

# Materiał pomocniczy dla nauczycieli kształcących w zawodzie:

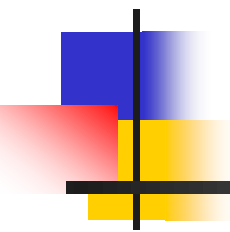
## **KELNER**

**przygotowany w ramach projektu „Praktyczne kształcenie nauczycieli zawodów branży hotelarsko-turystycznej”**

### **Priorytet III. Wysoka jakość systemu oświaty**

Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnienie uczenia się przez całe życie – projekty konkursowe





# Stosowanie programów komputerowych wspomagających rozliczanie usług gastronomicznych

# Możliwości programów komputerowych w gastronomii

- Umożliwiają efektywne zarządzanie obiegiem informacji
- Warunkują stały rozwój zakładu gastronomicznego
- Usprawniają działalność lokalu poprzez zwiększanie efektywności pracy pracowników
- Warunkują skuteczne pozyskiwanie nowych klientów



# Rodzaje systemów komputerowych dla gastronomii

- Program ekonomiczno- finansowy
- Program magazynowy
- Program gastronomiczny
- Program hotelowy
- Program restauracyjny



**Mogą one pracować samodzielnie lub tworzyć zintegrowany system do zarządzania hotelem i restauracją.**

# Możliwości programu dla restauracji

- Służą do dokładnej rejestracji sprzedaży gastronomicznej
- Wysyłają zamówienia do kuchni (informacja wyświetlana na bonowniku w kuchni)
- Wystawiają rachunki dla gości, z opcjami dodawania, czy podziału rachunku przy jednym stoliku, jak również przenoszenia rachunku ze stolika na stolik
- Wystawiają paragony fiskalne i faktury VAT( nawet z wielu rachunków z różnych dni)
- Dają możliwość rozliczenia pracowników z uwzględnieniem różnych form płatności, udzielonych rabatów i ewentualnie z otrzymanych napiwków.

