

**Zestaw MINI**

Prowadzisz małą gastronomię? Nie potrzebujesz rozbudowanych funkcji zarządzania lokalem? Szybka sprzedaż i łatwa obsługa są Twoimi priorytetami?

Skorzystaj z oferty zestawu MINI. Z myślą o Twoich potrzebach przygotowaliśmy zestaw składający się z urządzenia z ekranem dotykowym POS, Systemu operacyjnego Microsoft oraz 1-stanowiskowej wersji programu SOGA. Kompletnie rozwiązanie sprzedażowe w bardzo atrakcyjnej cenie – 3.990 zł netto.

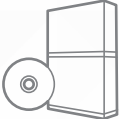
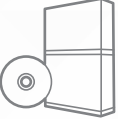
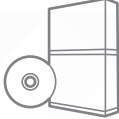
**Zestaw MAXI**

Duża restauracja, wielu kelnerów, skomplikowane receptury i wielki magazyn. Opis pasuje do Twojej działalności? Szukasz rozwiązania, które pozwoli zapanować nad tym wszystkim i usprawnić pracę zarówno Tobie jak i Twoim pracownikom?

Skorzystaj z oferty zestawu MAXI. Rozbudowana wersja oprogramowania SOGA z modulem magazynowym oraz dowolnie wybranym modulem dodatkowym zainstalowana na wysokiej klasy urządzeniu POS Insignia Q-1580 z systemem operacyjnym Microsoft Windows. Cena zestawu to 4.990 zł netto.

Dopełnieniem obydwu zestawów będą doskonałe urządzenia fiskalne marki NOVITUS. Znanie od wielu lat ze swojej niezawodności, nowatorskich rozwiązań i niebanalnego design'u. Niewielka i szybka Bono E dla zestawu MINI oraz prestiżowa Delio E dla zestawu MAXI sprawią, iż praca stanie się prawdziwą przyjemnością.

Promocyjne zestawy oprogramowania i urządzeń

	 POS Q-1580	 System operacyjny Microsoft	 SOGA wersja podstawowa	 SOGA moduł magazynowy	 SOGA moduł dowolny	 BONO E drukarka fiskalna	 DELIO E drukarka fiskalna
MINI	✓	✓	✓				
MAXI	✓	✓	✓	✓	✓		
MINI fiskalny	✓	✓	✓			✓	
MAXI fiskalny	✓	✓	✓	✓	✓		✓

Autoryzowany przedstawiciel

Informacje, aktualne ceny i promocje,
bezpłatne wersje demonstracyjne:


www.oprogramowanie.novitus.pl

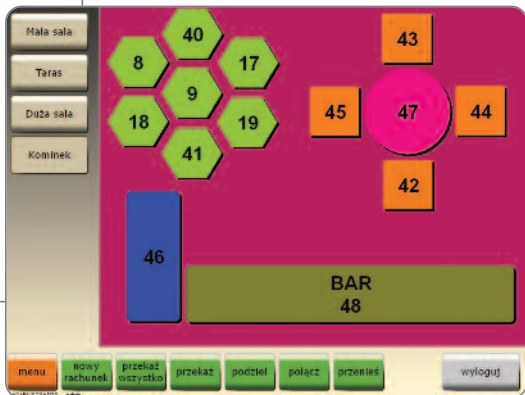
SYSTEM OBSŁUGI GASTRONOMII
Profesjonalny system obsługi punktów gastronomicznych

SOGA stanowi niezwykle przydatne narzędzie wspierające funkcjonowanie każdej restauracji, baru, kawiarni, itp. To idealne rozwiązanie sprawdzające się wszędzie tam gdzie szybka i sprawna obsługa klienta jest najwyższym priorytetem. Intuicyjność obsługi w połączeniu z nowoczesnym interfejsem zapewniają najwyższą ergonomię i wygodę pracy. System został zbudowany w taki sposób, aby maksymalnie ułatwić pracę na ekranie dotykowym i dlatego został wyposażony w odpowiednio duże przyciski zapewniające wygodę i przyspieszenie obsługi klienta. Przejrzysty i bardzo czytelny układ programu umożliwi niezwykle szybkie opanowanie go przez pracowników – także tych mniej obytych z komputerem. Elastyczna konstrukcja programu zapewnia zarządzającemu systemem dowolność sposobu konfiguracji, odzwierciedlając rzeczywisty układ stolików czy budowę wygodnego menu. SOGA jako system modułowy daje możliwość wyboru i swobodnej konfiguracji. Nie musisz już kupować ogromu funkcji nieprzydatnych w Twoim lokalu. Zapłać wyłącznie za to czego rzeczywiście potrzebujesz.


