

Programové vybavení RESTIS

Programové vybavení RESTIS slouží pro zjišťování ekonomických informací v restauračních a hotelových provozech. RESTIS spolu s pokladním systémem Vám zajistí kompletní kontrolu nad tokem Vašeho zboží.

Informace, které Vám RESTIS nabídne, Vám umožní správný management Vaší restaurace. Jedině 100% kontrola pohybu zboží Vám zajistí zvýšení tržeb.

Stručný popis funkcí programu RESTIS

- Skladová evidence se zaměřením na restaurační provoz
- Vedení skladu v prodejních cenách
- Pokladní operace a pokladní deník
- Sestavování jídel, tvorba a tisk jídelníčků, prognóza
- Vedení kreditů hostů na počítači
- Ovládání pokladního systému na PC, OPTIMA, CHD
- Uzávěrková činnost, vyhodnocování provozů
- Servisní služby

Program dále umožňuje propojení s recepčním systémem HORES, jak ve vazbě na maloobchod a jeho skladovou evidenci, tak v možnosti zatěžování účtu hosta pokladním systémem.

Technická podpora:

Podpora sítě: NOVELL Netware nebo Win

Operační systém: **WINDOWS**

Základní popis programového vybavení:

Systém RESTIS je univerzální programový systém, který je založen na soustavě číselníků. Tyto číselníky umožňují nadefinovat konkrétní provoz a přizpůsobit se tak jednotlivým uživatelům.

Především jde o :

- Definování druhů pohybů (druhy dokladů pro skladovou evidenci)
- Definování provozoven
- Definování skladů
- Definování oddělení
- Definování číselníků
- Definování druhu zboží

Základ tvoří jeden centrální sklad, na který navazují další mezisklady (kuchyň, bar apod.), ve kterých se provádí vlastní spotřeba zboží. Mezi jednotlivými sklady mohou být prováděny jakékoliv pohyby. Veškeré doklady o pohybech se tisknou na tiskárně a jsou uchovávány v počítači do měsíční uzávěrky, takže je možná zpětná kontrola.

Ceny zboží v kterémkoliv skladě jsou průměrné a počítají se váženým průměrem. Přepočítaná cena se okamžitě promítá do veškerého prodejního sortimentu, tzn. že se přepočítávají kalkulační ceny a prodejní přírázky. RESTIS mimo jiné dále poskytuje informace o minimálních a maximálních stavech, provádí inventury a inventurní soupisy.

Celou oblast skladů uzavírají deníky a časové uzávěrky. Deníky ukazují veškeré pohyby a stavy zboží v jednotlivých skladech na jednotlivých provozech. Po promítnutí informací z pokladny nám tedy deníky ukazují kompletní hospodaření restaurace a vytvářejí podklad pro automatizované zaúčtování do účetnictví.

S celým skladovým hospodářstvím velice úzce spolupracuje ceník zboží, vytvoření ve skladové evidenci. Tento ceník následně slouží jako podklad pro sestavování receptur (kalkulací), případně již hotových pokrmů. Ceník obsahuje další informace, které jsou potřebné pro přehled o stavu zboží ve všech skladech. Při přijetí zboží na sklad program provádí přepočítání receptur a zjistí finanční náklady na receptury. Z těchto se následně sestavují pokrmy. Tyto pokrmy mají pohyblivé náklady podle výše receptur a zboží. Proto je možné kdykoliv tyto receptury přepočítat a zjistit tak přesnou výši nákladů na pokrm.