

sentez

REST

Restaurant
Yönetim
Sistemi

Restaurant Yönetim Sistemi

- Satış Noktası
- Masa Takibi
- Kasa
- Stok Yönetimi
- Üretim ve Reçete
- PocketREST



sentez



Restaurant
Yönetim
Sistemi

Siparişlerin alınmasından, fatura kesimine, satın alma yönetiminden, günlük maliyetlerin takibine kadar pek çok işlemin yapılmasına olanak verir.

Siparişlerinizi nasıl alırdınız?



A) PocketPC



B) Dokunmatik Ekran



C) Telefon



D) İnternet

SentezREST ile müşterilerinizin memnuniyetini ve işletmenizin verimini arttırabilirsiniz.

- Dokunmatik ekran ile kullanım kolaylığı
- El terminaleri ile doğru ve hızlı sipariş
- Çağrı tanıma sistemi ile kolay paket servis
- İnternet üzerinden paket sipariş
- Siparişleriniz anında mutfak monitöründe
- Satış noktası yönetimi
- Müşteri ilişkileri yönetimi
- Maliyet yönetimi
- Stok yönetimi

SentezREST, otel, tatil köyü, bar, restaurant ve yiyecek-servis sektörüne yönelik, her ölçekteki işletmenin ihtiyaçları doğrultusunda rahatça kullanabileceği bir yapıya sahiptir. İşletmenin ihtiyaçları göz önünde bulundurularak farklı modül ve uygulamalarla desteklenebilir ve işletme için en işlevsel hale getirilebilir. IBM SurePOS 500'ün dokunmatik ekran özelliklerine uygun menü yapısı ile şık ve pratik bir kullanıma açıktır.

Esnek yapısı sayesinde küçük ve orta ölçekli kendi iş akış şekillerine tam olarak uyum sağlar.

SentezREST, yüksek teknoloji yazılım dili C++ (nesne tabanlı) ile yazılmış, en uygun ara yüzler sayesinde adaptasyon ve kullanım kolaylığı sağlamıştır.

SentezREST, Microsoft Windows işletim sistemleri için tasarlanmıştır. Standart SQL veri sorgulama dili kullanılarak, veri tabanının bağımsızlığı sağlanmıştır.

Güvenlik sistemi ile kullanıcı bazında her

işleme yetkilendirme yapılabilir. LOG sistemi ile kullanıcıların yaptığı her işlem anında takip edilebilir.

ODBC sayesinde de; ODBC desteği olan uygulamalar (MS Query, MS Access v.b.) tarafından veri erişimi sağlanır.

OLE desteği sayesinde MS Office (Excel,Word v.b.) gibi ofis uygulamaları ile tam entegrasyon sağlanır.

Her türlü bilgi değişiklikler, rapor ve formlar MS Exchange ile dahili kullanıcılara ve MS Internet Mail ile harici birimlere (müşteri, satıcı vb.) e-posta olarak gönderilir.

SentezWEB Server ile dünyanın herhangi bir yerinde herhangi bir işletim sistemi ile, firmanızın veri tabanına eş-zamanlı erişerek, durumu her an izleyebilirsiniz.

Kişiyeye ve işletmeye özel sonsuz sayıda rapor ve form dizaynı yapılabilir.

Yaygın eğitim ağı ve internet/modem desteği sayesinde isteklerinize anında çözüm üretilir.

Satış Noktası

Satışlarınızı garsonlar ya da kasiyer aracılığı ile yapabilirsiniz.



Siparişlerinizi almak için el terminali (PocketREST) ve dokunmatik ekran kullanabilirsiniz.

Sipariş edilen ürün bazında açıklama bilgileri (az pişmiş, limonlu, buzlu v.b.) girebilir, bu bilgilerin seçmeli menü olarak gelmesini sağlayabilirsiniz.



Adisyonun tamamını veya bir kısmını ikram olarak gösterebilirsiniz

İade ve iptal işlemlerini ürün yada adisyon bazında kolayca yapabilirsiniz.

Girilen siparişleri ve iptal edilen ürünleri mutfak, bar, pastane gibi departmanların tanımlı yazıcı ya da ekranlarında anında görebilirsiniz.

Eksik ya da ilave malzemeli ürün siparişleri alabilir ve fiyatlandırmayı otomatik olarak yapabilirsiniz. Örneğin; sucuksuz, bol mısırlı gibi...