www.novitus.pl

Moduł podstawowy

Stanowi punkt wyjścia do budowy „skrojonego na miarę” systemu tworzonego poprzez dodawanie modułów odpowiedzialnych za poszczególne funkcjonalności. Działanie modułu podstawowego ukierunkowane jest głównie na podstawowe funkcjonalności związane ze sprzedażą. Nie sposób wymienić tu wszystkich ale wśród najważniejszych można wspomnieć: graficzne odwzorowanie ułożenia stolików na sali, obsługa wielu rachunków jednocześnie z możliwością ich dzielenia i łączenia oraz przekazywania pomiędzy kelnerami, sprzedaż pizzy i zestawów, obsługa różnych form płatności, rabatów oraz Happy Hours, obsługa kart rabatowych, lojalnościowych i pre-paid, wystawianie faktur i korekt (również w EUR), tworzenie raportów sprzedaży, obsługa urządzeń fiskalnych. Warto również zwrócić uwagę na funkcję obsługi sprzedaży z dowozem do klienta, tzw. deliwerka, która zawarta jest już w cenie programu bez konieczności dodatkowych opłat.



Moduł magazynowy

Pierwszy z szerokiej gamy modułów dodatkowych uzupełniających działanie całego systemu. Rozszerza on moduł podstawowy o szereg funkcjonalności związanych z obsługą zaplecza restauracyjnego. Dzięki niemu otrzymujemy możliwość szczegółowego rozliczania stanów magazynowych oraz wartości magazynu. Ponadto w łatwy i intuicyjny sposób przygotowujemy receptury dla potraw przygotowywanych na kuchni oraz obsłużymy produkcję np. wyrobów garmazeryjnych. Bardzo przydatną funkcją zawartą w module magazynowym jest możliwość przygotowania kalkulacji imprez (np. wesela, komunie, urodziny, etc.). Dzięki jej wykorzystaniu możemy w profesjonalny sposób przygotować i przedstawić Klientowi rozmaite warianty kosztowe planowanej imprezy. Co ważne – szczególnie dla większych lokali – bez względu na ilość zamawianych stanowisk magazynowych opłata jest tylko za jedno!



Dodatkowe stanowisko sprzedaży

Zakup modułu umożliwia zwiększenie liczby stanowisk sprzedaży wykorzystywanych w tym samym czasie. Rozwiązanie wykorzystywane głównie w lokalach o dużej powierzchni oraz dużym nasileniu sprzedaży.

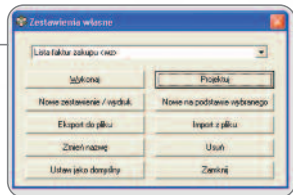
Wersja XS

Prowadzisz niewielkich rozmiarów punkt gastronomiczny? Nie potrzebujesz rozbudowanych funkcji zarządzania lokalem? Szukasz przyjaznego rozwiązania z niewygórowaną cenę? Jeżeli tak to właśnie wersja XS będzie dla Ciebie odpowiednim rozwiązaniem. SOGA XS została stworzona z myślą o punktach sprzedaży, gdzie najbardziej istotnymi czynnikami są szybkość i intuicyjność sprzedaży połączona z łatwością obsługi nawet dla nowego personelu. Dzięki maksymalnemu uproszczeniu systemu do niezbędnych, w każdym punkcie gastronomicznym funkcji, zredukowaniu ulega również cena w odniesieniu do standardowej wersji oprogramowania. Jeżeli w miarę rozwoju Twojej firmy pojawi się konieczność wprowadzenia dodatkowych funkcjonalności istnieje możliwość płynnego przejścia na wersję standardową systemu SOGA. Główne różnice pomiędzy wersjami skupiają się na: ograniczeniu liczby sal do jednej, liczby stolików do 10 oraz brak takich funkcjonalności jak obsługa magazynu, bonowników i wag. Nie będzie można również korzystać z pracy w sieci, podglądu kierownika, eksportów do programów księgowych, zestawień własnych oraz zestawów składanych.



