

# Food Service Manager



Zarządzanie gospodarką towarową i planowanie pracy personelu Przeznaczone dla realizatorów żywienia zbiorowego, firm cateringowych oraz gastronomii systemowej





# 1

Witamy



Dziękujemy, że zainteresowali się Państwo naszym programem

## Food Service Manager

Zarządzanie gospodarką towarową i planowanie pracy personelu dla realizatorów żywienia zbiorowego, firm cateringowych oraz gastronomii systemowej

Na kolejnych stronach chcielibyśmy zapoznać Państwa z naszym rozwiązaniem IT dla realizatorów żywienia zbiorowego.

Chętnie przedstawimy Państwu zastosowanie oraz specyfikę naszego programu, zagłębimy się w konkretne zapotrzebowania Państwa firmy oraz przedstawimy naszą ofertę poprzez bezpośrednią prezentację produktu w siedzibie naszej firmy, osobistą wizytę u Państwa bądź też szybką i łatwą prezentację online przy jednoczesnej konferencji telefonicznej.



# 2

## Spis treści



### Spis treści

#### Wprowadzenie

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Czym jest Food Service Manager?                       | 5  |
| Dla kogo przeznaczone jest nasze rozwiązanie IT?      | 5  |
| Wersje dla przedsiębiorstw pojedynczych i związkowych | 6  |
| Dostępne moduły                                       | 8  |
| Jakie korzyści wynikają z zastosowania programu?      | 10 |

#### Moduł podstawowy

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Informacje ogólne                              | 11 |
| Właściwości neutralnych artykułów              | 12 |
| Receptura wraz z kalkulacją                    | 13 |
| Receptury                                      | 14 |
| Menu                                           | 14 |
| Plan produkcji z kalkulacją wstępną i wynikową | 15 |
| Wydruk menu                                    | 15 |
| Kalkulacja wstępna i wynikowa                  | 16 |
| Zapotrzebowanie oraz propozycje dostawców      | 16 |
| Przeprowadzone zamówienia                      | 17 |
| Zużycie towaru                                 | 17 |
| Wydruk zamówienia                              | 18 |

#### Moduły rozszerzone

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Magazyn: Przyjęcie towaru i inwentaryzacja  | 19 |
| Bezpośredni system zamówień                 | 20 |
| Planowanie pracy personelu                  | 21 |
| Umowy                                       | 22 |
| Pracownicy                                  | 22 |
| System obliczania wynagrodzeń               | 23 |
| Ewidencja czasu pracy                       | 23 |
| Faktury                                     | 24 |
| Elektroniczny system księgowości finansowej | 24 |
| Rachunki przychodzące                       | 24 |
| Controlling/Budżet                          | 25 |
| Zarządzanie kasą/Rozliczanie gotówki        | 25 |
| Produkcja wraz z cook-chill                 | 25 |

|                     |    |
|---------------------|----|
| Wymagania systemowe | 26 |
|---------------------|----|



# 3

## Wprowadzenie



### Czym jest Food Service Manager?

Food Service Manager jest modułowo skonstruowanym rozwiązaniem dla realizatorów żywienia zbiorowego. Zarządza on gospodarką towarową oraz systemem controllingowym przy użyciu zintegrowanego planu pracy personelu.

Program ten jest odkryciem roku 2004 i opiera się na technologii .NET oraz na najnowszych standardach Microsoft.

Oferujemy Państwu wszelkie funkcje niezbędne do efektywnego zarządzania kuchnią: od zarządzania artykułami, recepturami poprzez planowanie menu oraz plan produkcji z kalkulacją wstępną i wynikową, planowanie zapotrzebowania, zarządzanie zamówieniami aż do przyjęcia na magazyn i kalkulacji wynikowej.

Moduł rozszerzony Bezpośredni system zamówień pozwala poprzez teletransmisję danych automatycznie przekazywać zamówienia do dużej ilości dostawców żywności.

Nasze rozwiązanie IT zostało uzupełnione o dodatkowe moduły dla połączeń POS (point of sale), systemów menu i zamówień, wstępnego opracowania rachunków, dyspozycji personelu z planami dyżurów, wynagrodzeń oraz ewidencji czasu pracy. Nasz program sprawdza się również w firmach cateringowych dzięki takim możliwościom jak:

odtworzenie struktur filii, oddziałów lub całych obiektów oraz przynależnych opcji jak np. centralny dział zakupów, centralne/lokalne receptury, dostawcy, jak i wyznaczanie i kontrolowanie budżetu przedsiębiorstwa.

Uwzględnione zostało zapotrzebowanie na wyliczanie wartości odżywczych produktów spożywczych (plany żywieniowe wraz z podanymi kaloriami, substancjami pomocniczymi; zestawienia napojów oraz pokarmów łącznie z zawartością kalorii, białka, tłuszczu, węglowodanów, mikroelementów), które można bezpośrednio połączyć z dokumentacją leczenia danej osoby.

Wyszczególniane są również dni nieobecności, typy żywności dla konkretnych grup jak również upodobania żywieniowe oraz zamówienia dla poszczególnych działów.

Aplikacje te można stosować standardowo na pojedynczym komputerze lub serwerze, jak i przez łącze DSL z podłączonymi klientami. Firma NTConsult oferuje również wariant ASP, w ramach którego może również dostarczyć sprzęt lokalny, dostosowując Państwa indywidualne potrzeby do naszych wysokiej jakości serwerów zabezpieczonych w profesjonalnej serwerowni.

### Dla kogo przeznaczone jest nasze rozwiązanie IT?

- Firmy cateringowe z filiami i obiektami
- Realizatorzy żywienia zbiorowego w domach opieki nad osobami starszymi (z uwzględnieniem ich szczególnych wymagań) oraz inne placówki opieki zdrowotnej jak np. szpitale, kliniki rehabilitacyjne
- Kantyny zakładowe, kasyna
- Szkoły
- Firmy oferujące przywóz żywności do klienta

\* Dokładna charakterystyka odpowiednich złącz jest zależna od dostępnych możliwości technicznych



### Wersje dla przedsiębiorstw pojedynczych i związkowych

Wersja Standard FSM jest przeznaczona dla pojedynczych kuchni. Użytkownicy tej wersji mogą w razie potrzeby w każdej chwili przejść na wersję Enterprise.

Wersja Enterprise FSM rozszerza wersję Standard o specjalistyczne funkcje i właściwości dla kompleksowych przedsiębiorstw czy gastronomii systemowej.

### Struktury firm

Założenie jednego oddziału firmy jak i utworzenie, czy przyporządkowanie nowych obiektów, jest równie łatwe jak wprowadzenie nowego dostawcy.

### Prawa użytkownika/prawa dostępu

Możliwe jest ograniczenie lub sterowanie dostępem poszczególnych użytkowników do danych i funkcji centrali jednego lub więcej obiektów.



#### Rodzaje umów

Sprawozdawczość finansowa z dokonanych świadczeń czy usług może być zdefiniowana poprzez rodzaje umów z poszczególnymi klientami.

#### Receptury centralne

Nasze rozwiązanie pozwala na tworzenie wytycznych oraz podział wyszczególnionych receptur w określonych obiektach oraz dostosowuje się do ich indywidualnych potrzeb. Oczywiście można także zarządzać recepturami przypisanymi do poszczególnych obiektów czy ich oddziałów.

#### Systematyzacja centralna

Nasze rozwiązanie ułatwia przydział danych artykułów dostawców oraz ich cen standardowych i promocyjnych do poszczególnych obiektów. Możliwe jest także uzupełnienie regionalnych dostawców na poziomie obiektów czy oddziałów.

#### Analizy poszczególnych obiektów

Analizy poszczególnych obiektów umożliwiają regionalne lub strukturalne sprawozdania porównawcze.

#### Księgowość finansowa oraz zarobkowa

Rozliczanie zarobków oraz dane księgowe mogą zostać przekazane do aplikacji charakterystycznych dla obiektów lub do odpowiednich systemów centralnych.

