



Systemy gastronomiczne JNS

nowoczesna gastronomia i hotelarstwo w zasięgu ręki

Systemy gastronomiczne JNS zapewniają kompleksową obsługę lokali gastronomicznych. Za pomocą przyjaznej i nowoczesnej technologii wspomagają:

- sprzedaż kelnerską i barmańską,
- gospodarkę magazynową,
- rozliczenia i składanie zamówień.

Zapewniają płynną komunikację między kuchnią, kelnerem, a klientem. Dzięki budowie modułowej spełniają potrzeby gastronomii każdego rozmiaru i typu, od stołówek i cukierni, aż po pizzerie, restauracje i sieci fast foodów.

Dodatkowo usprawnią pracę **firm cateringowych, hoteli i SPA.**

JNS Sp. z o.o.

93-578 Łódź
ul. Wróblewskiego 18
tel. +48 42 209 27 01
e-mail: biuro@jns.pl
www.jns.pl



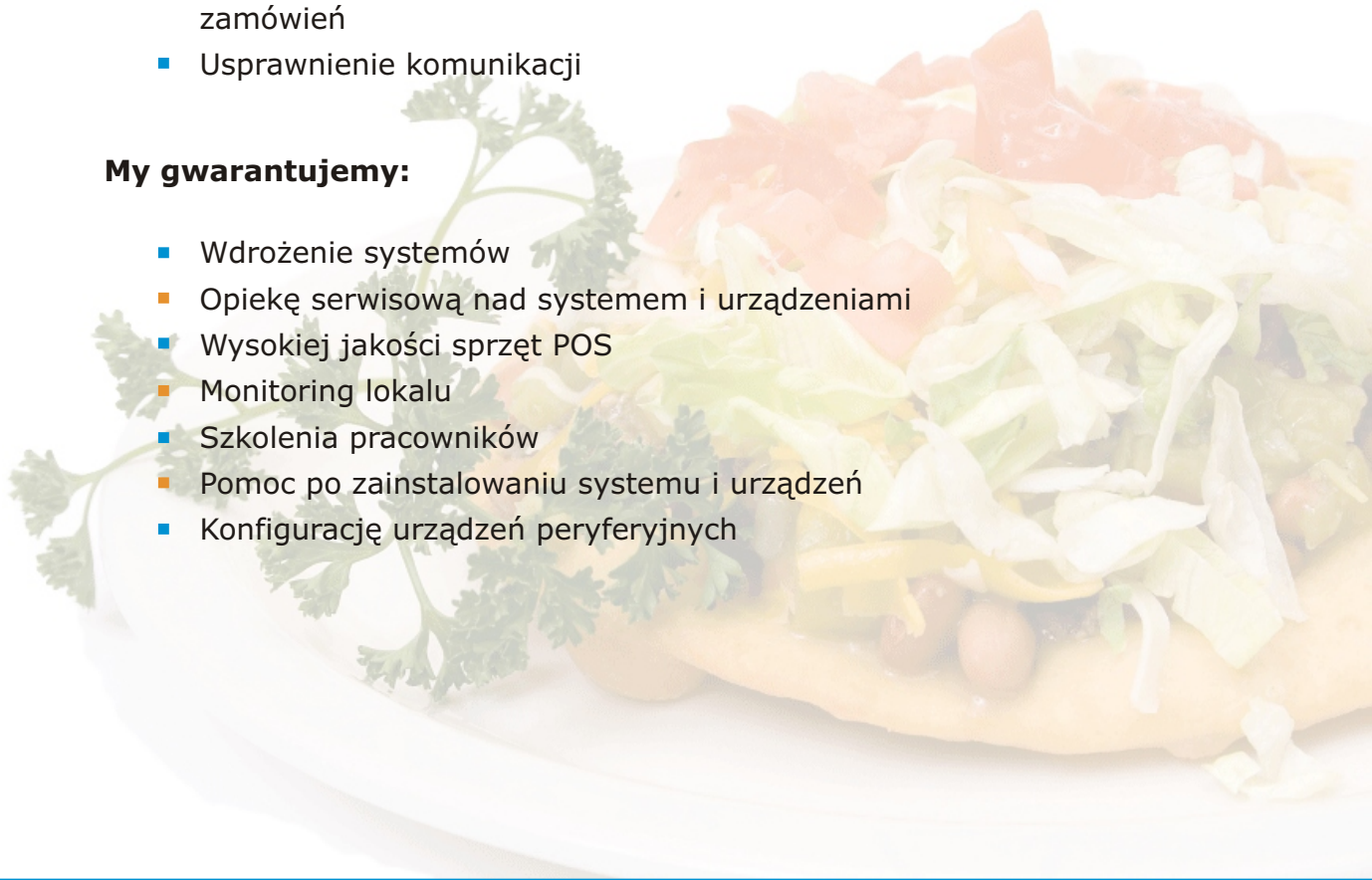


Nasze systemy gwarantują:

- Zwiększenie przychodów lokalu przy mniejszych nakładach
- Zwiększenie efektywności pracowników
- Zwiększenie ilości jednocześnie obsługiwanych klientów
- Oszczędność czasu i pieniędzy
- Komfort i zadowolenie klienta
- Łatwe i kompleksowe zarządzanie lokalem
- Dynamiczną i wygodną obsługę
- Automatyzację większości procesów w lokalu, m. in. składania zamówień
- Usprawnienie komunikacji

My gwarantujemy:

- Wdrożenie systemów
- Opiekę serwisową nad systemem i urządzeniami
- Wysokiej jakości sprzęt POS
- Monitoring lokalu
- Szkolenia pracowników
- Pomoc po zainstalowaniu systemu i urządzeń
- Konfigurację urządzeń peryferyjnych



JNS Sp. z o.o.

93-578 Łódź
ul. Wróblewskiego 18
tel. +48 42 209 27 01
e-mail: biuro@jns.pl
www.jns.pl



SYSTEMY GASTRONOMICZNE

W skład prezentowanych Systemów Gastronomicznych wchodzi:

SYSTEM S4H GASTRONOMIA