Hazırlanan ürün bilgileri mutfak ya da bardaki dokunmatik ekrandaki ilgili satıra dokunularak el terminallerine mesaj olarak gönderilebilir.

Adisyon toplamına artı servis bedeli ekleyebilirsiniz.

Paket servislerini telefon numarası veya isimden takip edebilirsiniz.

Ürünleri belli gruplar altında toplayabilir, resimli menüler aracılığı ile dokunmatik ekranlarla ya da el terminalleriyle satış yapabilirsiniz.

Menüler oluşturularak satış anında ürünlere kolaylıkla ulaşabilirsiniz.

Belirleyeceğiniz zaman dilimlerinde ürün bazında işletmenizin belirli bölümlerinde (restaurant, bar vb.) geçerli olacak biçimde promosyonlar (happy hour) yapabilirsiniz.

Farklı bir zamana yönelik happy hour uygulamasında belirlenen bölüm ve saatte uygulamanın otomatik olarak devreye girmesini sağlayabilirsiniz.

Satış ekranı üzerindeki ürün talep mesajı sayesinde işletme içerisindeki garsonlar ile mutfak çalışanları arasında sorunsuz ve hızlı irtibat kurabilirsiniz.



Daha önceden girmiş olduğunuz cari hesap bilgileri sayesinde adisyonlara anında fatura kesebilirsiniz.

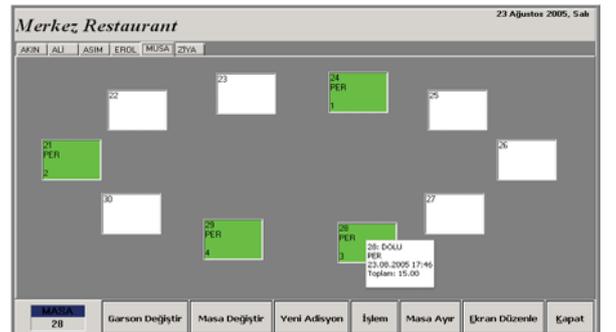
Kullanıcılar yetkilerine göre mevcut masalara ve adisyonlara müdahale edebilir, iade, ekleme veya değişiklik yapabilir.

Paket servislerde Caller İD (arayan numara) özelliği sayesinde işletmeyi arayan müşterinin tüm bilgileri hiçbir tuşa dokunmadan ekrana gelir. Kaydı olmayan bir müşteri ise; Yeni Müşteri Kartı açabilirsiniz.

PKDS sistemi sayesinde personelin ay içerisindeki çalışma süresi takip edilerek verilerin puantaj bilgisi olarak değerlendirilmesini sağlayabilirsiniz.

Masa Takibi

İşletmenizin yerleşik düzenine göre masa dizaynı yapabilir, sınırsız sayıda masa tanımlayabilirsiniz.



Masa durumlarını izleyebilir, yeni sipariş girebilir, hesap alabilir, sürükle bırak yöntemi ile masa ayırma ve birleştirme işlemi yapabilirsiniz.

Masa planını salon ya da garson bazlı takip edebilirsiniz.

Rezervasyonları internet üzerinden veya manuel olarak yapabilirsiniz.

Masa planı üzerinden belirlenmiş rezervasyonlu masayı seçerek kolayca işleme alabilirsiniz.

Belirtilmiş olan rezervasyon saatinin aşılması (no show) durumunda rezervasyon iptali ve takibini yapabilir, masanızı tekrar işleme alabilirsiniz.

Her garsonu belirli masalar için yetkilendirerek garson bazında masa durumlarını izleyebilirsiniz.

Tek tuş ile açık ve kapalı adisyon listenizi görebilir, yetkiniz dahilinde gelen liste üzerinden işlem yapabilirsiniz.

Fiş No	Çıkış No	Masa	Kapı	Toplam Tutar	Garson	Açılış Saati	Ödeme Şekli
39	0010	21	4	107.00		13:57	Yapı Kredi-VISA
40	0011	22	3	79.00	Ali	13:58	Garanti-VISA
41	0012	45	4	103.25	Mehmet	14:00	Akbank-Master
42	0013	53	2	40.25	Veysel	14:01	CardFinans
43	0014	62	6	159.00	Tolga	14:03	American Express
44	0015	18	2	47.00	Mehmet	14:04	Nakit
45	0016	37	3	63.00	Şeraf	14:05	Sodexho Pass
46	0017	66	7	196.25	Ali	14:06	Yapı Kredi-VISA
47	0018	27	4	112.50	Mehmet	14:09	Akbank-Master
48	0019	33	2	18.75	Tolga	14:09	Garanti-VISA
49	0020	80	5	86.50	Şeraf	14:10	Nakit
50	0021	39	1	16.25	Veysel	14:12	Sodexho Pass
51	0022	32	6	124.25	Tolga	14:13	Garanti-VISA

Hesap kapama sırasında istenen ödeme tipine ve döviz cinsine göre ödeme alabilirsiniz.