#### Planowanie budżetu oraz jego nadzór

Określone plany budżetowe poszczególnych obiektów i/lub oddziałów można na bieżąco porównywać z aktualną sytuacją na rynku, by zawczasu reagować na odchylenia od planu.



## Dostępne moduły

### Pakiet podstawowy

- stałe dane systemowe i firmowe
- miejsce powstawania kosztów, klucz podatku VAT, jednostki łączące oraz ilościowe, uprawnienia użytkownika, stałe dane neutralnych artykułów łącznie z drzewem drzewo artykułów
- drzewo artykułów dostawców
- stałe dane dostawców
- baza danych wartości odżywczych
- zarządzanie recepturami wraz z kalkulacją wstępną
- planowanie menu wraz z kalkulacją wstępną
- plan produkcyjny wraz z kalkulacją wstępną
- wydruk menu
- zapotrzebowanie wraz z propozycjami dostawców
- zamówienie (wydruk)
- kalkulacja wynikowa

### Standard

### Enterprise

|   |   |
|---|---|
| x | x |
| x | x |
|   |   |
| x | x |
| x | x |
| x | x |
| x | x |
| x | x |
| x | x |
| x | x |
| x | x |
| x | x |

### Pakiet podstawowy i rozszerzenia Enterprise

- stałe dane systemowe jak oddziały, struktury obiektów, języki i waluty
- lista artykułów
- receptury
- zależny od obiektów wstępny przydział dostawców do receptur centralnych
- zależne od obiektów ograniczenia dostawców

|   |   |
|---|---|
| - | x |
| - | x |
| - | x |
| - | x |
| - | x |

### Moduł rozszerzony magazyn

- zarządzanie magazynem
- przyjmowanie towarów wraz z rejestracją dowodów dostawy
- opracowanie rachunków przychodzących
- inwentaryzacja

|   |   |
|---|---|
| x | x |
| x | x |
| x | x |
| x | x |

### Moduł rozszerzony Bezpośredni system zamówień\*

- zamówienia elektroniczne poprzez EDI, XML, CSV, FAX, e-mail wraz z x400
- przejęcie stałych danych artykułów
- przejęcie aktualizacji cen
- awiza i dowody dostaw
- połączenie z internetem przez małych dostawców w celu aktualizacji cen

|   |   |
|---|---|
| x | x |
| x | x |
| x | x |
| 0 | 0 |
| x | x |



|                                                                       | Standard | Enterprise |
|-----------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| <b>Moduł rozszerzony Faktury</b>                                      | x        | x          |
| • zarządzanie klientami/umowami                                       | x        | x          |
| • sprawozdawczość finansowa (normalna i po dniu wyżywienia)           | x        | x          |
| • formularze rachunków charakterystyczne dla klientów                 | -        | x          |
| <b>Moduł rozszerzony Moduł rozszerzony Planowanie pracy personelu</b> | x        | x          |
| • zarządzanie klientami/umowami                                       | x        | x          |
| • plan dyżurów wraz z dyżurami zależnymi od umowy                     | x        | x          |
| • ustalanie nadgodzin                                                 | x        | x          |
| • zarządzanie współpracownikami                                       | x        | x          |
| <b>Moduł rozszerzony Elektroniczny system księgowości finansowej</b>  | x        | x          |
| <b>Moduł rozszerzony System obliczania wynagrodzeń</b>                | x        | x          |
| <b>Moduł rozszerzony Ewidencja czasu pracy</b>                        | x        | x          |
| <b>Moduł rozszerzony Controllig/Budżet</b>                            | x        | x          |
| • planowanie budżetu łącznie z zarządzaniem kontami i budżetem        | x        | x          |
| • porównanie budżetu planowanego z rzeczywistym (dokładne co do dnia) | x        | x          |
| • sprawozdawczość budżetowa wraz z przeglądem miesięcznym             | x        | x          |
| <b>Moduł rozszerzony Zarządzanie kasą/ Rozliczanie gotówki</b>        | 0        | 0          |
| <b>Moduł rozszerzony Produkcja wraz z cook-chill</b>                  | 0        | 0          |

Legenda: x zawarte w wymiarze świadczeń  
 - nieuwzględnione w wymiarze świadczeń  
 0 rozwiązania specjalne, konieczne zapytanie

Wersja Standard wspiera miejsce rozliczania kosztów (np. kuchnia produkcyjna z większą ilością kuchni wydających posiłki, o ile te drugie nie wymagają oddzielnego traktowania ekonomicznego). W każdej chwili możliwe jest przejście na wersję Enterprise.

Wersja Enterprise wspiera dowolnie wiele miejsc rozliczania kosztów i struktury jak np. centrale, oddziały, połączone obiekty. W normalnym zasięgu dostawy zawarte są trzy miejsca rozliczania kosztów i każda jest traktowana oddzielnie.



### Jakie korzyści wynikają z zastosowania programu

Poprzez zastosowanie FSM nasi klienci z różnych branż otrzymują niezależnie od lokalizacji szybszy i łatwiejszy dostęp do ważnych danych ekonomicznych z zakresu gospodarki towarowej oraz planowania prac personelu. Jednocześnie zestawienie wszystkich ważnych danych dla produkcji i księgowości daje dużą możliwość oszczędzania. Pozwala to również na umocnienie Państwa pozycji na rynku oraz długotrwały wzrost konkurencyjności.

### Zalety dla zarządzania przedsiębiorstwem

- Możliwe w każdej chwili porównanie budżetu planowanego z aktualnym budżetem rzeczywistym
- Redukcja nadprodukcji i nadwyżki w magazynie poprzez ulepszone planowanie produkcji
- Lepsza kontrola finansów poprzez zintegrowane możliwości kalkulacji wstępnej i wynikowej
- Możliwe rozszerzanie o nowe obiekty lub oddziały wraz z centralną opcją zarządzania
- Redukcja kwot błędów
- Lepsze warunki zakupu
- Łatwy dostęp do analiz i sprawozdań
- Zestawienia dyspozycji personelu i planowania dyżurów z podliczonymi godzinami w celu wyliczenia wynagrodzenia
- Bezpieczeństwo inwestycji dzięki nowoczesnym technologiom IT

### Zalety przy zakupie towarów

- Ulepszone bazy informacji i porównań przy rozmowach dot. zakupów
- Lepsze warunki dostaw dzięki elektronicznym zamówieniom i koncentracji na mniejszej ilości dostawców
- Możliwość porównywania cen podczas zamówień
- Zautomatyzowane propozycje zamówień
- Automatyczna synchronizacja cen poszczególnych dostawców oraz bieżące aktualizacje
- Szybki przegląd bieżących zamówień z bezpośrednim dostępem do ich szczegółów
- Zarządzanie zestawieniami obiektów, oddziałów i centrali oraz dostępnymi dostawcami
- Koordynacja zakupów na poziomie centralnym
- Możliwość zarządzania wstępnie wykalkulowanymi recepturami i ich wytycznymi

### Zalety dla produkcji i magazynu

- Rejestr zamówień klientów w dowolnym przyszłym terminie
- Dostępne dane wcześniej zrealizowanych zamówień
- Przyporządkowanie kart dań i składników bezpośrednio przez wybranie opcji „Menu”
- Szybkie wdrażanie rozmaitych systemów zamawiania menu
- Łatwe przejście dowodów dostawy przy magazynowaniu wraz ze zintegrowanym sprawdzeniem cen
- Przygotowanie rachunków przychodzących dla księgowości finansowej
- Automatyczne przyporządkowania do magazynów
- Możliwe dodatkowe zamówienia poszczególnych składników lub też anulowanie zamówienia

