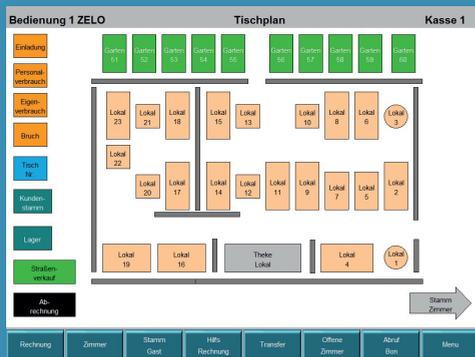


GastroTouch

GUTES KASSENSYSTEM.
GUTE GESCHÄFTE.



GastroTouch KASSE GRUNDMODUL



Grafischer Tischplan



Boniermaske (64 Artikelbelegungen pro Auswahl)



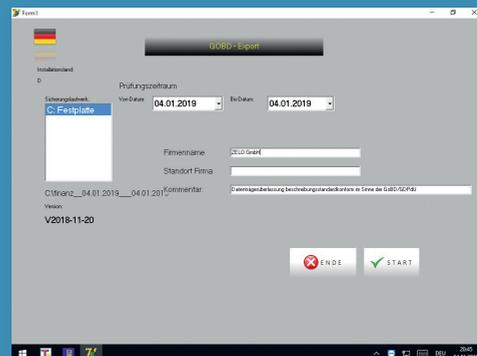
Abrechnungsmaske Rechnungssplit



Abrechnungsmaske Zahlungsart



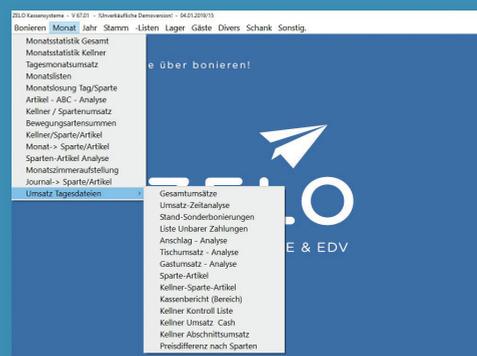
Gutscheinverwaltung



GoBD Export



Ein- / Auslagenliste (einfaches „Kassenbuch“)



BackOffice - Diverse Auswertungsmöglichkeiten

ZUSATZMODULE

ZIMMER-STAMMGAST

Dieses Modul ermöglicht Ihnen, eine Sammelrechnung über einen geplanten Zeitraum, für Firmenkunden oder Stammgäste eine Monatsabrechnung oder für kleinere Gasthöfe und Hotelbetriebe eine Rechnung über den gesamten Aufenthalt zu erstellen.

HOTELVERBUND

Dieses Modul organisiert den Datenaustausch zwischen dem Kassen- & Hotelprogramm. Eingecheckte Zimmer werden an der Kasse angezeigt, Bonierungen als Zusatzleistung auf die Hotelrechnung gebucht. Sie haben immer den Überblick, welche Zimmer momentan gebucht werden können. Es können Detailbuchungen (Auflistung einzelner Artikel) sowie Bar- & Kreditumsätze pro Kellner übertragen werden. Schnittstellen zu Malibu, Fidelio, HS3, Protel, Hotline, Velox, Casablanca, Page, GastroDat, uvm.

LAGERWIRTSCHAFT, REZEPTUR

Durch dieses Modul können Sie den Warenfluss, über die normale Mitführung der verkauften Mengen hinaus, im Haupt- oder den Unterlagern kontrollieren. Dazu erfassen Sie im Artikelstamm die nötigen Zusatzinformationen wie Einkaufspreise, Einkaufsmengen in Liter, Stück oder Kilogramm, führen eine Lieferantenkartei und richten minimale und maximale Warenbestände ein. Außerdem können Sie Bestellvorschläge pro Lieferanten erstellen. Alle Speisen und Getränke können durch die Rezeptur in ihre Bestandteile aufgeteilt werden. Die Lagerbestände werden beim Verkauf automatisch aktualisiert.

CHEFKOCH

Mit diesem Modul können Sie die Stückzahl gekennzeichneter Lagerartikel vor und während des Betriebes eingeben, korrigieren oder sperren. Nach der Sperrung oder Erreichen der Mindestbestandsmenge erhält der Kellner an der Kasse und am Handheld eine Info und kann den Artikel nicht mehr bonieren.