To profesjonalne narzędzie umożliwia obsługę lokalu gastronomicznego od momentu przyjmowania zamówień do momentu automatycznego aktualizowania stanów magazynowych. Przyjazny dla użytkownika interfejs obsługiwany za pomocą ekranów dotykowych (terminali) w znaczny sposób ułatwia prowadzenie działalności gastronomicznej.

SYSTEM AFOS

System ten umożliwia automatyczne przyjmowanie zamówień z różnego typu dodatkowych kanałów składania zleceń, takich jak:

- strona internetowa;
- interaktywne menu głosowe (automatyczne zamówienia telefoniczne);
- wspomaga tradycyjne przyjmowanie zleceń.

S4H HOTELE I SPA

To moduł S4H dla hoteli i pensjonatów obsługujący rezerwacje, posiadane zasoby oraz SPA. S4H Hotel wraz z pakietem S4H Gastronomia stanowi kompleksowe rozwiązanie, dzięki:

- jednej, wspólnej bazy danych dla stanowiska sprzedażowego POS, stanowiska hotelowego, SPA i gastronomii magazynowej;
- wspólnej numeracji faktur dla wszystkich modułów;
- wspólnej bazy kontrahentów;
- wspólnych słowników.



Budowa systemu S4H Gastronomia:

I. Moduł S4H Chef – jest to rozbudowana aplikacja magazynowo - rozliczeniowa, przeznaczona dla punktów gastronomii zamkniętej i otwartej. Podstawowe funkcjonalności to:

- zaawansowany system raportowania,
- różne sposoby prezentowania danych (tabela, wykres, kostka OLAP),
- automatyczne aktualizowanie stanów magazynowych,
- eksportowanie (zgodnie z technologią WYSIWYG – To Co Widzisz Jest Tym Co Otrzymasz) dokumentów do popularnych formatów (PDF, RTF, JPG),
- możliwość pracy na wielu oknach jednocześnie,
- prezentowanie stanów magazynowych bieżących i wstecznych,
- możliwość obsługi od 1 do 20 magazynów.