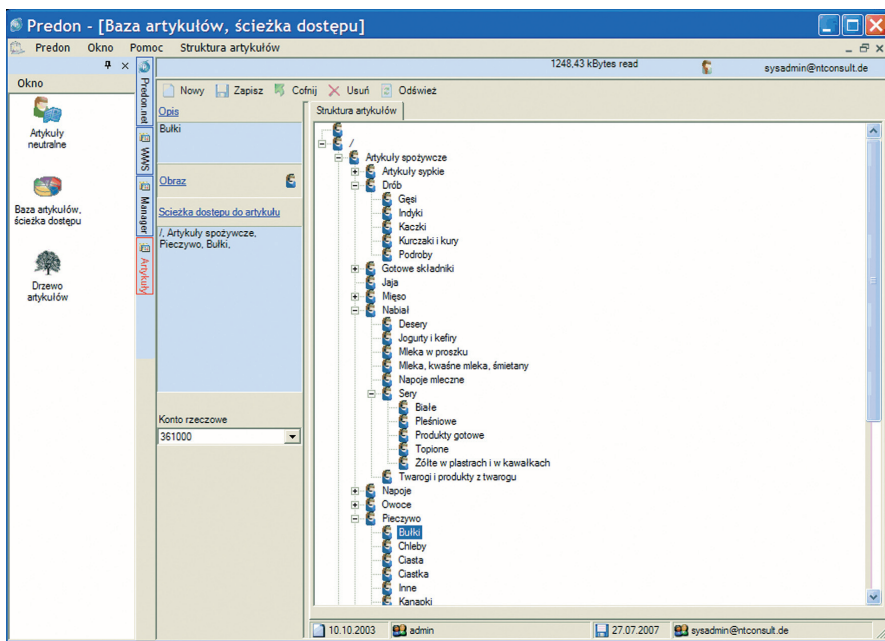


# 4

## MODUŁ PODSTAWOWY

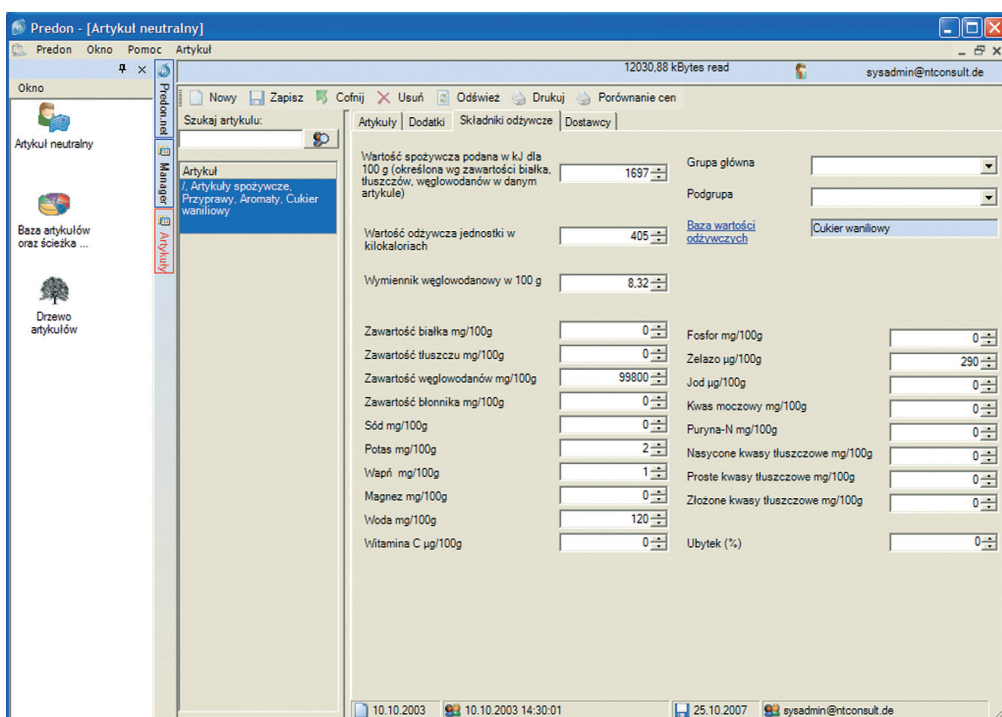


Wersja Standard i Enterprise



Informacje ogólne

Moduł podstawowy FSM zawiera wszystkie potrzebne funkcje, aby przeprowadzić wyznaczone zadania związane z zarządzaniem kuchnią. Wiąże się z tym oszczędność czasu, redukcja kosztów oraz ulepszone możliwości kontroli. System jest już wstępnie skonfigurowany. Aby natychmiast rozpocząć pracę z programem, można zaimplementować na Państwa życzenie ceny lub asortyment artykułów dostępnych dostawców. To samo dotyczy przyporządkowania składników odżywczych wraz z obowiązkowymi do onaczenia dodatkami uszlachetniającymi.



# 4

## MODUŁ PODSTAWOWY



### Wersja Standard i Enterprise

#### Właściwości neutralnych artykułów

Funkcja „artykuł neutralny” oraz przyporządkowanie do drzewa artykułów pozwala na stosowanie w recepturach oraz kalkulacjach artykułów nieprzyporządkowanych do żadnego dostawcy. Różne określenia stosowane przez dostawców jak np. „sznycel górski” lub „sznycel wieprzowy mały 120 g” mogą zostać sprowadzone do jednego pojęcia. W celu dbałości o cenę oraz opracowania asortymentu dla nowych produktów artykuły określonych dostawców przyporządkowuje się do poszczególnych neutralnych artykułów.

The screenshot shows the 'Predon - [Artykuł neutralny]' window. The left sidebar contains icons for 'Artykuł neutralny', 'Baza artykułów oraz łożyska...', and 'Drzewo artykułów'. The main area has tabs for 'Artykuły', 'Dodatki', 'Składniki odżywcze', and 'Dostawcy'. The 'Artykuły' tab is active, showing fields for 'Neutralny opis artykułu' (Cukier waniliowy), 'Oddział' (Brak wpisu), 'Obiekt' (TEST), 'Numer artykułu' (1928), 'Jednostka' (kg), 'Cena kalkulacyjna jednostki' (0.5000), 'Typ magazynu' (Brak wpisu), 'Waga brutto jednostki w kg' (0.2000), 'Waga netto jednostki w kg' (0.1800), 'Kalkulacja średniej ceny kupna porcji' (0.0000), 'Średnia cena jednostki' (0.5000), 'Wlg transakcji z:' (01.11.2007), 'Uwagi dot. artykułu', 'Towar oddany w komis', 'Towary handlowe' (Narzut: 0.00%, Cena sprzedaży: 0.5000, VAT: 3, Konto rzeczowe: 361000), and 'Towar niemagazynowany'.

Może to nastąpić automatycznie przy użyciu modułu Bezpośredni system zamówień i dołączonego drzewa artykułów. Dzięki tej metodzie można układać i kalkulować receptury oraz menu niezależnie od później zastosowanych artykułów dostawców. Mogą Państwo wybrać najbardziej korzystnego w danej chwili dostawcę lub też pracować z artykułami preferowanego dostawcy.