Moduł raportów własnych

Dokonując zakupu oprogramowania SOGA otrzymują Państwo również zestaw kilku podstawowych raportów ułatwiających pracę lokalu. Są to m.in.: ogólny raport sprzedaży, aktualnego stanu kasy, rabatów udzielonych przez poszczególnych kelnerów i kilkanaście innych. Raporty te przygotowane są według z góry zdefiniowanych szablonów. Omawiany moduł oferuje natomiast możliwość rozszerzenia tej funkcjonalności o możliwość przygotowania raportów własnych według indywidualnych potrzeb. Istnieje możliwość zdefiniowania zarówno zakresu danych jak i formy ich prezentacji.



System lojalnościowy

Dobry klient to... stały klient. Ta stara prawda jest nadal jakże aktualna. Wg opinii ekspertów koszt pozyskania nowego klienta kilkakrotnie przewyższa koszt „utrzymania” już zdobytego. Doceniasz lojalnych klientów? Pozwól by i oni poczulі się docenieni. Pomocą w realizacji tego zadania będzie własny program lojalnościowy, o który będzie aktywny po uzupełnieniu licencji głównej to ten właśnie moduł. Następnie wystarczy już tylko określić zasady programu i poinformować o nim klientów. Gotowe!

Wakacyjne stanowisko sprzedaży

Jest to propozycja dla lokali o dużym, sezonowym nasileniu sprzedaży. Oferta kierowana głównie do punktów zlokalizowanych w miejscowościach wakacyjnego wypoczynku, gdzie konieczne jest okresowe zwiększenie stanowisk obsługi.



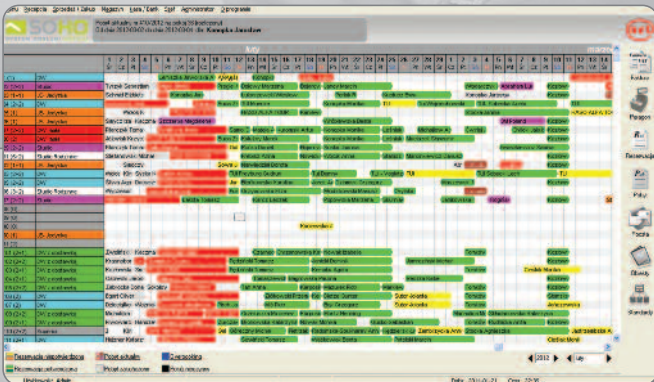
Obsługa bonownika

Ciesząc się coraz większą popularnością forma sprzedaży kelnerskiej przy wykorzystaniu tzw. przenośnych bonowników została również uwzględniona w naszym programie. Umożliwia komunikację pomiędzy urządzeniem mobilnym a jednostką centralną w celu przesłania zamówienia bez konieczności powrotu kelnera z innej sali czy ogródka letniego. Dostępne są dwie wersje oprogramowania: dla urządzeń wykorzystujących Windows Mobile oraz system Android.



Współpraca z systemem hotelowym

Oprogramowanie wspomagające pracę gastronomii bardzo często jest jednym z elementów większego systemu obsługującego obiekt hotelowy. Dla zwiększenia komfortu obsługi gości warto pomyśleć o możliwości bezgotówkowego korzystania z hotelowego baru czy restauracji. Rachunki klientów związane z gastronomią będą przenoszone do ogólnego rachunku hotelowego i rozliczane w chwili regulowania płatności za całość pobytu.



Eksport do programu księgowego

Moduł zdecydowanie ułatwiający pracę księgowości. Dzięki jego wykorzystaniu uzyskujemy możliwość przesłania m.in. dokumentów magazynowych, zakupowych, sprzedażowych oraz kasowych do najpopularniejszych na rynku systemów finansowo-księgowych. Aktualnie obsługiwane systemy to: Insert, WA-Pro (WF-FaKir, WF-KaPer), Comarch ERP Optima, Comarch ERP Klasika, Symfonia.