Ödeme Tipi	Kart No	Döviz	Döviz Kuru	Döviz Tutar	Tutar	Takıl
Sodexho Pass			0.00	20.00	0	
Yapı Kredi-VISA			0.00	58.70	0	

Ödeme Sili Yeni Ödeme Ödeme Parafı

Servis İskonto Toplam Tutar 68.50
Ödeme Tutarı 10.20
İskonto Tutarı 0.00
KDV Tutarı 12.03
Genel Toplam 78.70
Toplam Ödeme 78.70
Para Üstü 0.00

Hesap Açık Hesap Kapat

Sipariş Dön Hesap Kapat

Kapat Toplam Yaz

Satış Şekli Normal İskon Ödenmez

7 8 9
4 5 6
1 2 3
0 00 000
* C

Alınan ödeme tiplerine göre her türlü istatistiği alabilirsiniz.

Ödeme esnasında para üstü uygulayabilirsiniz.

Sipariş Listesi	Seçimler Listesi
Mısır Çorbası 10.00	Spagetti 12.00
Mısır Çorbası 10.00	Mercimek Çorbası 4.75
Mercimek Çorbası 14.75 4.75	Çoban Salatası 15.25 6.25
Salata 5.00	Elmalı Tart 14.50 4.50
Yeşil Salata 15.00 5.00	Mısır Çorbası 15.00 5.00
Çoban Salatası 06.25 0.00	
Çin Biberişi 14.75 4.75	
Spagetti 07.00 0.00	
Elmalı Tart 04.50 0.00	
Köme Kızartması 15.50 6.50	
Toplam 36.00	Toplam 32.50

Masa: 45 Vazgeç Tamam

Ayrı hesap ödemek isteyen müşteriler için adisyon ayırma işlemi yapılabilir veya birkaç adisyonu birleştirilebilir.

Hesap kapama esnasında oran yada tutar bazlı iskonto yapabilir adisyonu ikram yada ödenmez olarak kapatabilirsiniz.

Müşteri İlişkileri Yönetimi (CRM)

Müşterilerinize ait bilgileri detaylı olarak takip edebilir, alışveriş istatistiklerini alabilirsiniz.

Müşteri Bilgileri						
Müşteri Kodu, Adı	PS001	GÜL TUNA				
İlk. Son Geliş Tarihleri	25.05.2005	25.08.2005				
Toplam Alışveriş Sayısı	5	Toplam Alışveriş Tutarı	289.00			Kart Bilgileri
Adresi Hekimsuyu Cad. No:14/4						
Fiş No	Tarih	Saat	Dept	Toplam Tutar	Ödeme Şekli	Garson
39	25.05.2005	11:30	01	51.00	Nakit	
47	14.06.2005	11:31	01	18.00	Yapı Kredi-VISA	
64	27.06.2005	11:33	01	46.75	Garanti-VISA	
88	05.07.2005	11:35	01	121.00	Master Card	
96	25.08.2005	11:37	01	52.25	Nakit	
Fiş No	Satır	Ürün Kodu	Ürün Adı	Miktar	Fiyat	
39	1	YSC000005	Mısır Çorbası	1.00	5.00	
39	2	YSC000002	Mercimek Çorbası	1.00	4.75	
39	3	YSAY10003	Patlıcan Kebabı	1.00	12.00	
39	4	YSAY10004	Antep Kebabı	1.00	12.50	
39	5	YASA00008	Yeşil Salata	1.00	5.00	

Yeni Sipariş Rapor Çıkış

Özel günleri (Doğum günü, evlilik yıldönümü v.b) takip edebilir, bu günlerde müşterilerinize sms yada posta ile tebrik mesajı gönderebilirsiniz.

Müşterilerinizi farklı gruplara ayırabilir (VIR kara liste v.b) müşteri grupları bazında takibini yapabilirsiniz.

Müşterilerinizi zevkleri ve özellikleri doğrultusunda yönlendirebilir ve takibini yapabilirsiniz.

Satış anında müşterilerinizin bir önceki hesap durumunu ayrıntıları ile görebilirsiniz.

