

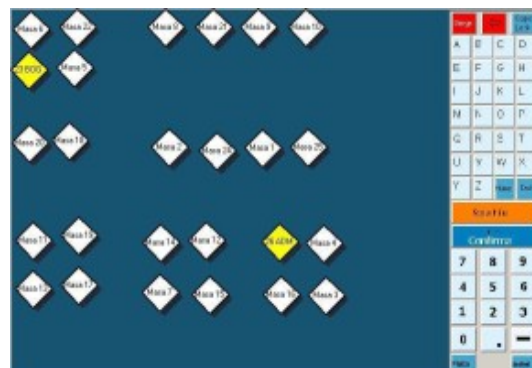
## Sistemul de vânzare InfoNOTE

este compus din unul sau mai multe module ale aplicației specializate pentru alimentație publică, completat cu componentele hardware necesare funcției de: numărul sălilor, POS-urilor și ospătarilor.

InfoData SRL a fost înființată în 1993 și are implementate aplicații proprii dezvoltate în acești ani, de la Putna până la Buzău, în peste o sută de locații.

x InfoNOTE vă permite:

- preluarea comenzilor, listarea și gestionarea acestora;
- transferul ospătarilor dintr-o sală în alta;
- eliminarea bonurilor de marcaj manuale deoarece InfoNOTE le va lista automat indiferent de ordinea în care au fost marcate produsele de către ospătar, asigurând și împărțirea automată a comenzii pe secții;
- listarea notelor de plată;
- listarea bonului fiscal pe casa de marcat existentă (dacă are interfață PC);
- listarea facturilor pentru:
  - consumație în restaurant;
  - cazare, taxa hoteliera și calculul taxei hoteliere aferente;
  - mai multe consumații dintr-un interval de timp (situația clienților fideli);
- modificarea prețurilor pentru produse și meniuri;
- posibilitatea realizării oricărui promoții, funcție de: un interval orar, ora și dată, zi calendaristică 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;
- lucrul:
  - fără stoc, aplicația asigurând situațiile de vânzări;
  - în limita stocului – pentru evitarea situațiilor neplăcute (dacă ospătarul marchează trei ciorbe și mai sunt materii prime numai pentru două, programul îl atenționează și îl lasă să vândă numai două);
  - cu stoc negativ se pot face vânzări chiar dacă produsele sau materiile prime lipsesc la respectivul moment din stoc. Când se face intrarea, stocurile revin la situația reală sistemul comportându-se identic cu cel de la supermarket;
- accesul ospătarilor în aplicație 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: numerar, card, protocol, credit;
- 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 ce dorește din ceea ce a consumat (unul berea, altul mâncarea, „juma-juma”, etc.);
- încasarea unui avans (ca și garanție) pentru organizarea unui eveniment ce poate fi ulterior dedus din valoarea totală a consumației;
- rezervarea unei sau mai multor mese, care se pot concretiza prin vânzare sau nu;
- realizarea următoarelor rapoarte:
  - borderou închidere tură - centralizatoare: note de plată, secții, încasări, bonuri de marcaj, pe ospătar;
  - 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;
- stocuri pe gestiuni;
- 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, piscină), oferă posibilitatea ca la finalul sejurului să poată fi facturate toate serviciile de care a beneficiat.

InfoNOTE folosește în restaurant două modalități pentru vânzare:

A) eXpert diNing – aplicație software instalată pe smartphone sau tableta, ce 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 deplasările la secții sau pentru culegerea produselor pe sistemul cu touch screen și operațiunile manuale pentru întocmirea de documente (bon de marcaj, notă de plată, bon fiscal).

Ospătarul are la dispoziție pe tableta toate datele necesare vânzării (categorii de produse, produse, harta sălii). Comenzile pot fi la nivel de oaspete sau de masă. Ospătarul preia și transmite comenzile direct de lângă client, datele ajungând 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 aplicație.

