Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 10:07

Link do produktu: http://www.pos.info.pl/gastro-szef-p-34.html

Gastro SZEF

Cena brutto	**2 078,70 zł**
Cena netto	**1 690,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**

Opis produktu

GASTRO SZEF jest programem do prowadzenia gospodarki magazynowej firmy w oparciu o dokumenty zakupu oraz zrealizowaną sprzedaż stanowiska POS. System zapewnia dostęp do wielu praktycznych analiz i raportów. Analizy wspierają bieżącą pracę kierownictwa oraz pomagają w pdejmowaniu decyzji o charakterze strategicznym, zapewniając szybki wgląd w rezultaty wcześniej podejmowanych działań. Przejrzysta konstrukcja programu pozwala na łatwą, intuicyjną i swobodną pracę z profesjonalnym narzędziem wspomagający zarządzanie magazynem.

Bieżąca kontrola

Dzięki synchronizacji z **GASTRO POSem** dane widoczne w programie są zawsze aktualne i dają podgląd w realne stany magazynowe. Są one kontrolowane na podstawie zużycia surowców opierającym się na zdefiniowanych wcześniej recepturach połączonych z danymi o sprzedaży.

Bezpieczne finanse

Synchronizacja z programami finansowo- księgowymi umożliwia eksport dokumentów, który zaoszczędza czas i zapobiegnie konieczności wprowadzania tego samego dokumentu do dwóch różnych programów. Dodatkowo **GASTRO SZEF**,daje możliwość wystawiania faktur, dzięki czemu odciąża stanowisko POS dając pracownikom więcej czasu i możliwości na przyjmowanie nowych zamówień, i zwiększanie dochodów lokalu.

Sprawne zarządzanie

Jako narzędzie wspomagające managera/właściciela, oprogramowanie **GASTRO SZEF** umożliwia nadawanie uprawnień, definiowanie promocji, cen czy przekazywanie komunikatów widocznych w **GASTRO POS**. W szybki i łatwy sposób, z poziomu zwykłego komputera można ustalić happy hour (ceny zmienią się w POSie automatycznie o wyznaczonej godzinie), stworzyć nową promocję, system lojalnościowy czy przesłać pracownikom wiadomość nie odchodząc od ekranu swojego laptopa.

ZALETY GASTRO SZEF:

- rozliczenia magazynów i zużycia surowców
- kontrola kosztów – Food Cost
- rozliczenia produkcji gastronomicznej
- zaawansowana obsługa zamówień
- inwentaryzacje
- zdalne ustalanie rabatów i promocji widocznych w POSie
- planowanie imprez
- wystawianie faktur
- przejrzyste raporty
- obsługa gastronomii zamkniętej
- eksport danych do innych systemów