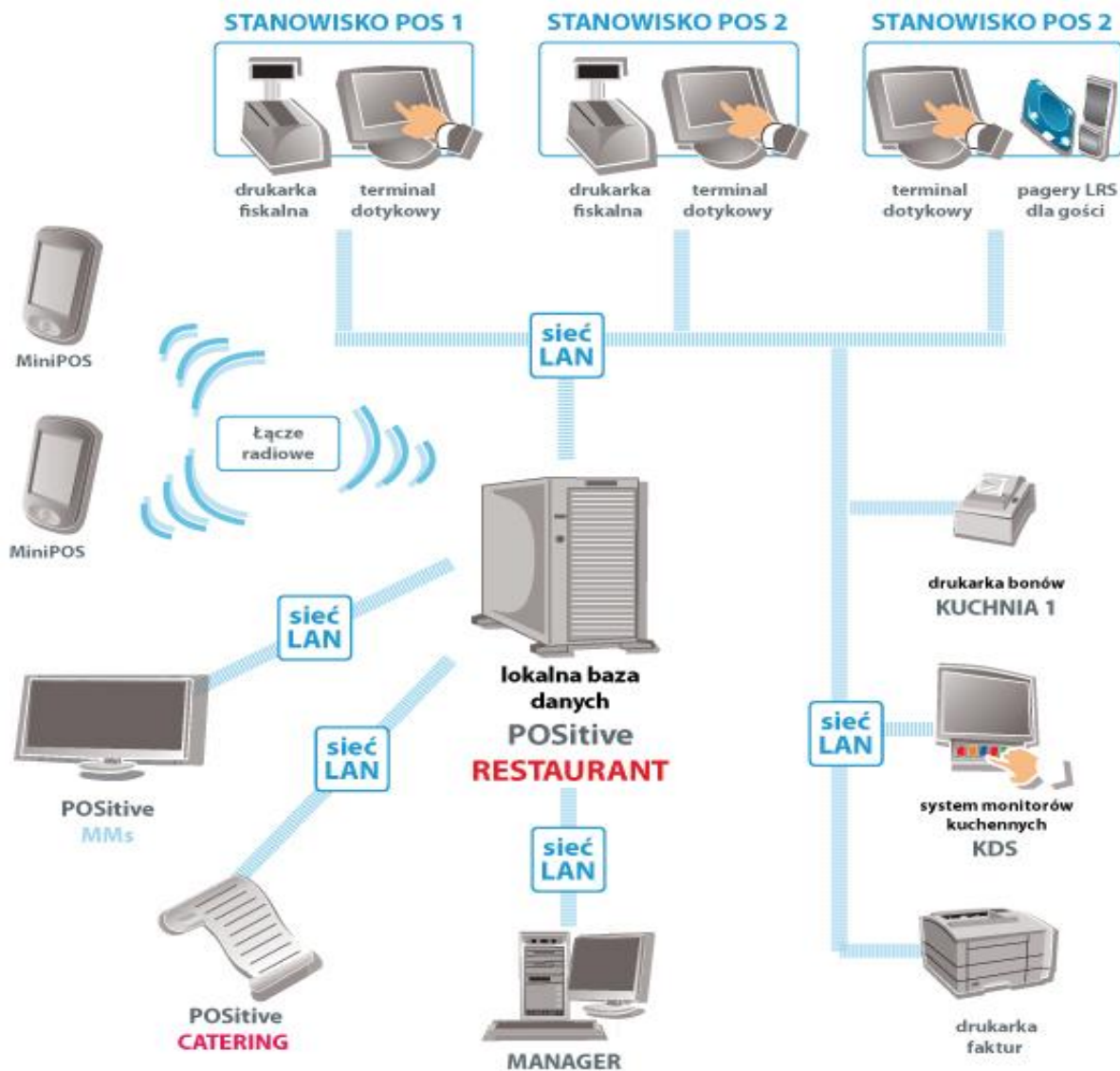


## Przykład programu dla gastronomii

- Program gastronomiczny POSitive Restaurant znakomicie sprawdza się w obsłudze zarówno małych lokali, jak i dużych sieci sprzedaży. To uniwersalne narzędzie, przystosowane do pracy na dowolnej liczbie stanowisk POS. Program w widoczny sposób usprawni zarządzanie na wszystkich szczeblach menedżerskich, gwarantując pełną kontrolę nad każdym odcinkiem pracy w lokalu.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





