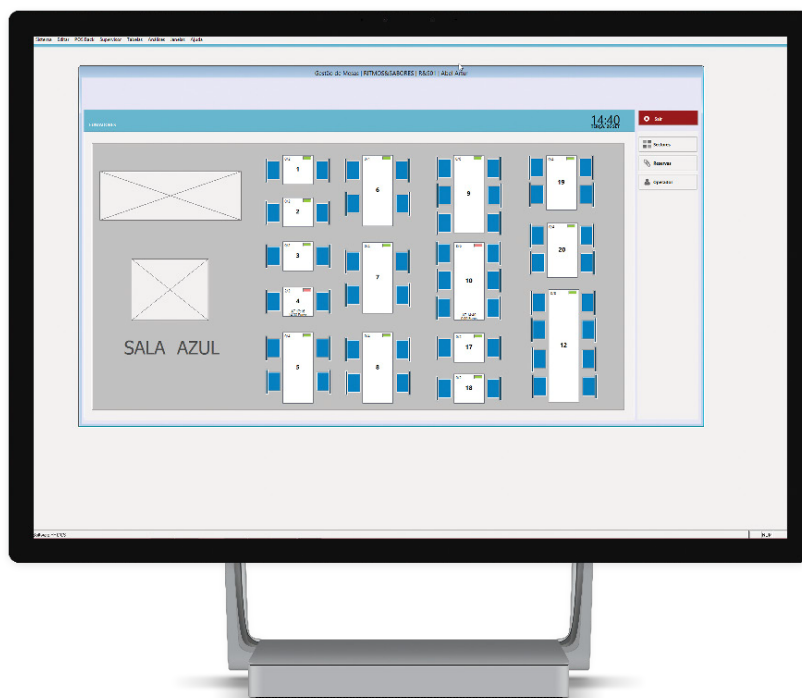




SEJA EFICIENTE NO ATENDIMENTO
E **CONTROLE AS VÁRIAS ÁREAS DO
SEU RESTAURANTE**

SOLUÇÃO PARA RESTAURAÇÃO



- ✓ RESERVAS
- ✓ GESTÃO DE MESAS
- ✓ DIVISÃO DE CONTAS
- ✓ GESTÃO DE PEDIDOS
- ✓ MONITOR DE COZINHA
- ✓ MAPAS E INDICADORES

A indústria de restauração sofreu nos últimos anos grandes mudanças no seu estilo de gestão. Neste momento, cada organização enfrenta novos desafios que incluem um aumento da procura de variedade e inovação, uma maior regulamentação legal sobre a qualidade, maior rastreabilidade dos produtos, margens de lucro reduzidas e a necessidade de gestão dinâmica do serviço ao público.

Com **Solução para Restauração** do PHC CS, não só obtém um excelente nível de profissionalização do serviço, como obtém um *back-office* que permite otimizar os seus processos internos de compras e controlo de custos, o que constitui a base para uma situação financeira sustentável e orientada para o crescimento.

“Depois de uma pesquisa de mercado, concluímos que só o Software PHC conseguia vir ao encontro dos processos que tínhamos desenhado; pela sua capacidade de adaptação, abrangência e simplicidade era a solução ideal para responder aos requisitos da Artisani.”

Luísa Lampreia, Artisani

GESTÃO COMPLETA E INTEGRADA DOS SEUS ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO

Esta solução simplifica a gestão operacional do serviço às mesas, com um visual atrativo e múltiplas funcionalidades que facilitam aos seus operadores a tarefa de registar os pedidos das diferentes mesas.

A introdução dos pedidos no sistema tem de ser rápida e fácil. O software simplifica a tarefa do seu operador que introduz os pedidos e, caso o deseje, permite emití-los diretamente para a cozinha, agilizando a sua confeção. Além disso, pode ver, num único monitor, a organização de todos os seus centros de preparação.

Esta solução permite ainda a proteção a diferentes níveis, através do uso de palavras-passe. Desta forma, pode limitar os acessos e monitorizar as operações efetuadas por cada utilizador.

Descubra ainda inúmeras análises, tais como vendas (por funcionário, posto, setor, mesa, tipo, ano, trimestre, mês, semana, dia, hora, família, marca e artigo), estatísticas de consumo por horas ou estatísticas gráficas de consumos médios por pessoa.

Controle facilmente as reservas do seu restaurante

Saiba a cada momento qual o estado real de cada mesa

Ofereça um atendimento atempado e minimize a espera por pedidos

Tenha uma visão global sobre todo o seu negócio

Integre esta solução com a sua gestão empresarial