The screenshot shows the 'Predon - [Receptury]' window. The left sidebar contains icons for 'Receptury', 'Menu', 'Plan produkcji', 'Zamówienia', 'Magazyn', and 'Dowody dostawy'. The main area has tabs for 'Receptury' and 'Artykuł'. The 'Receptury' tab is active, showing fields for 'Opis receptury:' (Gołąbki z pieczarkami), 'Numer receptury:' (R-0000110224), 'Podstawa wycenienia:' (6 Osób Wprowadz.), 'Oddział:' (Oddział NTC), 'Obiekt:' (NTC - obiekt testowy (nie usuwać)), 'Klasa receptury:' (Wegetariańskie), 'Typ posiłku:' (Standard), 'Specjalne oznaczenie w planie tyg:', 'Użyj artykułu dostawcy we wszystkich obiektach', 'Cook-Chill', 'Sposób podania', 'Artykuły dostawcy', 'Literacki opis menu', 'Cena/porcja (porcje):' (1, 3.297 PLN), 'Ubytek:' (0.00%, 0.000 PLN), 'Narzut:' (0.00%, 0.000 PLN), 'Suma netto:' (3.297 PLN), 'VAT:' (0%, 0.000 PLN), 'Suma:' (3.297 PLN), 'Kalkulacja ceny sprzedaży porcji:' (3.297 PLN), 'Cena sprzedaży:' (0.00 PLN). A table of ingredients is shown below:

| Opis artykułu | Ilość artykułu | Jednostka | Waga netto jednostki w kg | Utrata produktu (%) | Cena kalkulacyjna x ilość netto |
|---------------|----------------|-----------|---------------------------|---------------------|---------------------------------|
| Cebula        | 0.25           | kg        | 1.00                      | 0                   | 0.80                            |
| Czosnek       | 0.03           | kg        | 1.00                      | 0                   | 11.18                           |
| Kapusta       | 1.50           | kg        | 1.00                      | 0                   | 1.70                            |
| Marchew       | 0.35           | kg        | 1.00                      | 0                   | 0.80                            |
| Masło         | 0.05           | kg        | 1.00                      | 0                   | 4.20                            |
| Papryka       | 0.20           | kg        | 1.00                      | 0                   | 5.40                            |
| Pieczarki     | 0.30           | kg        | 1.00                      | 0                   | 9.88                            |
| Pomidory      | 0.40           | kg        | 1.00                      | 0                   | 1.90                            |

Below the table, there is a 'Sposób przyrządzenia' section with a detailed description of the recipe: 'Kapustę oczyścić, wykróić głąb, nie rozcinając główki, włożyć do osolonego wrzątku i oddzielić liście. Jedną cebulę posiekać, rozgrzać 2 łyżki masła, podmaszyc na nich cebulę. Wlać połowę bulionu, zaprawić i pozostawić na małym ogniu około 15 minut. Pieczarki obrać. Paprykę i pieczarki pokroić w kostkę. Pomidory sparzyć wrzątkiem'.



Wersja Standard i Enterprise

Receptura wraz z kalkulacją

**Receptura (kalkulacja wstępna)**

Stan: 24.10.2007

**Bigos***Porcja normalna*

Numer receptury: R-0000109852

Klasa receptur: Jednogarnkowe

**Składniki na: 10,00 porcji**

| Nazwa artykułu        | Ilość | Jednostka | Cena/<br>jednostka | Cena/<br>porcja |
|-----------------------|-------|-----------|--------------------|-----------------|
| Koncentrat pomidorowy | 0,01  | litr      | 1,1900             | 0,0119          |
| Kminek                | 0,01  | kg        | 6,6900             | 0,0669          |
| Liść laurowy          | 0,40  | kg        | 6,6500             | 2,6600          |
| Majeranek             | 0,10  | szt.      | 1,7600             | 0,1760          |
| Marchew               | 1,00  | kg        | 0,4200             | 0,4200          |
| Olej sojowy           | 0,01  | litr      | 9,5000             | 0,0570          |
| Pietruszka            | 2,00  | szt.      | 1,9500             | 3,9000          |
| Sliwka                | 0,10  | kg        | 2,0800             | 0,2080          |
| Grzyby suszone        | 0,04  | kg        | 6,9900             | 0,2796          |
| Kapusta kiszona       | 0,20  | szt.      | 2,4800             | 0,4901          |
| Kapusta biała         | 1,50  | kg        | 0,3500             | 0,5250          |
| Cebula                | 0,50  | kg        | 0,8300             | 0,4150          |
| Cena/ ilość porcji    |       |           | 10,00              | 9,20 zł         |
| Ubytek                |       |           | 5,00 %             | 0,46 zł         |
| Narzut                |       |           | 10,00 %            | 0,97 zł         |
| <b>Wartość netto</b>  |       |           |                    | <b>10,63 zł</b> |
| VAT                   |       |           | 7,00 %             | 0,74 zł         |
| <b>Wartość brutto</b> |       |           |                    | <b>11,38 zł</b> |
| <b>Cena porcji</b>    |       |           |                    | <b>1,15 zł</b>  |

# 4

## MODUŁ PODSTAWOWY



Wersja Standard i Enterprise

### Receptury

Obliczeń receptur można dokonywać za pomocą bazy ceny podstawowej lub ceny z narzutem. Istnieje również funkcja, która pozwala na uwzględnienie średnich cen ostatnich zamówień.

| Artykuł | Dostawca         | Artykuły dostawcy | Ilość artykułu | Jednostka | Waga netto | Wielkość opak. | Cena |
|---------|------------------|-------------------|----------------|-----------|------------|----------------|------|
| Cebula  | Handel i Dostawa | Cebula            | 0.25           | kg        | 1,0000     | 1              |      |
| Czosnek | Handel i Dostawa | Czosnek           | 0.03           | Sztuka    | 1,0000     | 10             |      |

### Menu

W menu zestawia się poszczególne receptury z uzupełniającymi artykułami tak, aby powstało całościowe menu. Dzięki natychmiastowej kalkulacji wstępnej dostępne są wszystkie dane potrzebne do szybkiego ustalenia ceny sprzedaży jednej porcji.

| Opis artykułu | Ilość artykułu | Jednostka | Waga netto jednostki w kg | Utrata produktu (%) | Cena kalkulacyjna a. il. jedn. |
|---------------|----------------|-----------|---------------------------|---------------------|--------------------------------|
| Cebula        | 0.25           | kg        | 1,00                      | 0                   | 0.80                           |
| Czosnek       | 0.03           | kg        | 1,00                      | 0                   | 11.18                          |
| Kapusta       | 1.50           | kg        | 1,00                      | 0                   | 1.70                           |
| Marchew       | 0.35           | kg        | 1,00                      | 0                   | 0.80                           |
| Masło         | 0.05           | kg        | 1,00                      | 0                   | 4.20                           |
| Papryka       | 0.20           | kg        | 1,00                      | 0                   | 5.40                           |
| Pieczarki     | 0.30           | kg        | 1,00                      | 0                   | 9.88                           |
| Pomidory      | 0.40           | kg        | 1,00                      | 0                   | 1.90                           |

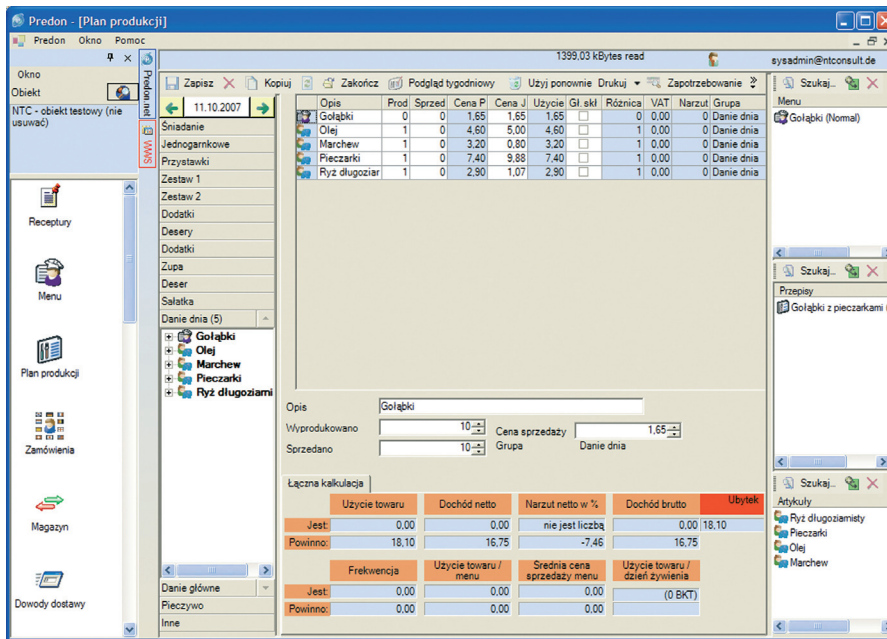
Literacki opis menu: Gołąbki z pieczarkami  
 Cena/porcja (porcje): 1 -> 3.297 PLN  
 Ubytek: 0.00 -> 0.000 PLN  
 Narzut: 0.00 -> 0.000 PLN  
 Suma netto: 3.297 PLN  
 Sposób przyrządzenia: Kapustę oczyścić, wykość głąb, nie rozcinając główki. Włożyć do opłódnego wrzątku i oddzielić liście. Jedną cebulę posiekać, rozgrzać 2 łyżki masła, podmaszyc na nich cebulę. Wlać połowę bulionu, zagotować i pozostawić na małym ogniu około 15 minut. Pieczarki obrać. Paprykę i pieczarki pokroić w kostkę. Pomidory sparyć wrzątkiem.  
 VAT: 0% -> 0.000 PLN  
 Suma: 3.297 PLN  
 Kalkulacja ceny sprzedaży porcji: 3.297 PLN  
 Cena sprzedaży: 0.00 PLN



