



Online учет всех действий, происходящих в ресторане, в рамках одной программы.

Официант/бармен оплачивает заказ



На производстве происходит выпуск продукции – списывается сырье



По кассе проходит оплата – в кассе увеличивается сумма



В любое время вы знаете свои остатки денег по кассам, остатки сырья и товара по любому складу

Гибкая система скидок:

- Процентные скидки
- Накопительные скидки
- На выбранные группы товаров
- На отдельные товары
- Товары в подарок
- Скидка по сумме чека
- Расписание скидки по конкретным дням, дням недели, часам

Все необходимые возможности для учета:

- калькуляционные и технологические карты
- учет полуфабрикатов
- оплаты за наличный и безналичный расчет, кредитным картам, талонами
- списание по нормам и по фактическим затратам
- учет взаиморасчетов с поставщиками и покупателями
- товары на комиссии
- взаиморасчеты с подотчетными лицами
- затраты, прибыли и убытки

Настраиваемые отчеты:

- Задание сложных фильтров
- Задание условий по реквизитам объектов (например, Номенклатура.Производитель)
- Экспорт отчетов в Excel, PDF, JPEG, HTML, текстовый файл
- Настройка отчетов и печатных форм пользователем (администратором) без программирования и конфигуратора

Все необходимые отчеты уже есть:

- ABC анализ
- Отчеты по движению денежных средств
- Отчеты по движению и остаткам товаров, материалов, готовой продукции
- Отчеты по взаиморасчетам с покупателями, поставщиками, подотчетниками, комиссионерами
- Отчеты по затратам, прибылям и убыткам

Поддерживает подключение внешнего оборудования.

- Фискальные регистраторы
- Принтеры печати чеков
- Сканеры штрих-кодов
- Считыватели карт (магнитные, прокси и т.д.)
- Сенсорные (тач) экраны
- Программируемые клавиатуры
- Возможность полноценной работы на обычном компьютере (ноутбуке)
- Возможность подключения других устройств (датчиков, счетчиков и т.п.)



Позволяет полноценно использовать потенциал современных компьютеров (многопоточность).

В одном окошке формируется отчет, в другом вы можете разносить приходную накладную

Наличие автоматизированных рабочих мест: (АРМ) менеджера, официанта, повара, кассира и т.д., для работы без клавиатуры и мыши (сенсорное управление).

Все работает в рамках одной программы! Никакие дополнительные модули докупать не нужно!

Возможность резервирования столиков, работы в режиме клуба (учет авансов).

Наличие обратной связи с кухнями:

- автоматический поиск ближайшей кухни, способной выпускать соответствующее блюдо, продукцию по заказу и работающую в данный момент времени;
- автоматическая отправка заказа на ближайшую кухню;
- возможность повару отмечать готовые позиции, заказы, невозможные к исполнению или требующие уточнения

Bon Appetit

С более подробной информацией о Bon Appetit, Вы можете ознакомиться на сайте компании Эн Эс Жи Софт: www.nsgsoft.ru
На Ваши предложения, вопросы о программе и возможных вариантах поставки, мы готовы ответить по электронной почте:

support@nsgsoft.ru,

телефону: +7(812) 38-550-83,

skype: [nsgsoft.ru](https://www.skype.com/ru/contacts/nsgsoft.ru)

Также, мы можем провести презентацию программного продукта в офисе Вашей компании либо в любом удобном для Вас месте.