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

Preluarea comenzilor pe telefon de lângă client asigură:

- a) scurtarea timpului pregătirii și livrării comenzii;
- b) creșterea nivelului de satisfacție al clienților și al serviciilor oferite;
- c) culegerea rapidă a 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;
- preluarea Notei de plată și a Bonului fiscal.

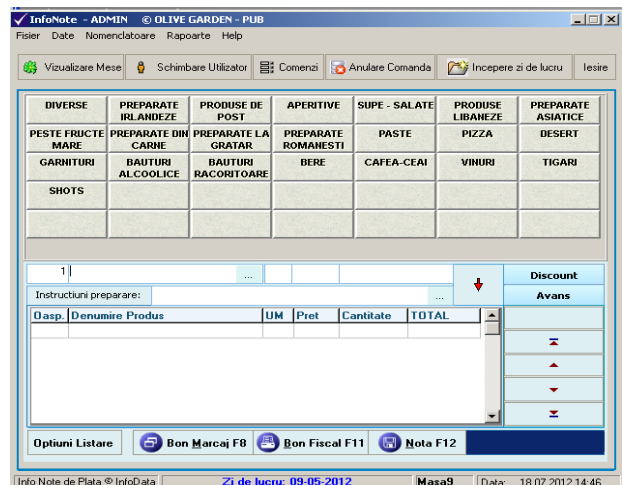
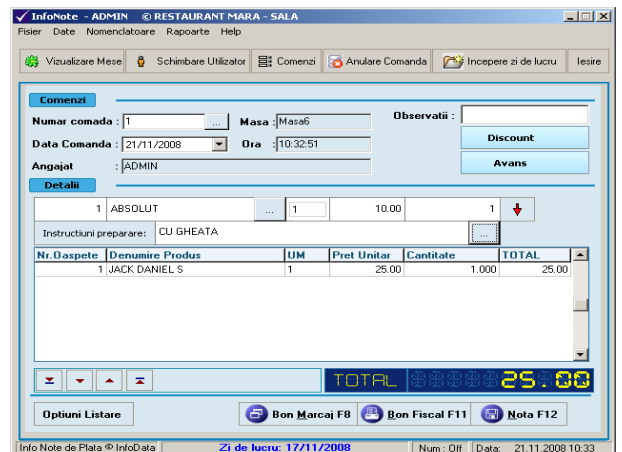
1.1. Necesarul de echipamente: telefoane sau tablete cu sistem de operare Android (funcție de numărul de ospătari), un calculator cu aplicația InfoNOTE, imprimante pentru fiecare secție, casă de marcat fiscală.

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

1.2 Necesari software: licență Windows, licența InfoNOTE pentru calculator și licențe eXpert diNing instalate pe fiecare telefon, tableta, PDA sau 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 două moduri de selecție fie cu:

- ajutorul butoanelor de categorii (țigari, paste, garnituri, etc.). După apăsarea butonului categoriei și selectarea produsului urmează numai introducerea cantității;
- butonul multi selecție Prin apăsarea acestuia, pe măsură ce se scriu litere (din denumirea produsului), programul va poziționa cursorul pe denumirile care încep cu această literă. Mai multe litere înseamnă poziționare mai precisă.