# 4

## MODUŁ PODSTAWOWY

Wersja Standard i Enterprise



Plan produkcji z kalkulacją wstępną i wynikową Oprócz ręcznego wskazywania ilości produkcji w module podstawowym możliwe jest automatyczne łączenie systemów zamówień przez podsystemy (np. „jedzenie na kółkach”).

01.10.2007 - 07.10.2007

|                   | Poniedziałek                                                 | Wtorek                                                        | Sroda                                                         | Czwartek                                                    | Piątek                                                        | Sobota                                                       | Niedziela                                                     |
|-------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>Sniadanie</b>  | Kasza manna                                                  | Kielbaski smażone                                             | Jogurt owocowy                                                | Twaróg chudy                                                | Kluski lane                                                   | Jajecznicza                                                  | Chleb pszenno-żytni                                           |
|                   | Wartość kcal: 67 kcal<br>Białko: 2,00 g<br>Tłuszcz: 2,10 g   | Wartość kcal: 365 kcal<br>Białko: 16,30 g<br>Tłuszcz: 21,90 g | Wartość kcal: 99 kcal<br>Białko: 3,30 g<br>Tłuszcz: 2,70 g    | Wartość kcal: 98 kcal<br>Białko: 19,80 g<br>Tłuszcz: 0,50 g | Wartość kcal: 93 kcal<br>Białko: 4,10 g<br>Tłuszcz: 2,00 g    | Wartość kcal: 131 kcal<br>Białko: 10,00 g<br>Tłuszcz: 9,70 g | Wartość kcal: 203 kcal<br>Białko: 4,80 g<br>Tłuszcz: 2,10 g   |
| <b>Danie dnia</b> | Filet z piersi kurczaka                                      | Ryba z frytkami                                               | Gołąbki z pieczarkami                                         | Kurczak gotowany w jarzynach                                | Węgorz morski                                                 | Fasolka po bretońsku                                         | Pierogi z serem                                               |
|                   | Wartość kcal: 100 kcal<br>Białko: 21,50 g<br>Tłuszcz: 1,30 g | Wartość kcal: 625 kcal<br>Białko: 22,10 g<br>Tłuszcz: 12,70 g | Wartość kcal: 108 kcal<br>Białko: 6,00 g<br>Tłuszcz: 12,00 g  | Wartość kcal: 99 kcal<br>Białko: 7,60 g<br>Tłuszcz: 6,40 g  | Wartość kcal: 329 kcal<br>Białko: 17,90 g<br>Tłuszcz: 28,90 g | Wartość kcal: 159 kcal<br>Białko: 6,10 g<br>Tłuszcz: 6,70 g  | Wartość kcal: 238 kcal<br>Białko: 10,90 g<br>Tłuszcz: 9,90 g  |
| <b>Zupa</b>       | Zupa ziemniaczana                                            | Zupa kalafiorowa                                              | Zupa pomidorowa z ryżem                                       | Krupnik                                                     | Zupa neapolitańska                                            | Zupa grochowa                                                | Zupa jarzynowa                                                |
|                   | Wartość kcal: 39 kcal<br>Białko: 1,40 g<br>Tłuszcz: 1,10 g   | Wartość kcal: 28 kcal<br>Białko: 1,60 g<br>Tłuszcz: 0,50 g    | Wartość kcal: 38 kcal<br>Białko: 1,50 g<br>Tłuszcz: 1,80 g    | Wartość kcal: 40 kcal<br>Białko: 1,50 g<br>Tłuszcz: 0,90 g  | Wartość kcal: 63 kcal<br>Białko: 2,20 g<br>Tłuszcz: 2,60 g    | Wartość kcal: 66 kcal<br>Białko: 4,40 g<br>Tłuszcz: 2,40 g   | Wartość kcal: 43 kcal<br>Białko: 1,70 g<br>Tłuszcz: 1,80 g    |
| <b>Dodatki</b>    | Papryka marynowana                                           | Kapusta kiszona                                               | Serdelki                                                      | Marchew z groszkiem                                         | Salata zielona ze smietaną                                    | Szpinak                                                      | Surówka z ogórków i pomidorów                                 |
|                   | Wartość kcal: 37 kcal<br>Białko: 0,50 g<br>Tłuszcz: 1,50 g   | Wartość kcal: 20 kcal<br>Białko: 1,10 g<br>Tłuszcz: 0,20 g    | Wartość kcal: 3920 kcal<br>Białko: 8,00 g<br>Tłuszcz: 12,00 g | Wartość kcal: 62 kcal<br>Białko: 2,00 g<br>Tłuszcz: 1,00 g  | Wartość kcal: 40 kcal<br>Białko: 1,40 g<br>Tłuszcz: 2,30 g    | Wartość kcal: 16 kcal<br>Białko: 2,60 g<br>Tłuszcz: 0,40 g   | Wartość kcal: 32 kcal<br>Białko: 1,10 g<br>Tłuszcz: 1,80 g    |
| <b>Deser</b>      | Jogurt owoc.                                                 | Kefir                                                         | Budyń czekoladowy                                             | Kisiel owocowy                                              | Orzechy laskowe                                               | Mus jabłkowy                                                 | Semik królewski                                               |
|                   | Wartość kcal: 99 kcal<br>Białko: 3,30 g<br>Tłuszcz: 2,70 g   | Wartość kcal: 44 kcal<br>Białko: 2,60 g<br>Tłuszcz: 2,50 g    | Wartość kcal: 95 kcal<br>Białko: 2,20 g<br>Tłuszcz: 2,10 g    | Wartość kcal: 88 kcal<br>Białko: 0,30 g<br>Tłuszcz: 0,10 g  | Wartość kcal: 696 kcal<br>Białko: 14,40 g<br>Tłuszcz: 66,90 g | Wartość kcal: 127 kcal<br>Białko: 2,20 g<br>Tłuszcz: 0,50 g  | Wartość kcal: 306 kcal<br>Białko: 12,60 g<br>Tłuszcz: 15,10 g |

Wydruk menu

Menu może być wydrukowane jako karta dnia lub całociowe menu.

Projekt oraz wydrukowane treści (wartości odżywcze, wymagane oznaczenia substancji dodatkowych, ceny, symbole itd.) dopasowują się do indywidualnych potrzeb obiektu.

# 4

## MODUŁ PODSTAWOWY



Wersja Standard i Enterprise

Kalkulacja wstępna  
i wynikowa

Oprócz planu produkcji  
dokładnego co do  
dnia możliwa jest również  
tygodniowa kalkulacja  
wstępna i wynikowa.

