

rManager® System zarządzania restauracjami

rManager® jest praktycznym narzędziem informatycznym, wychodzącym naprzeciw rzeczywistym problemom i potrzebom właścicieli restauracji. Dzięki przyjaznej i intuicyjnej obsłudze, pełnej kontroli sprzedaży i zachowań kelnerów, kontroli kosztów produkcji, kontroli rozliczeń z kontrahentami oraz elastycznemu raportowaniu stanowi narzędzie, które może znacząco przyczynić się do wzrostu wydajności i rentowności restauracji.

System rManager® składa się ze współpracujących ze sobą (w obrębie jednej lub wielu restauracji) modułów, realizujących poszczególne, przeznaczone dla nich zadania. Wszystkie moduły pracują w środowisku Windows, korzystając z bazy danych Microsoft SQL Server.

Moduły systemu

- rManager® POS
- rManager® Store
- rManager® Report
- rManager® Invoice
- rManager® Cashreport
- rManager® Administrator
- rManager® Bookings

rManager® POS – nowoczesny, przeznaczony dla każdej restauracji

- Prosta intuicyjna obsługa
- Zaawansowane operacje na rachunkach (łącznie, dzielenie, przenoszenie rachunków lub poszczególnych pozycji, rabaty do rachunków lub do poszczególnych pozycji)
- Rejestracja w bazie danych każdej operacji kelnerskiej – pełna kontrola zachowań użytkowników
- Rozbudowany system uprawnień i autoryzacji
- Identyfikacja kelnera za pomocą kodu lub karty magnetycznej
- Graficzna prezentacja sal z błyskawiczną oceną zajętości
- Obsługa wielu punktów sprzedaży i punktów zamówień
- Pełna konfigurowalność (grupowanie artykułów, zmiana koloru, grafiki, wielkości i położenia przycisków, ekranów itd.)
- Współpraca z modulem magazynowym w czasie rzeczywistym
- Zastosowanie w pracy na terminalach gastronomicznych z ekranem dotykowym



rManager® Store – zarządzanie magazynami w restauracji

- Współpraca z modulem POS w czasie rzeczywistym (rejestracja stanów magazynowych oraz uaktualnianie danych o kosztach i marży w trybie online, tj. natychmiastowo po realizacji sprzedaży przez kelnera)
- Kalkulacja potraw poprzez definiowanie receptur
- Możliwość przypisania wielu receptur do jednej potrawy
- Możliwość definiowania zamiennych składników
- Ewidencja cen netto oraz cen średnioważonych artykułów magazynowych oraz możliwość ich śledzenia w czasie
- Bieżąca kontrola poziomu marży/narzętu oraz współczynnika foodcost
- Obsługa wszelkich operacji magazynowych oraz wydruk odpowiednich dokumentów
- Inwentaryzacja całościowa lub częściowa
- Współpraca z czytnikiem kodów kreskowych



Publikacja firmy:

Wincor Nixdorf Sp. z o.o.

ul. Popularna 82, 02-226 Warszawa

tel: (+48 22) 572 42 00/01

fax: (+48 22) 572 42 09

<http://www.wincor-nixdorf.com/pl>

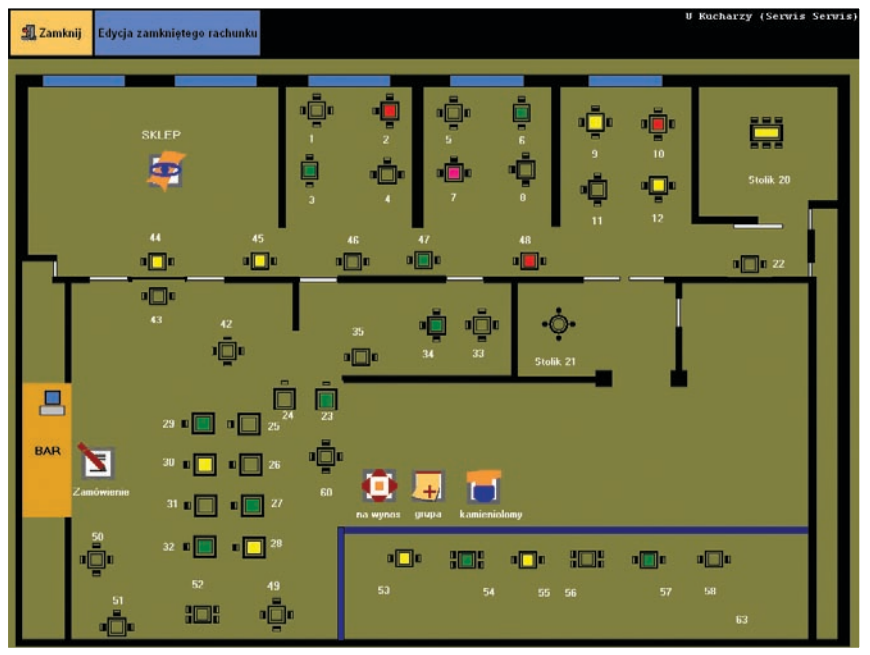
e-mail: hospitalityinfo.pl@wincor-nixdorf.com

©Wincor Nixdorf Sp. z o.o.

Wszelkie prawa, w tym prawa wynikające z uzyskania patentu lub zarejestrowania modelu albo projektu rozwiązania, są zastrzeżone. Realizacja dostaw w miarę dostępności. Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian technicznych w produkcie.

Wszystkie nazwy sprzętu i oprogramowania wykorzystane w niniejszym tekście są nazwami marek lub znakami towarowymi należącymi do odpowiednich podmiotów.

Wyprodukowano w Polsce, marzec 2008



rManager® Report – uniwersalne narzędzie raportujące

Moduł pozwala na wygenerowanie dowolnego raportu na bazie danych gromadzonych przez system. Dzięki temu można szybko uzyskać aktualne informacje o sprzedaży, kosztach, transakcjach i operacjach użytkowników - nawet będąc w podróży po drugiej stronie globu. System umożliwi również generowanie SMS-ów. SMS-y mogą zawierać zarówno informacje statystyczne, dotyczące np. sprzedaży, jak też mogą być wysyłane automatycznie przy wystąpieniu pewnych wcześniej zdefiniowanych zdarzeń np. anulacja rachunku na dużą kwotę.

rManager® Invoice – wystawianie faktur do paragonu

Moduł umożliwia szybkie wystawianie faktur VAT na podstawie jednego lub kilku paragonów. Pozwala na wyszukiwanie faktur w archiwum, generowanie kopii i duplikatów, przegląd faktur poszczególnych kontrahentów itp.

rManager® Cashreport - zarządzanie gotówką pod kontrolą

Moduł umożliwia kontrolę stanu gotówki w kasie poprzez rejestrację wszelkich operacji i generowanie odpowiednich dokumentów (KW, KP, raport kasowy). Pozwala też na szybkie sprawdzenie stanu rozliczeń z kontrahentami, płatności za poszczególne faktury, kontrolowanie i rozliczanie zaliczek.

rManager® Administrator – zarządzanie ustawieniami

Wszystkie ustawienia systemu rManager® i jego poszczególnych modułów kontrolowane są centralnie za pomocą jednego narzędzia. Administrowanie systemem może odbywać się lokalnie lub zdalnie z dowolnego miejsca.

rManager® Bookings - zarządzanie rezerwacjami

Moduł umożliwia sprawne zarządzanie rezerwacjami w restauracjach. Dla każdej przyjętej rezerwacji możemy wygenerować jej potwierdzenie (e-mail, faks, sms), dołączyć opis lub instrukcje służbowe, określające sposób ustawienia stolików czy rodzaj menu.