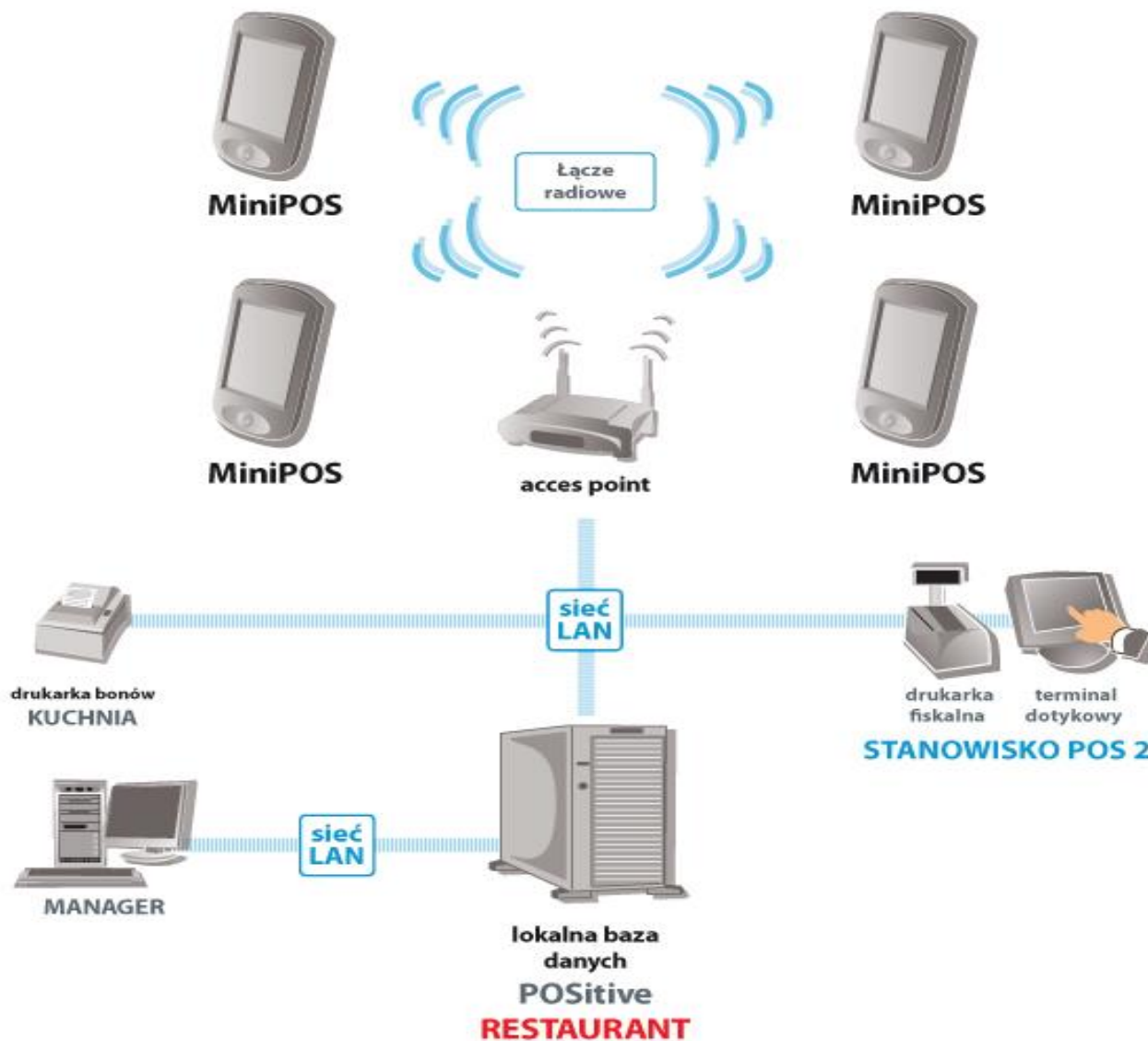
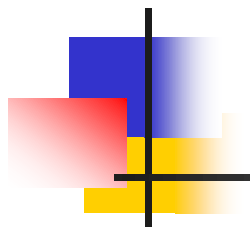
## Przykład programu dla gastronomii

- MiniPOS - program gastronomiczny POSitive Restaurant w wersji dla przenośnych komputerów PDA, usprawnia i przyśpiesza pracę wszędzie tam, gdzie obsługa gości odbywa się przy stolikach. Stanowi udogodnienie zarówno dla pracowników lokali gastronomicznych, jak i dla klientów, zapewniając im wyższy komfort obsługi. MiniPOS prezentuje pełen wachlarz możliwości w dużych lokalach, przy obsłudze kilkudziesięciu gości.





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## Jak wygląda praca kelnera z programem

- Kelnerzy pracują z tzw. terminalami sprzedaży, które wyposażone są w monitory dotykowe, drukarkę fiskalna i czytnik kart.
- Terminal taki może być obsługiwany przez wielu kelnerów.
- Na ekranie dotykowym znajdują się grupy towarowe oraz klawisze szybkiego bonowania dla najczęściej sprzedawanych towarów lub zestawów promocyjnych



Gastro POS jest samodzielnym programem sprzedaży kelnerskiej i barmańskiej na ekranach dotykowych. Identyfikacja kelnera następuje wg kodu lub z użyciem karty magnetycznej. Przy pomocy wyświetlanych na ekranie klawiszy odpowiednich do etapu pracy kelnera przewyższa on ergonomią oraz swoimi możliwościami każdą kasę gastronomiczną.





