

• امکانات پایه و مدیریتی

امکان ثبت و تعریف قراردادهای پخت و تحویل غذا به شرکت ها و سازمان ها - امکان تغییر وضعیت قرارداد از فعال به غیر فعال و تغییر و تمدید تاریخ قرارداد - ثبت و تعریف یک و یا چند آنالیز غذا بر روی هر قرارداد (درصد مواد مصرفی برای هر غذا را آنالیز می نامند) با قیمت های متفاوت - ثبت و تعریف آنالیز به ازای هر نوع غذا - امکان تعریف چند نوع آنالیز متفاوت بر روی یک قرارداد - ثبت و تعریف رستوران ها و مکان های تحویل غذا

• موتور زنجیره تامین

ثبت انواع غذاها با تفکیک (پلو،خوشت ها،کباب ها،نوشیدنی ها،سالاد و ترشی) - امکان ثبت روزانه سفارش ها توسط مشتریان بر اساس نوع غذا، نوع آنالیز، نوع تحویل (مصرف درون رستوران و یا بیرون بر) - ثبت سفارش روزانه توسط مشتریان بر اساس آنالیز های متفاوت و تعیین تعداد برای تحویل به تفکیک رستوران - کنترل مغایرت میزان مواد خام مصرفی و میزان مواد خام مورد نیاز بر اساس آنالیز و قرارداد - محاسبه سود و زیان بر اساس مواد خام مصرفی و تعداد پرس غذای تحویل داده شده

• گزارشگیری و داشبرد

امکان تهیه گزارش های متنوع بر اساس قرارداد، شرکت، رستوران، نوع غذا و... امکان تهیه گزارش از قیمت های تمام شده و همچنین سود و زیان به تفکیک قرارداد، شرکت، رستوران، نوع غذا و... - داشبرد مدیریتی با ارائه چارت های متنوع نظیر تعداد سفارشات، تعداد تحویل غذا، مغایرت های مواد مصرفی و مواد مورد نیاز... سود و زیان و



زنجیره تامین و رستوران

برای مدیران رستوران ها و غذاهای بیرون بر بدون شک نرم افزار زنجیره تولید یک گزینه ایده آل است. مدیریت فروش، مدیریت ارقام مصرفی رستوران یا کافی شاپ (کنترل مغایرت میزان ارقام مورد نیاز طبق آنالیز سفارشات با میزان ارقام مصرف شده و...)، محاسبه سود و ضرر رستوران براساس آنالیز میزان قیمت تمام شده هر پرس غذا با قیمت فروش از امکانات این نرم افزار است

موفق باشید

مشاهده نسخه جدید
کاتالوگ