II. Moduł S4H POS – jest rozbudowaną aplikacją sprzedaży kelnerskiej i barmańskiej opartą na technologii ekranów dotykowych. Podstawowe funkcjonalności to:

- transakcyjność wykonywanych operacji,
- stały podgląd sprzedaży w module menadżerskim z pełną szczegółowością,
- możliwość dostępu do konkretnych towarów z wielu różnych ekranów (np. możliwość definiowania win wg barwy, wg kraju pochodzenia, wg poziomu słodkości),
- sprzedaż jednego artykułu w wielu zawartościach w różnych cenach,
- wygodny moduł bonowania zestawów i pizz,
- zaawansowany moduł dzielenia i łączenia rachunków,
- możliwość definiowania formatów wykorzystywanych dokumentów: rachunków, zamówień, faktur, dokumentów kasowo-bankowych,
- możliwość definiowania wydruków zestawień rozliczających zmianę.
- sprzedaż na dowolną ilość otwartych stolików,
- graficzna reprezentacja układu stolików na sali,
- definiowanie form rabatowania,
- wystawianie faktur do paragonów i faktur zbiorczych klientów,
- obsługę kart prepaidowych,
- identyfikację personelu przy pomocy kart lub pinów oraz rejestrację pracy personelu.

SYSTEMY GASTRONOMICZNE

III. S4H Mobile POS

Aplikacja S4H może zostać oparta o system Windows Mobile 2003 / Windows Mobile 5 / Windows Mobile 6, działająca przy wykorzystaniu technologii WiFi, np. na palmtopie.

Aby móc korzystać z oprogramowania S4H Mobile POS należy zakupić w licencji oprogramowania **MODUŁ BONOWNIKI**.



SYSTEMY GASTRONOMICZNE

Dodatkowo System S4H może zostać rozbudowany o następujące moduły:

- Fakturowanie.
- Transmisja hotel.
- Kasa/Bank.
- Gastronomia zamknięta.
- Planowanie imprez.
- Analizy.
- Eksport FK.
- Synchronizacja POS.
- Sieć lokali.
- Deliverka.
- Remanent za pomocą wagi.
- Karty rabatowe.
- Moduł rezerwacji+SPA.
- Zamki hotelowe.
- System audiowizualny KDS.
- Rezerwacje internetowe.
- Transmisja ECR (Transmisja z kasami fiskalnymi Sharp 457PF, Posnet, Elzab).
- Rezerwacja stolików.

System S4H obsługuje wiele urządzeń peryferyjnych np.:

- drukarki fiskalne,
- drukarki fiskalne z kopią elektroniczną,
- terminale dotykowe,
- monitory dotykowe,
- drukarki zamówień,
- drukarki stacjonarne,
- drukarki barowe,
- i inne.



JNS Sp. z o.o.

93-578 Łódź
ul. Wróblewskiego 18
tel. +48 42 209 27 01
e-mail: biuro@jns.pl
www.jns.pl





IV. S4H Hotele i SPA

To moduł S4H dla hoteli i pensjonatów obsługujący rezerwacje, posiadane zasoby oraz SPA. S4H Hotel wraz z pakietem S4H Gastronomia stanowi kompleksowe rozwiązanie, dzięki:

- **intuicyjny grafik rezerwacji** (podświetlenie danej pozycji kursora w pionie i poziomie);
- zintegrowany moduł SPA z modułem rezerwacji pokoi;
- możliwość decydowania o rezerwacji zasobu (bez kontroli czasu, z kontrolą czasu, rezerwacja zabiegu);
- **tworzenie rezerwacji indywidualnej oraz na grupę** z jednego okna;
- szybka sprzedaż na ekranie głównym rezerwacji;
- możliwość tworzenia szybkiej rezerwacji wg rodzaju pokoju;
- sprawdzanie ilości wolnych pokoi na ekranie głównym rezerwacji;
- możliwość przypisania godzin pracy dla zasobu;
- możliwość przypisania odpowiedniego operatora dla zasobu (SPA);
- możliwość definiowania żywienia dla wybranych gości, bądź dla całej rezerwacji;
- rozbudowany **moduł raportowania**;
- tworzenie **faktur zaliczkowych i rozliczanie faktur**;
- statusy pokoi oraz informacje nt. gości hotelowych w grafiku rezerwacji.