Doświadczenie państw zachodnich pokazuje, iż programy komputerowe posiadają znacznie większe możliwości, niż kasy gastronomiczne. Praca na ekranie dotykowym przypomina pracę na zwykłej kasie - z tą różnicą, że klawisze są wyświetlane na monitorze. Wybór potraw jest prosty i intuicyjny, a przy tym nieporównanie szybszy.







Każde zamówienie może zawierać oprócz danych kelnera i numeru stolika także informacje indywidualne dotyczące zamówienia, np. poziom wysmażenia potrawy, a także specjalne dodatki lub zamienniki, np. ziemniaki zamiast frytek.

1063,00

ZYCHSKI PIOTR STOLIK 12

1   1   BUDOS I CEMPAJKA [107] 1.000 * 20.00 = 20.00						
2   2   KOTLET WIELKI I LINDS FROM [108] 1.000 * 35.00 = 35.00	szalotka (1)	zupa ogórkowa	zupa	zupa kurczakowa (2)	zupa ziemniaczana	zupa kremowa
3   3   PRZEKŁADANE MIĘSIEM [109] 1.000 * 30.00 = 30.00						
4   4   PRZEKŁADANE MIĘSIEM [110] 1.000 * 30.00 = 30.00	zupa ogórkowa	zupa ogórkowa - zupa ogórkowa	zupa ogórkowa	zupa ogórkowa	zupa ogórkowa	zupa ogórkowa
5   5   MIĘSIĘCZNA CUCUQUIT 70 [111] 1.000 * 18.00 = 18.00	zupa ogórkowa	zupa ogórkowa	zupa ogórkowa	zupa ogórkowa	zupa ogórkowa	zupa ogórkowa
	zupa ogórkowa	zupa ogórkowa	zupa ogórkowa	zupa ogórkowa	zupa ogórkowa	zupa ogórkowa
	ice cream	ice cream	ice cream	ice cream	ice cream	ice cream

LISTA FUNKCJE TOTAL TOTAL BEZ RABATU



## Zalety korzystania z programów komputerowych na sali restauracyjnej

- Częstsze przebywanie kelnerów na sali konsumenckiej (zamówienie wysyłane elektronicznie).
- Personel może szybciej reagować na życzenia gości.
- Szybsza realizacja zamówień.
- Zwiększanie obrotów lokalu.
- Możliwość sprawdzenia czasu zajmowania stolika.
- Szczegółowa analiza preferencji i popytu wśród gości ułatwi natomiast planowanie atrakcyjnego menu.
- Ograniczenie nieprawidłowości ze strony personelu.



## Restauracja na jednym komputerze

### ESC SA – systemy informatyczne dla gastronomii

#### RESTAURACJA / BAR



#### KUCHNIA



RS232  
USB  
LAN

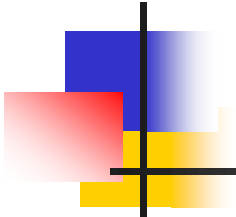
- POS – komputer jednomodułowy z ekranem dotykowym
- Drukarka fiskalna
- Barowa drukarka zamówień
- Kuchenna drukarka zamówień
- Oprogramowanie dla gastronomii



## Podsumowanie - stosowanie właściwego oprogramowania dla gastronomii to:

- zapewnianie bezpieczeństwa i szczelności obrotu towarowego kontrola dostawców poprzez porównanie cen i ilości dostarczanego surowca,
- organizacja i kontrola działania całego personelu,
- skrócenie czasu dotarcia zamówienia do kuchni lub baru,
- kształtowanie polityki cenowej w oparciu o różne metody kalkulacji cen,
- dostarczanie pełnych informacji o faktycznym zużyciu surowca.



