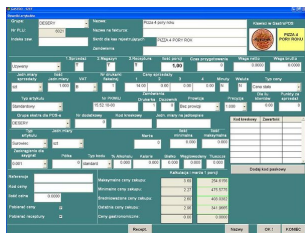




Utworzono 10-06-2026

Gastro SZEZ (1 stanowisko)



Cena :
1.690,00 zł (netto)
2.078,70 zł (brutto)

Nr katalogowy : **05255**
 Stan magazynowy : **brak w magazynie**
 Średnia ocena : **brak recenzji**

Program Gastro SZEZ. Gospodarka magazynowa oparta na recepturach

Program Gastro SZEZ prowadzi gospodarkę magazynową firmy w oparciu o dokumenty magazynowe oraz sprzedaż zrealizowaną na stanowiskach kelnerskich. Kontrola zużycia surowców Na podstawie założonych kart kalkulacyjnych program wykonuje odpowiednie rozchody składników potraw, oblicza kalkulacje, marże, wsad do kotła oraz zapotrzebowanie surowcowe.

Dane programu są podstawą ewidencji materiałowej w cenach zakupu oraz gastronomicznych, również z automatyczną dekretacją do wybranych systemów finansowo-księgowych.

Gastro SZEZ i Gastro POS - kompleksowe rozwiązanie dla gastronomii

Ogromną zaletą programu jest możliwość współpracy z kasami rejestrującymi lub stanowiskami kelnerskimi POS wyposażonymi w monitory dotykowe, na których rejestrowana jest sprzedaż. Pozwala to stworzyć całościowy, skomputeryzowany system rozliczenia gastronomii od dostaw surowców, obrotu wewnątrz firmy jak i kontroli rozchodów surowców z tytułu sprzedaży potraw.

Współpraca z kasami fiskalnymi

Komunikacja z kasami jest dwukierunkowa. Z jednej strony program wysyła do kas informacje o artykułach (nazwy, ceny itp.), grupach towarowych, kelnerach, rozkładzie klawiatury; z drugiej strony pobiera z kas informacje o sprzedaży potraw, obrocie syntetycznym całej kasy oraz poszczególnych kelnerów. Dzięki takiemu rozwiązaniu kasy po wstępnym zaprogramowaniu przez serwis, nie wymagają od obsługi żadnej umiejętności programowania, gdyż całość wymiany danych prowadzona jest przez program Gastro.

Dokładne analizy i raporty

Zastosowanie nowoczesnej technologii OLAP pozwala na tworzenie własnych analiz w dowolnym przekroju. Analizy mogą wspierać bieżącą pracę kierownictwa np. odpowiedzą na pytanie jak funkcjonuje nowa promocja, jak i pomagać w podejmowaniu decyzji o charakterze strategicznym przez ułatwienie w wyszukiwaniu nowych trendów rynkowych i dokładniejszy wgląd w rezultaty wcześniej podejmowanych działań.

Funkcje programu Gastro SZEZ

Rozliczanie magazynów i zużycia surowców w lokalu gastronomicznym

- prowadzenie gospodarki wielomagazynowej,
- obsługa firm posiadających wiele lokalizacji zdalnych (Gastro w sieci lokali gastronomicznych),
- pozwala na wprowadzanie dokumentów dostaw PZ, przesunięć międzymagazynowych MM, rozchodów wewnętrznych, z produkcji i ze sprzedaży;
- informuje o przekroczonych stanach minimalnych, maksymalnych i zalegających magazyny;
- prezentuje stany magazynowe bieżące i wsteczne;
- prezentuje informacje o wszelkich zmianach stanów magazynowych;
- pozwala na wykonywanie rozchodów FIFO ze sprzedaży w/g zadanych receptur.

Kontrola kosztów - Food Cost

- prezentuje zużycie surowców na podstawie kart kalkulacyjnych;
- umożliwia porównanie sprzedaży z kosztem;
- wylicza ceny kalkulacyjne potraw według rzeczywistych kosztów zakupu surowców;
- umożliwia wyliczenie marży potraw wraz z sygnalizacją przekroczenia zakładanego przedziału marży optymalnej;

Rozliczanie produkcji gastronomicznej

- umożliwia produkcję wyrobów gotowych i półproduktów;
- posiada raporty produkcji dziennej;
- informuje o zmianach cen zakupu surowca w stosunku do poprzednich dostaw (kontrola dostaw),
- informuje o składnikach brakujących do przygotowania potraw.

Zaawansowana obsługa zamówień

- uzgadnia ceny i dostawy (PZ) z fakturami VAT dostawców;
- umożliwia analizę zapotrzebowania na surowce;
- posiada moduł automatycznych zamówień;

Inwentaryzacje

- umożliwia wprowadzanie dostaw metodą elektroniczną z plików lub inwentaryzatorów
- umożliwia wprowadzanie dokumentów MM, SN za pomocą inwentaryzatora

Usprawnienie zarządzania lokalem

- prowadzi dziennik pracy każdego kelnera, jego obroty;
- posiada moduł naliczania prowizji dla pracowników;

Rozliczenia i rabaty

- kontroluje zapłaty za dostawy i sprzedaż kredytową;
- kontroluje i prezentuje sprzedaż na karty rabatowe przy współpracy z Gastro POS;

Planowanie imprez

- pozwala na planowanie imprez i wystawianie asygnat magazynowych do nich;
- prezentuje raporty historii artykułów;

Wystawianie faktur

- posiada moduł fakturujący i sprzedaży.

Przejrzyste raporty

- umożliwia przejrzystą prezentację sprzedaży potraw, napoi, itp. w poszczególnych punktach sprzedaży wg różnych kryteriów i przekrojów;
- wylicza wartość przychodów, rozchodów, sprzedaży w cenach zakupu i sprzedaży oraz osiągniętą marżę na każdy dzień i miesiąc.
- szczegółowe raportowanie stanowisk sprzedaży Gastro (raport podglądowy z POS)

Obsługa gastronomii zamkniętej

- umożliwia prowadzenie diet, jadłospisów i asygnat (moduł gastronomii zamkniętej);
- prowadzi raporty żywienia dla gastronomii zamkniętej;

Eksport danych do innych systemów

- umożliwia eksport do systemów finansowo księgowych;
- umożliwia eksport bazy towarowej do programu hotelowego CHART;
- program umożliwia eksport danych do plików: xls, txt, dbf, xml.

Gastro w sieci lokali. Centralne zarządzanie siecią restauracji

System Gastro jest skalowalny i pozwala na pracę w sieci lokali.

Współpraca z kasami fiskalnymi

Ogromną zaletą programu jest możliwość podłączenia do komputera kas fiskalnych, na których rejestrują sprzedaż kelnerzy. Pozwala to stworzyć całościowy, skomputeryzowany system rozliczania gastronomii od dostaw surowców do sprzedaży potraw.

Współpraca z systemami księgowymi

Gastro SZEZEF może eksportować dane do systemów finansowo-księgowych.