ZEITERFASSUNG

Mit diesem Modul können Sie pro Mitarbeiter die tatsächlichen Arbeitszeiten kontrollieren und bei Fehlbuchungen korrigieren. Jeder Mitarbeiter kann sich, auch ohne Kellnerschlüssel, an einem Kassenterminal an- und abmelden. Diese Aufzeichnungen können Sie als Unterlage zur Lohnabrechnung verwenden. Kellner können sich mehrmals am Tag an- und abmelden (z. B. Pause).

SCHANKVERBUND

Dieses Modul ermöglicht die automatische Übernahme oder Übergabe von Schankartikeln. Die Artikel werden vom Kassenprogramm übernommen, automatisch verbucht und berechnet. Schnittstellen zu Gruber, WMF, Walla, Schärf, Brauunion, Pegasus, TBT, uvm.

BÜROVERSION

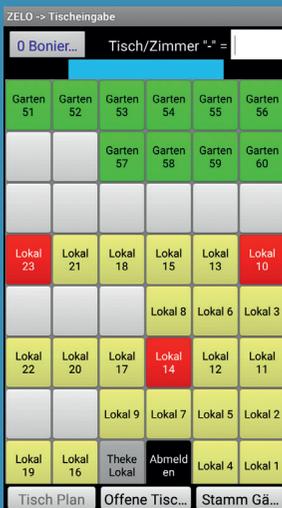
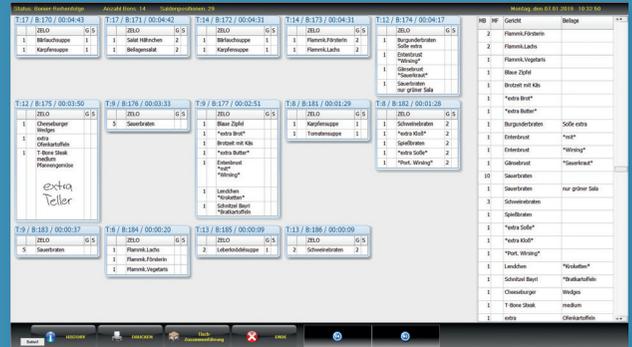
Mit diesem Modul verlagern Sie alle Abrechnungs- & Kontrollversionen weg von der Kasse in Ihr Büro. Darüber hinaus können Sie im laufendem Betrieb Stichproben machen, Berichte drucken, Preise und Artikel ändern oder Aktionen vorbereiten und zur automatischen Aktivierung hinterlegen. Alle Berichte und Listen können als PDF erstellt oder über einen A4 Drucker gedruckt werden. Hier ist auch die Auslagerung von Daten zur Weiterverarbeitung in anderen Office-Programmen möglich (z. B. Excel und per VPN-Verbindung sind Büroarbeiten auch außerhalb des Betriebes möglich).

MONITOR & MOBILES BONIEREN

KÜCHENMONITOR

In modernen Gastroküchen wird die Verwendung von Küchenmonitoren immer beliebter. Durch effizienteres und fehlerfreies Arbeiten, keine verlorenen Bons und entspanntere Kommunikation können Arbeitsabläufe nachhaltig optimiert werden. Bestellungen können tischweise oder nach Bestellreihenfolge sortiert werden. Beilagenänderungen oder Gangwahl wird übersichtlich dargestellt.

Durch die kumulierte Saldenliste haben Sie immer Ihre Gesamt mengen im Überblick. Durch den Anschluss eines zusätzlichen Saldenmonitors kann das Küchenpersonal an einer Station perfekt zurarbeiten.



FUNKBONIERSYSTEME ORDERMAN / SMARTPHONE

Mit Funkboniersysteme lassen sich heutzutage betriebliche Abläufe durch Zeitersparnis und schnelleren Service Umsatzsteigerung und Kostenersparnis nachhaltig optimieren.

Unsere hauseigene Softwarelösung „Gastroid“ bietet Ihnen dabei die Möglichkeit sowohl mit Orderman Handheld 5 / 7 als auch mit Android Smartphones zu arbeiten.



BENUTZEROBERFLÄCHE

Durch ein einfach zu bedienendes Layoutprogramm können Sie selbst während des Betriebes in kürzester Zeit Ihren Artikelstamm anpassen und optimieren.