Satış ekranında garsonların ihtiyaç duyacakları satış ve garson icmali anında alınabilir.

GÜNLÜK ÖZET RAPOR	
Tarih:	23.08.2005
Personel Kodu	GÜL
Personel Adı	GÜL TUNA
Nakit	93.73
Yapı Kredi-VISA	113.28
Diners Club	17.25
Sodexho Pass	76.48
Toplam	300.74
Brüt Satış	315.74
İskonto	0
İhtisaplar	0
Ödenemeler	0
İptaller	0
KDV'li Net Satış	315.74
KDV Tutarı	48.19
Net Satış	267.55
Kıvrak Sayısı	22
Çek Sayısı	7
Çek Ortalaması	38.22

Satır: 29 Sütun: 1 Çıkış

GÜNLÜK ÖZET RAPOR	
Tarih:	23.08.2005
Nakit	93.73
Yapı Kredi-VISA	113.28
Diners Club	17.25
Sodexho Pass	76.48
Toplam	300.74
Brüt Satış	315.74
İskonto	0
İhtisaplar	0
Ödenemeler	0
İptaller	0
KDV'li Net Satış	315.74
KDV Tutarı	48.19
Net Satış	267.55
Kıvrak Sayısı	22
Kıvrak Ortalaması	12.16
Çek Sayısı	7
Çek Ortalaması	38.22

Satır: 27 Sütun: 1 Çıkış

Kasa

Bir veya birden fazla kasa tanımlayabilir ve kasiyer ya da shift bazında kasa raporlarını (X raporu) alabilirsiniz.

Günlük kasa raporunu (Z raporu) detaylı veya özet olarak alabilirsiniz.

Kasa raporunu isteğe göre ödeme şekli, döviz, masraf ve satış dağılımı bazında alabilirsiniz.

Kasa Hareketleri							
İşlem Tarihi		Çıkışlar		Kasa No			
İşlem Kodu	Ödeme Tipi	Açıklama - KartNo	Döviz Cinsi	Döviz Kuru	Döviz Tutarı	Tutar	
03	Nakit	YOL MASRAFI		0	0	12.35	
02	Nakit	PERSONEL AVANSI	USD	1.3332	150	199.98	
04	Nakit	MERKEZE GÖNDERİLEN	EUR	1.7742	750	1.330.65	
04	Nakit	MERKEZE GÖNDERİLEN	USD	1.3332	1400	1.866.48	
Kasa İşlem MERKEZE GÖNDERİLEN						TOPLAM	3.409.46
Müşteri Adı							

Kasa açılış ve kapanış işlemlerini yapabilirsiniz.

Merkez, banka ve masraf (gider, avans v.b) işlemlerini yapabilirsiniz.

Stok Yönetimi

Ürün grupları (yiyecekler, içecekler v.b) tanımlayabilir ve bu gruplar bazında istatistik alabilirsiniz.

Stok Kartları							
Stok Kodu		Stok Adı		Grubu			
Genel	Fiyat	Özel	Açıklama	Entegre	Durum	Depo	Ayıkl
Stok Kodu		IM10810005		Stok Adı		Kırmızı Şarap	
Grubu		001		Alkollü İçecekler			
Giriş Tarihi	26.08.2005	Barkodu-1	EAN-13	1234567890128	1234567890128		
Barkodu-2	Yok	Barkodu-3	Yok				
Birim-1	Şişe	Birim-2	Cl	1	45		
Birim-3		Birim-4		0	0		
Kdv Oranı %	0	18					
Kritik Stok	30.00						
Optimum Stok	50.00						
Alış İskontosu %	0.00	0	0				
Satış İskontosu %	0.00	0	0				

Stoklara ilişkin tüm giriş/çıkış irsaliyelerini düzenleyebilir, ambarlar arası stok transferi ve sayım işlemlerini yapabilirsiniz.

Depo bazında stok takibi yapabilirsiniz.

Belirlemiş olduğunuz kıstaslarda otomatik satış fiyatı oluşturabilirsiniz.

Verilen siparişler doğrultusunda stok giriş-çıkış irsaliyelerini otomatik olarak hazırlayabilirsiniz.

Bütün giriş-çıkış işlemlerinde el terminalleri kullanabilirsiniz.

Stoklarınızın satış durumlarını ve satış maliyetlerini tek raporda takip edebilirsiniz.