Plan produkcji - [podgląd tygodniowy]

Zapisz plan tygodniowy Cofnij 08.10.2007 - 14.10.2007 Drukuj plan tygodniowy... Kopiuj... Zamknij

| Pora dnia     | Poniedziałek                                                                                              |         |       | Wtorek |                                                                                                   |       | Środa |         |                                                                                                           | Czwartek |         |      | Piątek                                                                                               |         |       | Sobota |                                                                                                                 |       |       |      |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|------|
|               | Prod.                                                                                                     | Sprzed. | Cena  | Prod.  | Sprzed.                                                                                           | Cena  | Prod. | Sprzed. | Cena                                                                                                      | Prod.    | Sprzed. | Cena | Prod.                                                                                                | Sprzed. | Cena  | Prod.  | Sprzed.                                                                                                         |       |       |      |
| Śniadanie     |  Kasza manna             | 66.00   | 60.00 | 0.80   |  Kielbaski       | 88.00 | 82.00 | 2.70    |  Jogurt owoc.          | 88.00    | 60.00   | 0.82 |  Twaróg chudy     | 84.00   | 80.00 | 0.82   |  Konserva śniadaniowa        | 89.00 | 89.00 | 0.90 |
| Jednogarnkowe |  Zupa krem z pieczarek   | 77.00   | 76.00 | 1.17   |                                                                                                   |       |       |         |                                                                                                           |          |         |      |  Kasza manna      | 85.00   | 59.00 | 1.15   |  Warzywa-danie jednogarnkowe | 34.00 | 28.00 | 3.00 |
| Dodatki       |  Papryka                 | 40.00   | 40.00 | 0.49   |  Kapusta ziel.   | 70.00 | 68.00 | 1.00    |  Serdelki              | 68.00    | 56.00   | 1.32 |  Marchew          | 87.00   | 77.00 | 0.43   |                                                                                                                 |       |       |      |
| Deser         |  Jogurt owoc.            | 70.00   | 55.00 | 0.70   |  Kefir           | 88.00 | 82.00 | 0.62    |  Budyń czekoladowy     | 88.00    | 80.00   | 0.70 |                                                                                                      |         |       |        |  Orzechy laskowe             | 56.00 | 50.00 | 0.90 |
| Danie dnia    |  Filet z piersi kurczaka | 89.00   | 80.00 | 5.00   |  Ryba z frytkami | 77.00 | 70.00 | 10.50   |  Gołąbki z pieczarkami | 88.00    | 83.00   | 1.65 |  Warzywa chińskie | 88.00   | 86.00 | 4.80   |  Węgorz morski               | 34.00 | 29.00 | 0.45 |

Kalkulacja bieżącego tygodnia:

|          | Uzycie towaru | Dochód netto | Narzut netto w % | Dochód brutto | Ubytek |
|----------|---------------|--------------|------------------|---------------|--------|
| Jest:    | 170.81        | 2.787.56     | 1.531.93         | 2.787.56      | 10.68  |
| Powinno: | 181.49        | 3.069.82     | 1.591.45         | 3.069.82      |        |

|       | Grupa         | Uzycie to | Uzycie to | Dochód netto |
|-------|---------------|-----------|-----------|--------------|
| Jest: | Danie dnia    | 144.91    | 136.57    | 1.836.11     |
|       | Deser         | 5.98      | 5.27      | 215.56       |
|       | Dodatki       | 7.32      | 6.58      | 127.01       |
|       | Dodatki       | 1.36      | 1.12      | 89.84        |
|       | Jednogarnkowe | 13.21     | 13.03     | 289.84       |
|       | Śniadanie     | 8.72      | 7.74      | 511.54       |

Zapotrzebowanie oraz  
propozycje dostawców

W planie zamówienia dokonuje się przeliczeń wszystkich potrzebnych artykułów. Jeśli pracują Państwo na bazie neutralnych artykułów, można wówczas przyporządkować wybrany artykuł do dostawcy. Ceny artykułów dostawców są systematycznie aktualizowane, tak aby w danym czasie brane były pod uwagę najkorzystniejsze oferty cenowe.

Predon - [Zamówienia]

Okno Pomoc 1157.57 kBytes read sysadmin@nticonsult.de

Okno

Obiekt NTC - obiekt testowy (nie usuwać)

Zamówienie standardowe Planowanie zamówień Zamówienia

Od 01.10.2007 Do 31.10.2007

Data planowana 11.10.2007

Adres dostawy NTC - obiekt testowy (nie usuwać)

Nr fax:

Propozycje zamówień z planu produkcji Dodaj nowy artykuł Zamów Usuń pozycję Dodatkowe zamówienie

Usuń wszystkie artykuły u dostawcy Usuń artykuł z magazynu

| Dostawca | Artykuł         | Artykuł dostawcy | Ilość neut. | W mag. | Jedn. neutralna | Zamów ilość | Jedn. dostawcy | Ilość op. |
|----------|-----------------|------------------|-------------|--------|-----------------|-------------|----------------|-----------|
| KROMA    | Maślanka        | Maślanka         | 1.00        | 1.00   | Litr            | 1.00        | Karton         | 1.        |
|          | Mleko UHT 1.5%  | Mleko UHT 1.5%   | 1.00        | 1.00   | Litr            | 1.00        | Karton         | 1.        |
|          | Śmietana        | Śmietana         | 1.00        | 3.00   | Litr            | 1.00        | Karton         | 1.        |
|          | Twaróg chudy    | Twaróg chudy     | 1.00        | 3.00   | kg              | 1.00        | kg             | 1.        |
|          | Twaróg chudy    | Twaróg chudy     | 1.00        | 3.00   | kg              | 1.00        | kg             | 1.        |
|          | Mleko w proszku | Mleko w proszku  | 1.00        | 1.00   | kg              | 1.00        | kg             | 1.        |

Artykuł Wybierz cenę

| Dostawca | Artykuł         | Wielk. opak. | Opakowanie | Jednostka | Waga netto | Cena opak. | Cena jedn. | Ilość w mag. |
|----------|-----------------|--------------|------------|-----------|------------|------------|------------|--------------|
| Kroma    | Mleko w proszku | 25           | Karton     | kg        | 1          | 120        | 4,81       | 1            |