S4H Hotel wraz z pakietem S4H Gastronomia stanowi kompleksowe rozwiązanie, dzięki:

- **jednej, wspólnej bazy danych** dla stanowiska sprzedażowego POS, stanowiska hotelowego, SPA i gastronomii magazynowej;
- wspólnej numeracji faktur dla wszystkich modułów;
- wspólnej bazy kontrahentów;
- wspólnych słownikach.

Moduł S4H Hotel obsługuje **wiele urządzeń peryferyjnych** wspierających pracę hotelu:

- zamki hotelowe Tayama;
- zamki hotelowe Orbita;
- zamki hotelowe Lob;
- centrala telefoniczna Slican;
- centrala telefoniczna Platan.

JNS Sp. z o.o.

93-578 Łódź
ul. Wróblewskiego 18
tel. +48 42 209 27 01
e-mail: biuro@jns.pl
www.jns.pl





Budowa systemu AFOS (Automatic Food Ordering System)

I. Moduł obsługi zamówień AFOS – powstał w myślą o przyśpieszeniu i zautomatyzowaniu zamówień oraz otwarciu nowych kanałów komunikacji z klientem, takich jak:

- **strona internetowa** - klienci mogą zakładać konta, dzięki którym uzyskują dostęp do zamówień poprzez stronę internetową.
- **interaktywne menu głosowe** (automatyczne zamówienia telefoniczne), dzięki któremu można telefonicznie, nawet w kilka sekund złożyć zamówienie, bez konieczności rozmowy z pracownikiem lokalu gastronomicznego. Istnieje możliwość edytowania treści zapowiedzi i definowania własnego menu głosowego.

Moduł obsługi zamówień jest przyjazny również dla niepełnosprawnego klienta, umożliwia mu szybkie i łatwe złożenie zamówienia. Jest idealnym rozwiązaniem dla firm cateringowych.

Podstawowe funkcje modułu od strony klienta:

- Przeglądanie firmowego menu.
- Składanie zamówień przez **stronę internetową**.
- Spersonalizowane konta dla klientów, z możliwością edycji danych i przypisania kilku adresów dla dostawy zamówień.
- Składanie zamówień przez **interaktywne menu głosowe**.
- **Śledzenie etapów** realizacji zamówienia.
- Wspomaganie tradycyjnego przyjmowania zamówień przez telefonistkę.
- Wygodny formularz dla osoby przyjmującej zamówienia telefonicznie.
- **Centralna baza danych** wszystkich zamówień i klientów.
- Możliwość nadawania dla każdego z zamówień czasu oczekiwania na jego realizację (przygotowanie i dostarczenie).
- **Nadzorowanie kierowców** dostarczających zamówienia.

JNS Sp. z o.o.

93-578 Łódź
ul. Wróblewskiego 18
tel. +48 42 209 27 01
e-mail: biuro@jns.pl
www.jns.pl



SYSTEMY GASTRONOMICZNE

Budowa systemu AFOS (Automatic Food Ordering System)

II. Panel Administrator – umożliwia nadzór nad składanymi zamówieniami oraz kontrolę pracowników. Podstawowe funkcje systemu to:

- Nadzór nad zleceniami klientów.
- Statusy zamówienia: złożone, skierowane do kuchni, wysyłane, odrzucone.
- Kierowanie zamówień na monitor, terminal, e-mail lub SMS.
- Funkcja rozpoznawania zamówień długo nieobsługiwanych.
- Nadawanie czasu oczekiwania dla zamówień.
- **Nadzorowanie kierowców** dostarczających zamówienie.
- **Edycja firmowego menu.**
- Kontrola dostępu i różne poziomy dostępu do systemu dla pracowników, edytowanie i usuwanie kont, przydzielanie haseł.
- Możliwość blokowania kont klientów