Stok maliyetlerini, Giriş-OBF, Eldeki-OBF, UFO, FIFO maliyet türlerine göre yapabilir, istenen maliyet türü bazında raporlar alabilirsiniz.

Tüm ambarlardaki stok durumlarını tek bir rapor üzerinden takip edebilirsiniz.

Stoklar için üç değişik birim tanımlayabilir ve her birim için stok takibi yapabilirsiniz.

Sipariş, stok ve fatura fişi üzerinden otomatik barkod etiketleri basabilirsiniz.

Stoklarınızın giriş, çıkış, iade ve değişim işlemlerini ve takibini yapabilir, istatistik raporlarını alabilirsiniz.

Hareket gören veya hareketsiz tüm stokların kodlarını değiştirebilir, kart bilgilerini şirketten-şirkete veya aynı şirket içinde kopyalayabilirsiniz.

Otomatik sayım işlemi sayesinde, sayım öncesi ve sonrası stok durumlarının karşılaştırmasını yapabilir, stok kayıplarınızı takip edebilirsiniz.

El terminalleri sayesinde sayım işlemlerini hızlı ve kolay bir şekilde gerçekleştirebilirsiniz.

Her ürün için seri numarası üreterek, ürünün tüm hareketlerini izleyebilirsiniz.

Seri kartlarına ürün için özel kod (son kullanma tarihi gibi) tanımlayabilir ve stoklarınızı takip edebilirsiniz.

Üretim ve Reçete

Manuel Reçete Kartı							
Stok Kodu		Stok Adı		Maliyet Türü		Son Giriş Fiyatı	
Stok Kodu		Stok Adı		Maliyet Türü		Son Giriş Fiyatı	
Miktar		Reçete Maliyeti		Birim Maliyeti		CUST	
Miktar		0		0.00		0.00	
Miktar		0		0.00		0.00	
Stok Kodu	Stok Açıklama	Açıklama	Birim	Miktar	Birim Fiyatı	Birim Maliyeti	Maliyet Tutarı
YAME0001	YEŞİL FASULYE		1	10.00 Kg	0.20	2.00	0.00
YAME0002	DÖNATEŞ		1	2.00 Kg	0.05	0.10	1.95
YAME0003	SOĞAN		1	0.75 Kg	0.50	0.38	0.30
YAME0005	ZEYTİNYAĞI		1	0.00 ML	0.00	0.00	0.00

Mamul ve yarı mamul stoklar için istenilen maliyet türüne göre reçeteler oluşturabilirsiniz.

Hammadde stoklar için alternatif hammadde ve yarı mamul stoklar için alternatif yarı mamul tanımlaması yapabilirsiniz.

Reçete bazında üretim giderleri tanımlayabilirsiniz, gider payını tutar ve maliyet yüzdesine göre hesaplatırabilirsiniz.

Üretim işlemlerini reçete bazında veya istenilen tarih aralığında toplu olarak yaptırabilirsiniz.

Toplu Üretim İşlemi			
Başlangıç Tarihi	Bitiş Tarihi	Stok Eksikliği Kadar Üret	
27 Ağustos 2005 Cumartesi	27 Ağustos 2005 Cumartesi	<input checked="" type="checkbox"/>	Satış - Üretim-kıram aynı gün üretilecek
		<input checked="" type="checkbox"/>	All reçeteler üretilecek
		<input type="checkbox"/>	Stok eksikliği kadar üret
		<input type="checkbox"/>	Stok eksikliği kadar üret
		<input type="checkbox"/>	Satış miktarı kadar üret
		<input type="checkbox"/>	Satış miktarı kadar üret (Fiş bazında)
		<input type="checkbox"/>	Satış - Üretim kadar üret
		<input type="checkbox"/>	Satış - Transfer kadar üret
		<input type="checkbox"/>	(-) Transfer kadar üret

Hazırlanan menüler bazında hammadde ihtiyaç analizi yapabilirsiniz.

Reçete bazında detaylı ve kümülatif maliyet raporları alabilirsiniz.

Mamul maliyetlerini istenilen maliyet yöntemine göre, ambar veya genel bazda hazırlayabilirsiniz.

Kendi üretim adetlerinize göre ya da müşteri siparişleriniz doğrultusunda mamul üretiminiz için gereken hammadde ve yarı mamul ihtiyaç planlamasını oluşturabilirsiniz.

Mamul maliyetlerini Giriş-OBF, Eldeki-OBF, LIFO, FIFO maliyet türlerine göre yapabilir, bu bazda tüm maliyet raporlarını alabilirsiniz.