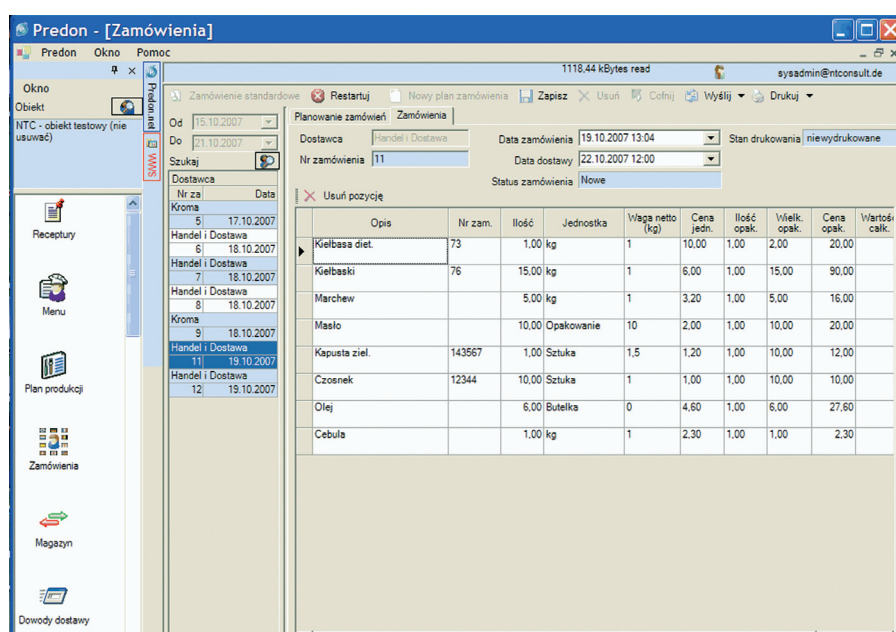
## MODUŁ PODSTAWOWY



## Wersja Standard i Enterprise

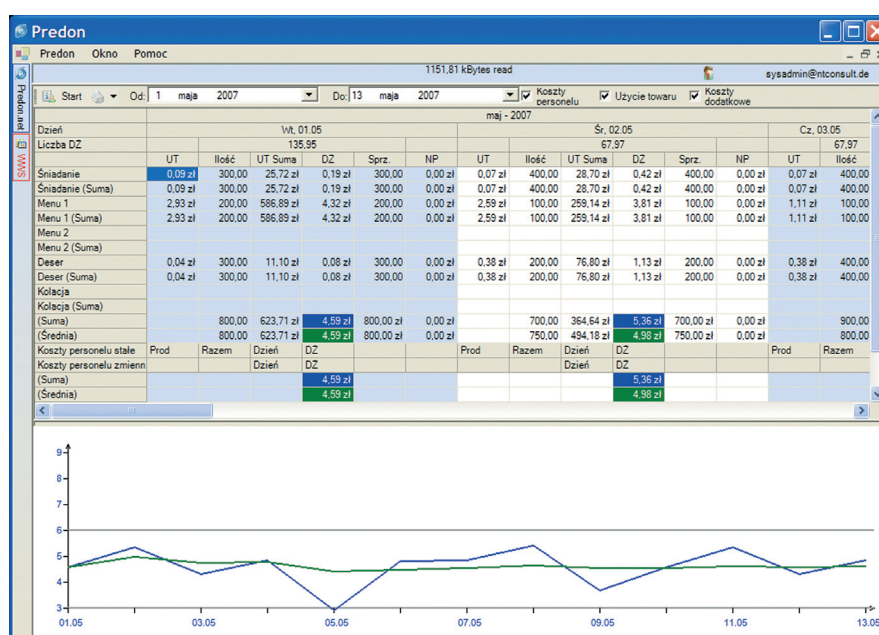
## Przeprowadzone zamówienia

Poprzez zakładkę „Zamówienia” definiują Państwo datę oraz rodzaj dostawy.



## Zużycie towarów

Daje tabelaryczny oraz graficzny przegląd przez zużycie towaru na mieszkańca oraz koszt dobowy dla wybranego okresu czasu. Tę analizę można w każdej chwili porównać z aktualnym stanem danych, tak aby jeszcze w bieżącym miesiącu można było zobaczyć, czy wyniki zgadzają się z kalkulacją wstępną.





Wersja Standard i Enterprise

#### Wydruk zamówienia

Po ustaleniu zapotrzebowania można wydrukować zamówienie na papierze, przesłać je faksem lub też wysłać do dostawcy przez Internet w formacie EDIFACT, XML lub CSV.

#### GROSEL

ul. Wesola 13  
70-101 Szczecin  
Nr fax: 012-345 67 89  
Tel: 012-345 67 88

#### Zamówienie

**Numer klienta:** 54367

**Data zamówienia:** 24.10.07 15:27:50

**Data dostawy do:** 24.10.07 15:01:27

**Numer zamówienia:** 582 Proszę podać na dowodzie dostawy numer zamówienia

**Adres dostawy:** Catering Sp. z o.o.  
ul. Ciasna 31  
70-123 Szczecin

Niniejszym zamawiamy u Państwa następujące pozycje w podanych cenach:

| Poz. | Ilość | Jednostka | Nr zam. | Nazwa               | Cena jedn. | Razem           |
|------|-------|-----------|---------|---------------------|------------|-----------------|
| 1    | 2,00  | kg        | 6650    | Jałowcowa           | 5,20       | 10,40 zł        |
| 2    | 1,00  | kg        | 6650    | Krakowska, sucha    | 5,20       | 5,20 zł         |
| 3    | 1,00  | kg        | 7206    | Mysliwska           | 4,10       | 4,10 zł         |
| 4    | 1,00  | kg        | 7401    | Polędwica łososiowa | 4,40       | 4,40 zł         |
| 5    | 1,00  | kg        | 6302    | Polędwica sopocka   | 5,40       | 5,40 zł         |
| 6    | 1,00  | kg        | 6651    | Polska, wędzona     | 3,50       | 3,50 zł         |
| 7    | 1,00  | kg        | 7715    | Szynka drobiowa     | 6,10       | 6,10 zł         |
| 8    | 1,00  | kg        | 7025    | Szynka piwna        | 4,90       | 4,90 zł         |
| 9    | 1,00  | kg        | 7001    | Szynka śniadaniowa  | 4,20       | 4,20 zł         |
| 10   | 1,00  | kg        | 7108    | Żywiecka            | 7,40       | 7,40 zł         |
|      |       |           |         |                     |            | <b>55,60 zł</b> |

**Łącznie:** 55,60 zł

**Zamawiający:** Kowalski, Jan

# 5

## MODUŁY ROZSZERZONE



### Magazyn

#### Przyjęcie towaru i inwentaryzacja

Moduł Magazyn umożliwia definiowanie dowolnej ilości magazynów. Poprzez zintegrowane księgowanie towarów przychodzących można ustalać oczekujące dostawy w poszczególnych dniach.

Towary przychodzące można łatwo zaksięgować na podstawie konkretnych dowodów dostawy.

Moduł Magazyn pozwala wydrukować listę podliczeń wg poszczególnych kryteriów tj. miejsce magazynu, grupy towarów i zestawienie kosztów. Oprócz ręcznych ewidencji list podliczeń możliwe jest zintegrowanie przenośnych systemów ewidencji. Szczegółowe analizy stanu magazynu oraz wyników inwentaryzacji można łatwo odtworzyć.

**Predon - [Magazyn]**

1083.56 kBytes read sysadmin@ntconsult.de

Nowy magazyn Zapisz Usuń Cofnij Odśwież Pobierz towar

Nazwa magazynu: Magazyn 2  
Wielkość magazynu: 78 m²  
Typ magazynu: Chłodnia  
Magazyn: nośnik kosztów: TEST01  
Magazyn: konto główne i subkonto: 111111 - 12345

Obecna wartość magazynu:  
Opak. zwrotne: 0.0000 PLN  
Wart. mag. (zakup): 24.4000 PLN  
Wart. mag. (Ø cena): 24.4000 PLN  
Wart. mag. (cena min.): 24.4000 PLN

Artykuły dostawcy Zarządzanie opakowaniami zwróconymi

☒ Ukryj puste

| Dostawca | Nr zam. | Opis            | Ilość  | Jednostka | Cena jedn. | Ø cena | Wart. zak. | Ø wartość |
|----------|---------|-----------------|--------|-----------|------------|--------|------------|-----------|
| HiD      |         | Papryka         | 1,0000 | kg        | 9,2500     | 9,2500 | 9,2500     | 9,2500    |
| Kroma    |         | Kefir           | 1,0000 | Karton    | 2,1000     | 2,1000 | 2,1000     | 2,1000    |
| Kroma    |         | Maślanka        | 1,0000 | Karton    | 1,4000     | 1,4000 | 1,4000     | 1,4000    |
| Kroma    |         | Mleko UHT 1,5%  | 1,0000 | Karton    | 3,2500     | 3,2500 | 3,2500     | 3,2500    |
| Kroma    |         | Mleko w proszku | 1,0000 | kg        | 4,8000     | 4,8000 | 4,8000     | 4,8000    |
| Kroma    |         | Śmietana        | 3,0000 | Karton    | 1,2000     | 1,2000 | 3,6000     | 3,6000    |

| Data                | Ilość  | Transakcja      | Zamówienie | Użytkownik            |
|---------------------|--------|-----------------|------------|-----------------------|
| 11.10.2007 04:00:00 | 1,0000 | Pobranie towaru | 2          | sysadmin@ntconsult.de |



## Bezpośredni system zamówień

### Wymiana danych z dostawcami

Moduł Bezpośredni system zamówień umożliwia Państwu dostęp do serwisu NTConsult w celu wymiany stałych i zmiennych danych, rozliczeń oraz dużej ilości dostawców\*.