III. System Raportowy – umożliwia nadzór nad składanymi zamówieniami oraz kontrolę pracowników. Podstawowe funkcje systemu to:

- **Raporty ogólne:** podsumowanie pracy o ilości zamówień złożonych i zrealizowanych, informacje o ilości kierowców pracujących danego dnia i miesiąca.
- **Raporty szczegółowe:** pokazuje informacje pracy konkretnych kierowców.
- **Raporty końcowe:** ilość zrealizowanych zamówień na przestrzeni miesiąca w postaci graficznej tabeli.

Jak działa S4H Gastronomia i AFOS...

Przykładowa pizzeria posiada dwie duże sale, w tym jedną na piętrze. Dodatkowo przed lokalem znajduje się ogródek piwny. Lokal świadczy też dowóz posiłków do klienta i zapewnia catering na przyjęciach. Nawet przy maksymalnej ilości klientów w danym momencie obsługa jest błyskawiczna dzięki **systemowi S4H Gastronomia sprzężonemu z dodatkiem AFOS i zsynchronizowanymi ze sobą urządzeniami POS**.

Dzięki systemowi S4H, wspartemu intuicyjnymi w obsłudze terminalami dotykowymi, kelnerzy z sal wysyłają zamówienia do kuchni, gdzie są wyświetlane na ekranach i/lub drukowane. To oszczędność siły i czasu.

Grupa studentów chce sama dobrać składniki pizzy. **System S4H Gastronomia** umożliwi błyskawiczne ułożenie zestawu. Do tego podzieli/zsumuje rachunek między osoby, wystawi fakturę, określi czas realizacji zamówienia, a nawet przyporządkuje zamówienie do kilku stolików. Zaproponuje też możliwe rabaty i umożliwi płacenie z użyciem kart prepaid. Praca staje się prostsza i bardziej dynamiczna, wzrasta komfort klienta.

W ogródku piwnym klient zamawia pizzę. Kelner za pomocą oprogramowania **SH4 Mobile POS i Modułu Bonownik** prześle zamówienie do kuchni i/lub do barmana. Klient chce napić się wina, ale wie tylko, że ma być słodkie i z danego kraju. System, definiując kategoriami, wybierze odpowiedni trunek.

Równocześnie z użyciem systemu AFOS klienci **zamawiają przez Internet i telefonicznie** (interaktywne menu głosowe), bez angażowania w to pracowników lokalu. Mogą też rezerwować stoliki i zapoznawać się z menu. W przypadku gdy chcą rozmawiać z pracownikiem pizzerii a ten jest zajęty, oczekują w kolejce, gdzie odgrywana jest oferta lokalu lub aktualne promocje – **każdy klient dodzwoni się do lokalu**, nie ma zagrożenia, że otrzyma sygnał zajętości i zrezygnuje z dalszego dzwonienia.

Osoba zajmująca się zaopatrzeniem lokalu kontroluje aktualny stan wszystkich magazynów za pomocą **Modułu S4H Chef**. Może też porównać go ze stanami, np. sprzed miesiąca.

Właściciel lokalu dzięki modułowi S4H Chef otrzymuje bieżące raporty z działania lokalu w technice WYSIWYG, a S4H POS w module menadżerskim pokazuje mu na bieżąco przebieg sprzedaży. Z Panelem ADMINISTRATOR ma cały lokal w zasięgu ręki, niezależnie czy jest w domu czy w biurze – system jest w pełni dostępny.

Na koniec dnia AFOS przedstawi m. in. szczegółowe dane z ilości zamówień i ich realizacji, a także przedstawi efektywność pracy poszczególnych pracowników i rozliczy zmianę.

Efekt...

Pizzeria obsłużyła znacznie więcej klientów i zwiększyła zysk przy niższym nakładzie czasu, siły i pieniędzy.