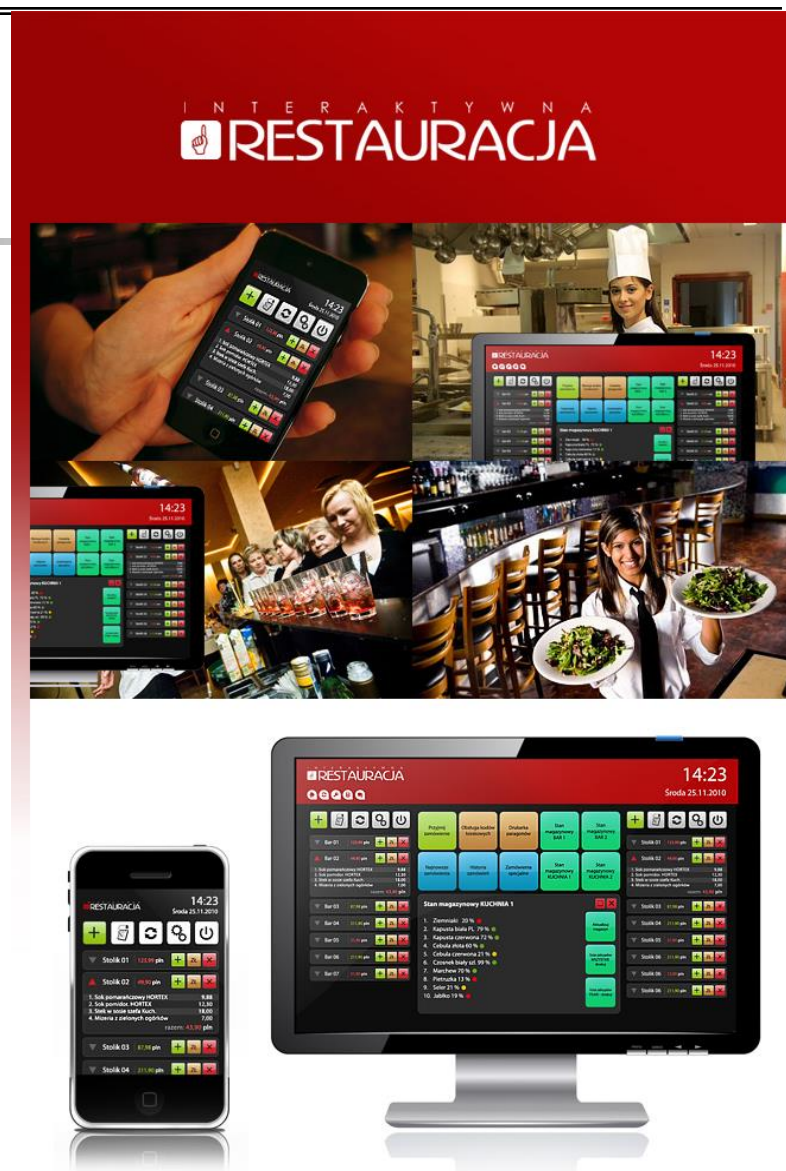


Nowoczesne metody zarządzania gastronomią opierają się o analizę kosztów czyli "food & beverage cost". Skuteczne zastosowanie analizy kosztów wymaga zmian organizacji pracy całego zespołu i właściwego obiegu i rodzaju gromadzonej informacji. Przede wszystkim jednak odpowiedniego oprogramowania komputerowego, które spina całość procedur, kombinacji i działań oraz udostępnia niezbędne dla zarządzania informacje.





Prawidłowe funkcjonowanie firm, w tym również gastronomicznych, w XXI wieku uzależnione jest od posiadania właściwego systemu komputerowego!





# DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ!

Materiał opracowany w ramach realizacji projektu **„Praktyczne kształcenie nauczycieli zawodów branży hotelarsko-turystycznej”**.