PocketREST

Siparişlerinizi kağıt kalem (Kaptan order) yerine el terminaleri ile ekranlardaki resimli menü, grafik menü ya da ürün listesinden seçerek kolay, hızlı ve hatasız şekilde alabilirsiniz.



Sipariş edilen ürün bazında açıklama bilgileri (az pişmiş, buzlu v.b)girebilir, bu bilgilerin seçmeli menü olarak gelmesini sağlayabilirsiniz.

Alınan siparişler mutfak ve barlardaki tanımlı yazıcı ya da ekranlara tüm detayları ile anında, hatasız şekilde iletilir, böylece servis çok daha hızlı ve eksiksiz yapılır.

El terminaleri kullanılarak alınan siparişler üzerinde iptal, ikram ve ödenmez gibi değişiklikler aynı ekran üzerinde kolayca yapılabilir.



Almış olduğunuz siparişlerin marş sırasını müşterinizin durum ve isteğine göre o anda belirleyebilir, marş butonuna bastığınızda hangi ürünün hazırlanması gerektiğini tanımlı ekran ya da yazıcılara (mutfak, bar) anında gönderebilirsiniz.

Garsonlar siparişin hazırlanması ve iletilmesi için vakit kaybetmeyeceğinden aynı süre içerisinde müşterilerle daha fazla ilgilenilebilir.

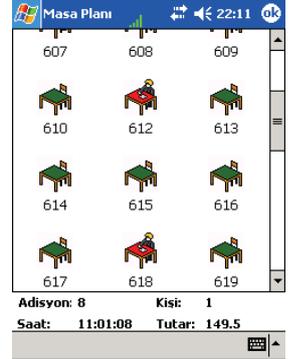
Hazırlanan ürün bilgileri mutfak/bar ekranından ilgili satıra dokunularak el terminalerine mesaj olarak gönderilebilir.

Garson sorumluluğu altındaki masaların olduğu bölümden hiç ayrılmayacağı için müşteriler siparişlerini beklemeden anında verebilir.

Rezervasyonları masa planı üzerinden takip edebilirsiniz.

El terminali üzerindeki masa planından rezervasyonlu olan masa seçilerek rahatça işleme alınabilir.

Garsonlar yetkileri dâhilinde sorumlu oldukları masalar üzerinde masa birleştirme ve ayırma işlemi yapabilirler.



Fiyatlar otomatik olarak hesaplandığı için kasaya ve adisyona hatasız geçer.

Verimli çalışma sistemi sayesinde kaliteli ve hızlı servis sunabilirsiniz.

Siparişlerin mutfağa gönderilmesi ve takibi el terminaleri ile yapıldığı için, işletme içerisindeki gürültüyü ve garson hareketini azaltır.

El terminali üzerinde işletmenize ait masa planınızı görebilir, masa seçerek işlem yapabilirsiniz.

Her bir kullanıcı için farklı yetkiler ve kullanım şekilleri belirleyebilir, kullanıcı bazlı masa planı oluşturabilirsiniz.

Bir el terminalini birden fazla kullanıcı belirlenmiş farklı ayar ve yetkiler ile kullanabilir.

Arka büro Yönetim Programı ile yapılan değişiklikler (kullanıcı yetkilendirme, adisyonlarda değişiklik yapabilmek v.b) anında el terminalerinde etkili olur.

Garsonların hangi ürünlerden sipariş verebileceğini, hangi adisyonları görebileceğini ve değişiklik yapabileceğini, hangi masalar için sipariş alabileceğini belirleyebilirsiniz.

Arka büro Yönetim Programı sayesinde menüde ürün ya da fiyat değişikliği yapabilir, ürün ekleyebilir yada çıkarabilir, bu değişikliği anında el terminalerine yansıtabilirsiniz.

Garsonlar el terminalerinden açık olan adisyonu ve dilediğiniz kadar arttırabileceğiniz ödeme seçeneğini seçerek hesap kapama işlemini gerçekleştireceği için hesapta asla yanlışlık olmayacak, böylece işletmeniz %100 müşteri güveni kazanacaktır.

Ödeme sırasında el terminaleri kullanılarak garsonlara verilmiş yetkiler dahilinde hesap ayırma işlemi yapılabilir.

KONUK AĞIRLAMA ÇÖZÜMLERİMİZ



SentezDELUX
Otel Yönetim Sistemi



SentezREST
Restaurant Yönetim Sistemi