

TREMOL POS RESTAURANT

СУПТО одобрен от НАП под № 629.

TREMOL POS RESTAURANT включва два модула: за продажба (касиерско работно място) и Административен модул, за складово управление и конфигуриране на системата.

Модулът за продажба в режим Ресторант предоставя възможност за:

- бърза работа чрез екран чувствителен на допир (Touchscreen);
- работа с клавиатура и ползване на бързи клавишни комбинации;
- управление на фискалното устройство за издаване на клиентски бонове;
- извеждане групи с артикули за бърз избор;
- продажба на артикули с рецепта;
- работа с отворени сметки;
- печат на поръчки;
- печат на междинна сума по сметка;
- разделен печат (бар, кухня);
- разделяне на сметки;
- връщане на артикул от предишна поръчка.
- изготвяне на отчети;
- търсене на стар бон;
- корекция/ сторно на артикул;
- издаване на фактура директно от фискалния принтер;
- директни стойностни и процентни отстъпки и надценки при продажба;
- служебно въведени и служебно изведени суми;
- чекмедже;
- смяна на потребителите (друг касиер, администратор, МОЛ, управител).

Административният модул се използва за управление на складовата наличност, изграждане на номенклатурите, задаване на права на потребителите, справки, финанси и отчитане на основната документация. Работата с този модул преминава през няколко основни етапа, като се започне от инсталиране и стартиране на програмата, премине през въвеждане данни за фирмата, нейните служители и контрагенти, въвеждане на артикули, доставки, групиране и филтриране на информацията. В него са заложили следните възможности:

Основни настройки на системата

- локални настройки - настройват се устройствата, с които работи POS системата, поредността за отнемане на количествата от складовете при продажба, сканиране за фискални и нефискални устройства (POS принтери за разпределяне на печата - БАР, КУХНЯ) свързани към компютъра, за всяка отделна POS станция, за да може той автоматично да ги разпознае и настрой по подходящ начин;
- глобални настройки - диапазон на фактурата, период за автоматично архивиране на базата данни, както и папката, в която да се запазват съответните файлове, диапазон на клиентските карти, мерни единици и разфасовки на артикули и др.

Управление на количествата

- заявки за доставки - доставки - изписване - брак - инвентаризация.

Финанси

- проследяване на финансовите резултати, разплащанията, проформа фактура и свързаните с тях справки за вземания от клиенти и задължения по доставчици.

Ценови листи, отстъпки и клиентски карти:

- ценови листи - ценовите листи могат да бъдат активирани за определен период от време и за определен часови диапазон както за отделни клиенти, така и за POS станции; създаване на времеви график на валидността на ценовите листи за отделните POS станции;

- клиентски карти;
- въвеждане на отстъпка за група клиенти.

Входящ дневник по HACCP

- програмата дава възможност да се води „Дневник за входящ контрол на приетите доставки по HACCP“. HACCP е система, която представлява един ключов момент при решаването на проблемите, свързани с безопасността на храните. Приемането на България в ЕС неминуемо доведе до необходимостта от по-строг контрол върху качеството на произвежданите храни. С помощта на воденето на такъв дневник програмата дава възможност за бърз и лесен достъп до по-пълна информация за преработваната, произвежданата или продаваната храна от даден обект.

Производство

- заявки за производство;
- производство на артикули с рецепта;
- въвеждане на партиден номер;
- възможност за разпечатване на Производствен лист, Разход на материали за производство, Разход на материали за производство по рецепти.

Работа с фискален принтер

- отчитане;
- програмиране;
- сервиз.