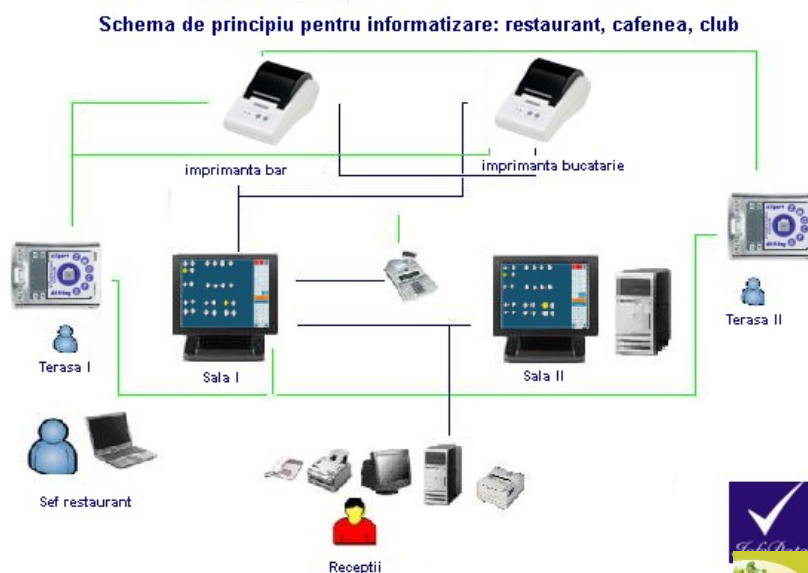
Comenzile preluate de la clienți sunt introduse în InfoNOTE pe calculatoarele amplasate în sălile respective. Programul trimite automat produsele la secțiile de care acestea aparțin listând: bonurile de marcaj și Nota de plată. Consumația se poate închide prin: Protocol, Credit, Bon fiscal, Notă de Plată, Factură.

Avantajul major al utilizării calculatorului cu monitor touch screen îl constituie creșterea vitezei de operare.

2.1 Necesarul de echipamente este funcție de organizarea 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 integra touch screen (ex. Sala I) sau cu pot fi cu monitor touch screen separat (Sala II). Sistemul nu necesită utilizarea unui server dedicat.

2.2 Necesarul software: licențe Windows și InfoNOTE pentru fiecare din 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 și două pe touch screen), o casă de marcat fiscală, un calculator pentru recepții și întocmire NIR-uri („personajul cu tricou roșu”), un laptop pentru șef. Modelele și mărcile echipamentelor, 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 pentru marfa să fie introdusă în gestiune să se întocmească NIR-ul. Dacă tot sunteți obligați să îl faceți, nu ar fi mai bine să îl folosiți fără a munci de mai multe ori? Programul vă oferă această posibilitate permițând:

Mese ocupate	Gestione	Articol	UM	Pret	Cant.	Total
Setări	BAR	ANGELLI PESCA 50 ML	ML	2,00	2	4
	BAR	APA TONICA	BUC	3,20	2	6,4
Raport comenzi	BAR	FINLANDIA 100 ML	ML	12,00	2	24
	BAR	WEMBLEY 100 ML	ML	6,00	1	6
Isire	BUCATARIE	ARDEI IUTE	BUC	0,50	2	1
	BUCATARIE	ARIPIDARE 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
	<b>Total:</b>					<b>273,7</b>

Copyright © by InfoData Bacau. All rights reserved.

listarea, contabilizarea, importul / exportul (datelor) din și către restaurant, sau la alte gestiuni (magazin, depozit, producție);

- controlul stocurilor oferind posibilitatea de a:
  - 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 scurt;
  - scoate raport de producție și bonurile 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.

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 la PC și să existe programul de comunicație cu PC-ul.
  - 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 și sursa neinteruptibilă de tensiune UPS - pentru situațiile în care sunt căderi frecvente sau fluctuații de tensiune.
- pentru locații mari, cu mai multe baruri, săli de restaurant numărul de echipamente va fi funcție de condițiile concrete:

Opțional:

- smartphon-uri sau tablete cu Wi-Fi cu licențe pentru aplicația eXpert diNing.
- calculator cu licență pentru programul de gestiune InfoGES în birou
- laptop pentru șef cu acces la modulele specifice ale aplicațiilor.

Concluzii:

- fiind proprietarul unei locații de alimentație publică și dorind să aveți o imagine clară asupra afacerii, vă este simplu dacă apălați 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 acestea îndeplinesc cerința de minim tehnic, încercăm să le integrăm în soluția propusă.
- dacă vi se pare nerelevant sau insuficient de explicit pentru a lua decizia de achiziție vă rugăm să ne contactați pentru a stabili o prezentare a soluției.
- 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

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