor de fidelizare;
- tipuri de încasare multiple: card, cash, protocol, credit, bon hotel;
- mutarea clienților de la o masă la alta, chiar în condițiile în care masa de destinație este ocupată (ajută la reunirea amicilor și formarea „găștilor”);
- împărțirea consumației pe oaspeți, în condițiile în care se dorește plata separată. Fiecare oaspete are posibilitatea să achite ceea ce a consumat (unul berea, altul mâncarea, nemtește sau cum doresc);
- realizarea următoarelor rapoarte:
 - borderou închidere tură - centralizatoare: note de plată, secții, încasări, bonuri de marcaj, pe ospătari;
 - centralizator bonuri de marcaj pe secții;
 - închidere de zi
 - centralizator pe ospătari, pe secții, pe tip de plată;
 - centralizator pe perioadă, pe secții și tip de plată;
 - producție centralizat sau detaliat;
 - stoc;
 - statistici – ce și cât s-a vândut într-o perioadă, pe săli, pe secții și ospătari
 - clienți fideli – metodă de marketing cu efecte benefice asupra vânzării. În condițiile în care cardul (de client fidel) este folosit de angajații unei firme, există posibilitatea facturării selective a consumațiilor din intervalul selectat. Eliberarea cardului de client fidel la cazare și utilizarea acestuia în



hotel (restaurant, piscina), oferă posibilitatea ca la finalul serjurului să poată fi facturate toate serviciile de care a beneficiat.

InfoNOTE folosește în restaurant două modalități pentru vânzare:

A) **eXpert diNning** – aplicație software instalată pe Palm, care asigură mobilitatea ospătarilor. Este recomandată în condițiile în care sunt mai multe săli de restaurant, baruri, terase, permițând preluarea și transmiterea comenzilor direct de lângă client, eliminând operațiunile manuale pentru întocmirea de documente (bon de marcaj, notă de plată, bon fiscal) și deplasările la secții sau pentru culegerea produselor pe touch screen.

Modul de lucru este următorul: ospătarul are pe Palm toate datele necesare vânzării (categorii de produse, produse, harta sălii). Comenzile pot fi la nivel de oaspete sau de masă, aceasta ajutând la întocmirea notei de plată. Ospătarul cu Palm, rămâne în sală printre clienți transmitând comenzile pe măsură ce le preia. Datele ajung la secții (bucătărie, bar) unde imprimantele listează bonurile de marcaj cu următoarele informații: ospătar, masă, ora comenzii, preț și denumire produs, cantitate, număr de masă și scaun. Împărțirea comenzii pe secții este făcută automat de eXpert diNning.

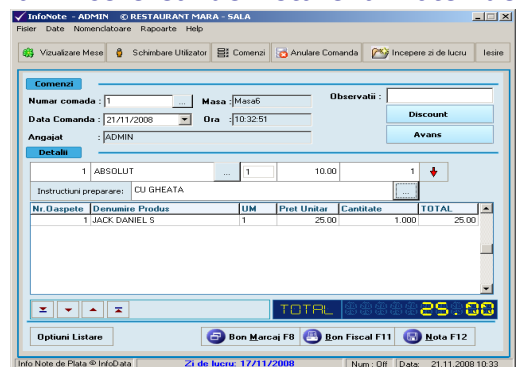
La încheierea consumației, se transmite de pe Palm cererea de listare a notei de plată. Consumația se poate încheia prin: Protocol, Credit, Bon fiscal, Bon de Hotel, Nota de Plată, Factură.

Preluarea comenzilor pe Palm și transmiterea acestora de lângă client asigură:

- scurtarea timpului pregătirii și livrării comenzii
- creșterea nivelului serviciilor oferite
- culegerea informațiilor privind evoluția vânzărilor.

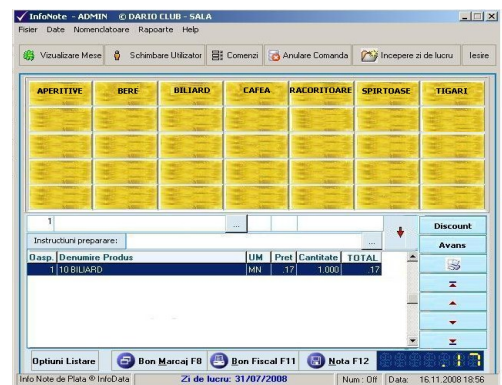
Singurele momente în care, ospătarul, trebuie să părăsească sala de restaurant sunt cele impuse de deplasări pentru preluarea:

- produselor comandate la secții (dacă îi revine această sarcină);
- preluarea Notei de plată de la imprimantă și a Bonului fiscal de la casa de marcat.



1.1. Necesare de echipamente: Palm-uri (funcție de numărul de ospătați), un calculator cu aplicația InfoNOTE, imprimante pentru fiecare secție, casă de marcat fiscală.

Avantajul major al soluției îl reprezintă mobilitatea și costul (deoarece este necesar un singur calculator cu aplicația InfoNOTE instalată, iar prețul Palm-urilor cu aplicația de vânzare eXpert diNning este mai mic decât al echipamentelor touch-screen).