GastroTouch

GUTES KASSENSYSTEM.
GUTE GESCHÄFTE.

FUNKTIONSBESCHREIBUNG GRUNDMODUL

STAMMDATEN

- Artikelstamm
- (Artikellangtext, Zubereitungsarten, EAN-Code)
- Spartenstamm
- Spartenuntergruppen
- Kellnerstamm/Kellnerberechtigungen
- Grafischer Tischplan (Rasterprogrammierung)
- Tischzonenstamm
- Zimmerstamm
- Kundenstamm (Geburtsstagsfunktion)
- Firmenstamm

BONIERVARIANTEN

- Tisch
- Zimmer (Detailrechnung über längeren Zeitraum)
- Stammgast
- Kreditgast (Monatsrechnung, Sammelrechnung)
- Veranstaltung
- Ein Transfer ist in alle Richtungen möglich
- Buslogik

ZUSATZFUNKTIONEN

- A4 Rechnungsdruck
- Einfaches „Kassenbuch“ nach Ein- & Auslagenliste
- GoBD Export Menü
- Bon Parken
- Tischtransfer
- Tischübergabe (Kellnerwechsel)

- Nullbon's (Steak-, Fischbonierungen)
- Freie Preiseingabe
- Faxfunktion
- Servierreihenfolgenautomatik auf Annoncierbon
- Abrufbon (Gänge automatisch abrufen)
- Kasse auf SB-Betrieb umschaltbar oder auch Mischbetrieb
- Verschiedene Preisebenen (7) koppelbar mit Tischzone
- Positionsrabatte frei definierbar
- Kundenspezifischer Preis oder Rabatt
- Rechnungsrabatt
- autom. Rechnungsteilung (Aufteilung auf mehrere Personen)
- Happy Hour Funktionalität
- Hilfsrechnungen
- Straßenverkauf
- Abhol-/Bringdienstfunktionalität
- Wiederholter Rechnungsdruck, Rechnungsarchiv
- Gutscheinverwaltung (Restsaldoüberwachung, Historie)
- Offene Posten Verwaltung

STATISTIKEN

- Nach Tag, Woche, Monat und Jahr
- Tagesabrechnung Gesamt bzw. Bedienung
- Sparte / Artikel Gesamt und Bedienung
- ABC - Analyse wahlweise nach Umsatz bzw. Deckungsbeitrag

- Umsatz-Zeitanalyse
- Tischanalyse
- Rezepturstatistik
- Bewegungsartenaufstellung (Einladung, Eigenverbrauch, Personal, etc.)
- Rechnungsbonjournal
- Kellnerzeitjournal
- Kellnerkontrollliste
- Kellnererfassungslisten
- Deckungsbeitragsanalysen

DIVERSES

- Umsatzplanspiele aufbauend auf Vergangenheitswerten
- Vorabfassung neuer Verkaufspreise
- Automatische monatliche Verkaufspreisarchivierung

DATENSICHERHEIT

- Durch doppelte Dateiführung absolute Datensicherheit

SCHNITTSTELLEN ZU

- Waagen (Mettler Toldeo, Bizerba)
- Kartenlesegeräten (Legic, PCS, Ordercard, Fage, PC-Caddy, ...)
- Kellnerschlüsselsystemen (Dallas, Steingress, WMF, Addimat, Micros ...)
- Barcodescannern
- Warenwirtschaftssystemen (Kost, MS-Navision, PC-Küche)
- Kundendisplays
- Bankomat- / Kreditkartensysteme

GastroTouch

Die ideale Kassenlösung
für die Gastronomie.

Die Software ist sehr schnell und sehr einfach in der Anwendung und ist deshalb genau das, was Kellner und Gastronomen bei voller Auslastung der Kapazität in ihrem Arbeitsbereich benötigen.

GastroTouch ist intuitiv zu bedienen, das heißt, auch Aushilfen können auf Anhieb bedienen. Die Kasse präsentiert sich für das Auge des Anwenders unbelastet, frei von Daten, die aber im Hintergrund eine wichtige Rolle spielen. Der komfortable Verwaltungsteil befindet sich bewusst im Hintergrund, jederzeit zugänglich für den, der Artikel bestimmt, diese ändert, Statistiken und Umsätze überprüft, Listen einsieht und druckt oder Personaldaten ergänzt.

GastroTouch ist lauffähig unter allen Windows Betriebssystemen.