1.2 Necesare software: licență Windows, licența InfoNOTE pentru calculator și licențe eXpert diNning instalate pe fiecare PALM.

B) echipamente touch-screen calculatoare la care comenzile se preiau prin apăsare direct pe ecranul monitorului.

InfoNOTE se instalează pe fiecare calculator, numărul acestora fiind funcție de numărul de săli și de organizarea specifică.

Este singura aplicație de pe piață care permite simultan două moduri de selecție fie:

- cu ajutorul botoanelor de pe ecran, situație în care categoriile și produsele sunt înscrise pe butoane, selecția însemnând ca după apăsarea butonului categoriei și a butonului cu produsul selectat se introduce cantitatea;
- prin scrierea primei litere a numelui produsului, folosind tastatura de pe ecran, moment în care programul va poziționa cursorul pe denumirile care încep cu această literă. Mai multe litere înseamnă poziționare mai precisă.

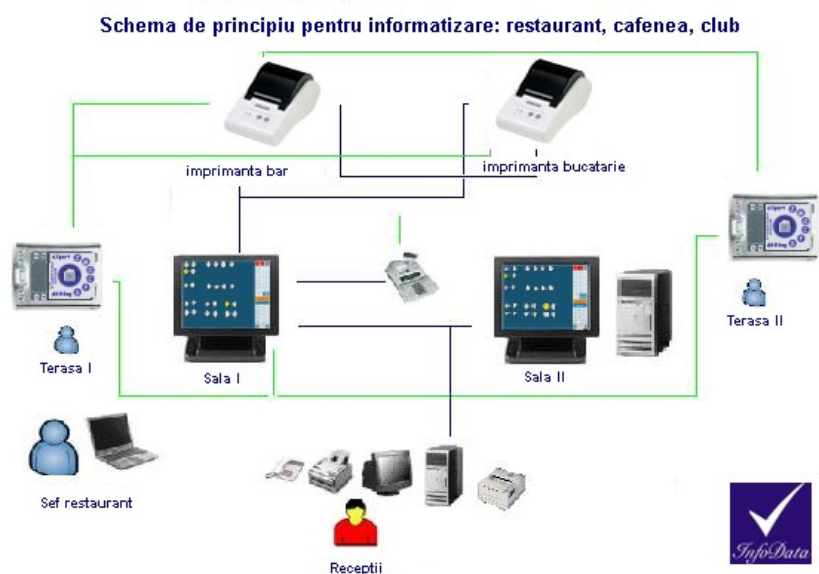
Comenzile preluate de la clienți sunt „culese” pe calculatoarele amplasate în sălile respective, de unde programul InfoNOTE le trimite automat produsele la secțiile de care aparțin listând bonurile de marcaj și Nota de plată. Consumația se poate încheia prin: Protocol, Credit, Bon fiscal, Bon de Hotel, Notă de Plată, Factură.

Avantajul major al utilizării calculatorului cu monitor touch screen îl constituie creșterea vitezei de operare și faptul că informațiile culese sunt stocate putând fi accesate oricând.

2.1 Necesarul de echipamente este funcție de organizare locală: un calculator la o sală, mai multe calculatoare la o sală mai mare, mai multe săli la un calculator, imprimante pentru fiecare secție, casă de marcat sau imprimantă fiscală. Calculatoarele pot fi cu touch screen integrat (ex. Sala I) sau cu monitor touch screen separat (Sala II). Nu este necesară prezența unui server dedicat.

2.2 Necesarul software: licențe Windows și InfoNOTE pentru toate calculatoarele pe care sunt instalate.

Aveți mai jos schema funcțională de principiu* a unui restaurant cu două secții (un bar și o bucatarie), patru posturi de vânzare (două mobile pe Palm și două pe touch screen), o casă de marcat fiscală, un calculator pentru: recepții, întocmire NIR-uri („personajul cu tricou roșu”), un laptop pentru șef. Modelele și marcele de echipamente, pot diferi de cele din figură. În condițiile în care se doresc alte echipamente decât cele din figura, acestea se vor specifica în clar în comanda pe care clientul o adresează furnizorului.



Pagere permit apelarea ospătarilor de la bucatărie la finalizarea comenzii sau de către clienți cu butonul instalat pe masă (opțional).

Implicații: creșterea operativității ospătarilor și a timpului petrecut de aceștia în preajma clienților.

Rezultatul = creșterea nivelului de satisfacție a clienților.



x InfoNOTE Web Management ofera acces direct la vânzarile din restaurant și **urmărirea afacerii pe Internet**.

x InfoSEF modul specializat din InfoNOTE instalat pe calculatorul din birou ce permite urmărirea activității din sălile de restaurant (are la dispoziție harta tuturor sălilor, cu activitatea pe fiecare masă, oaspete, pentru fiecare ospătar în parte) și realizarea tuturor rapoartelor.

x InfoGES aplicație specializată pentru gestiune permițând:

- economie de timp - din punct de vedere legal, trebuie ca marfa să fie introdusă în gestiune pe baza facturii de la furnizor și să se întocmească NIR-ului. Dacă tot sunteți obligați să îl faceți, nu ar fi mai bine să îl și folosiți fără a munci de mai multe ori? Programul vă oferă această posibilitate permițând: listarea, contabilizarea, importul și exportul datelor în restaurant, sau la alte gestiuni (magazin, depozit, producție);
- controlul stocurilor oferind posibilitatea de a:

InfoNote Web Management v1.0						
Mese ocupate	Gestiune	Articol	UM	Pret	Cant.	Total
Setări	BAR	ANGELLI PESCA 50 ML	ML	2,00	2	4
Raport comenzi	BAR	APA TONICA	BUC	3,20	2	6,4
Înșire	BAR	FINLANDIA 100 ML	ML	12,00	2	24
	BAR	WEMBLEY 100 ML	ML	6,00	1	6
	BUCATARIE	ARDEI IUTE	BUC	0,50	2	1
	BUCATARIE	ARIPIOARE DE PUI PANE	KG	23,00	1	23
	BUCATARIE	CASCAVAL PANE	P	4,40	3	13,2
	BUCATARIE	CIORBA DE VACUTA	P	5,00	2	10
	BUCATARIE	MENIU DE POST	BUC	25,00	1	25
	BUCATARIE	SALAM DE SIBIU	KG	60,00	1	60
	BUCATARIE	SALATA DE ARDEI COPTI	BUC	3,20	1	3,2
	Total:					273,7

Copyright © by InfoData Bacau. All rights reserved.

- ști permanent stocul inclusiv pe materii prime, deoarece intrările se fac pe bază de NIR, iar ieșirile prin intermediul notei de plată.
- ține stocurile pe oricâte gestiuni;
- permite inventarul într-un timp foarte scurt;
- scoate raport de producție și bonuri de consum.
- controlul financiar al locației programul oferind inclusiv componenta financiară: Casă / bancă, jurnal de vânzări, jurnal de cumpărări, situație furnizori la data scadentă, centralizatoare: intrări, ieșiri, încasări, plăți;
- statistici la nivel de bar, restaurant, pizzerie:
 - posibilitatea de a vedea evoluția vânzării pe mărfuri sau grupe, în timp (în care zi a săptămânii se vinde mai mult, în ce interval orar, etc.)
 - care marfă are vandabilitate mai mare
- realizarea notelor contabile care pot fi introduse în programul de contabilitate pe care îl folosește deja contabilul.

În condițiile în care v-am făcut curioși haideti să vedem ce înseamnă practic:

- pentru un restaurant cu o bucătărie și un bar vă sunt necesare:
 - casă de marcat. Casa de marcat existentă se va putea folosi cu condiția să aibă posibilitatea de conectare PC și să existe programul de comunicație PC.
 - calculator cu monitor touch screen integrat sau nu,
 - licențe pentru InfoNOTE și Windows
 - imprimante de secție pentru bar și bucătărie.
 - Opțional
 - se poate completa cu licență pentru gestiune cu InfoGES instalat pe același calculator;
 - utilizarea surselor neinteruptibile de tensiune UPS - în condițiile în care sunt căderi frecvente de tensiune.
- pentru locații mari, cu mai multe baruri, săli de restaurant numărul de echipamente va fi funcție de condițiile concrete:
 - opțional:
 - Palm-uri
 - calculator cu licență pentru programul de gestiune InfoGES în birou
 - laptop pentru sef cu acces la aplicații.

Concluzii:

- fiind proprietarul unei locații de alimentație publică și dorind să aveți o imagine clară asupra afacerii, vă este simplu dacă apelați la InfoData care vă oferă la un preț fără concurență o variantă de rezolvare pentru informatizarea locației.
- vă rugăm să ne contactați pentru a vă prezenta oferta comercială personalizată funcție de cerințele concrete.
- Ceea ce avem în vedere cu soluția propusă este că, vă punem la dispoziție un sistem performant de vânzare și evidență. Incercăm să vă ajutăm la recuperarea investițiilor făcute deja în echipamente: case de marcat, imprimante și calculatoare, în condițiile în care îndeplinesc cerința de minim tehnic și se pot integra în soluția propusă.
- dacă vi se pare nerelevant sau insuficient de explicit pentru a lua decizia de achiziție vă rugăm să ne contactați pentru lămuriri.
- dacă este incitant, haideți să vedem ce trebuie făcut pentru a începe implementarea

În calitate de integrator de soluții informatice, InfoData SRL asigură atât componenta hardware cât și software. InfoNOTE împreună cu InfoHOTEL și cu aplicația InfoGES oferă controlul asupra unei locații sau a unui complex hotelier, cu posibilitatea centralizării datelor.

Vă mulțumim pentru interesul acordat produselor și soluțiilor informatice realizate de InfoData SRL și pentru timpul alocat parcurgerii acestui material.

Cu deosebită considerație,
Ioan RADU

0722358555

* Specificațiile și fotografiile produselor au caracter informativ și pot fi diferite față de produsele reale sau să conțină accesorii neincluse în pachetul standard al produsului. Specificațiile tehnice pot conține erori de operare și pot fi schimbate fără înștiințare prealabilă, neconstituind obligativitate contractuală.