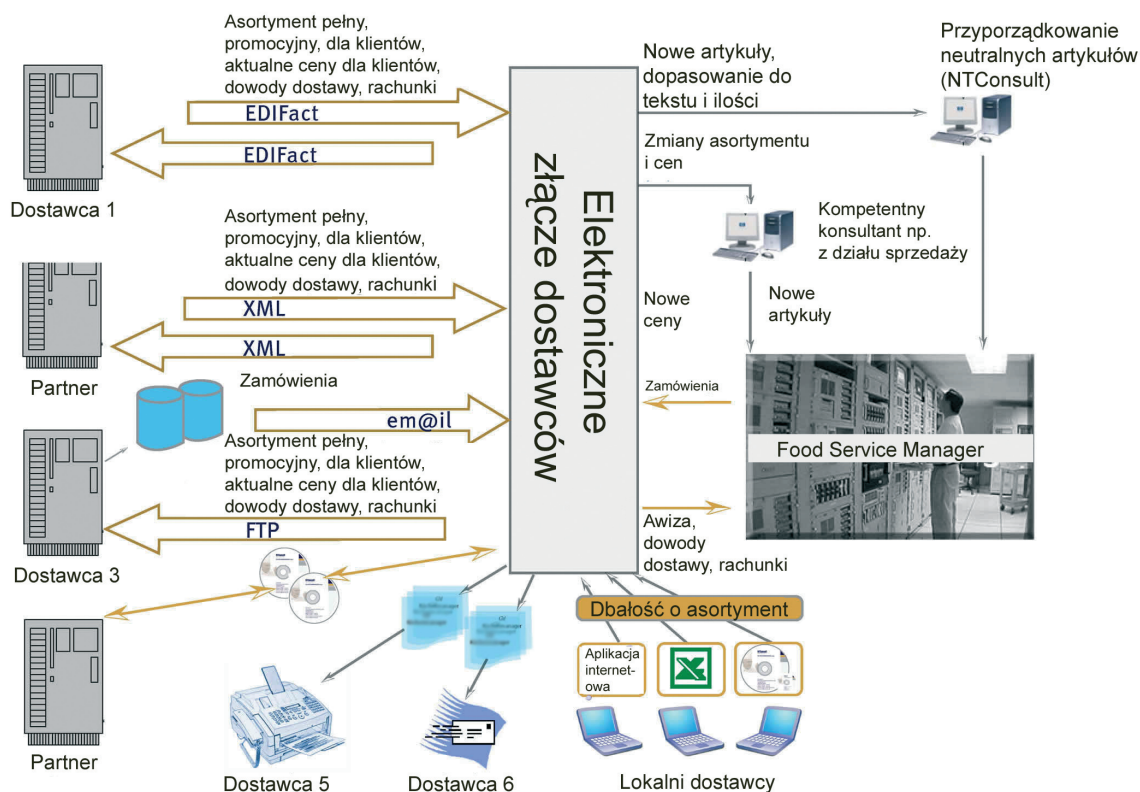
Do stałych danych należą całe asortymenty artykułów od dostawców z cenami standardowymi, indywidualne asortymenty z cenami do negocjacji, jak i nowe produkty czy zmiany cen, opakowań lub ilości.

Do zmiennych danych należą zamówienia i dowody dostaw oraz dostępne awiza. Rachunki mogą być automatycznie przejmowane jako dane rozliczeń.

Wymiana danych następuje poprzez pewną ilość formatów z Państwa dostawcami. Należą do tego EDIFACT, XML, transfer FTP, korespondencja e-mailowa wraz z X400 z załączonymi danymi wg indywidualnego formatu Państwa dostawców. Możliwe są również: przesyłanie danych na dyskietce lub CD, automatycznie generowane faksy czy e-maile z treścią zamówień.

Jednocześnie Bezpośredni system dostawców oferuje: możliwości porównywania cen małych dostawców poprzez tabele w formacie Excel, przekazywanie danych z listami cen oraz chroniony internetowy dostęp do ewidencji.

Zmiany cen oraz asortymentu są rozpoznawane i sygnalizowane w specjalnym oknie. Można te dane opracować lub też odrzucić. Na życzenie firma NTConsult może dokonywać modyfikacji oraz przyporządkowania nowych artykułów do neutralnego drzewa i tworzyć odpowiednie neutralne artykuły.



\* Dokładna charakterystyka odpowiednich złączy jest zależna od dostępnych możliwości technicznych



# 5

## MODUŁY ROZSZERZONE



### Plan dyżurów

Dzięki modułowi planowania dyżurów wspierane są planowanie oraz obliczanie godzin pracy pracowników wraz z ewentualnymi nadgodzinami.

Plan dyżurów składa się z trzech wierszy: pierwszy pokazuje skrót dyżurów normalnego planu miesięcznego, w wierszu drugim nanosi się planowane odstępstwa a w wierszu trzecim można wprowadzać korekty dot. obecności (np. spóźnienia).

Jeżeli zostaną zawarte umowne porozumienia z Państwa zleceniodawcą odnośnie dyspozycji personelu, wówczas mogą Państwo korzystać ze zintegrowanej funkcji szczegółowego planowania pracy personelu.

Jak przedstawiono na rysunku w dolnej części okienka ukazuje się ilość pracowników według typu dyżuru. Poprzez kliknięcie mogą Państwo automatycznie dodać pracownikom konieczne dyżury lub przydzielić je metodą drag&drop („przeciągnij i upuść”).





## Umowy

W Umowach wyznacza się potrzebne typy dyżurów, niezbędne kwalifikacje oraz liczba dyżurów w danym obiekcie.

The screenshot shows the 'Predon - [Umowy]' application window. The left sidebar contains icons for 'Umowy', 'Rozliczanie personelu', 'Plan dyżurów', 'Manager', 'Era', 'WWS', and 'Faktury'. The main window has a menu bar with 'Predon', 'Okno', and 'Pomoc'. Below the menu is a toolbar with 'Nowy', 'Zapisz', 'Usuń', 'Cofnij', 'Odśwież', and 'Kopiuj'. The 'Umowa' tab is active, showing a list of agreements on the left and a detailed form on the right. The form includes fields for 'Zmiana' (Poranna), 'Stanowisko' (Kucharz), 'Pracownik standardowy' (Jan Kowalski), and 'Kwalifikacje' (Pomoc kuchenna, Kucharz malej gastronomi, Ochrona, Sprzątacze obiektów, Kelner, Barman, Sommelier, Asystent diet., Kucharz diet.). There are also checkboxes for 'zmiana dnia niemożliwa', 'nie ostrzegaj, gdy godziny się pokrywają', 'Wynagrodzenie za dzieło', and 'podziel służbę na kilku pracowników'. A table shows the schedule for 'Standard' (Pon., Wt., Śr., Czw., Pt., Sob., Ndz., Wolne) with columns for 'Początek', 'Koniec', 'Przerwa', and 'Czas trwania'. The 'Godz. pracy' section has input fields for 'Początek', 'Koniec', and 'Czas trwania'. The 'Przerwy' section has input fields for 'Początek', 'Koniec', and 'Czas trwania'. The 'Grosel TEST' button is at the bottom left.

## Zarządzanie personelem

W module Pracownicy zawarte jest obszerne zarządzanie pracownikami. Możliwe jest nanoszenie danych pracowników potrzebnych do sporządzenia planu dyżurów oraz wyznaczania ilości godzin pracy.

Poza możliwością wpisania godzin, które powinny być przepracowane oraz danych dot. umów, mogą Państwo przydzielać pracowników do różnych obiektów.

Plan dyżuru rozpoznaje, czy dany pracownik nie jest zaplanowany w danym czasie w większej ilości obiektów. Oprócz obowiązkowych godzin pracy, wyznaczane są też nadgodziny. W tym module sporządzane są też zaświadczenia o zatrudnieniu.



### System obliczania wynagrodzeń

Przepracowane godziny można przysyłać automatycznie przez System obliczania wynagrodzeń bezpośrednio do oprogramowania rozliczającego personel, co pozwala uniknąć błędów występujących podczas przesyłania ręcznego.

**Predon - [Pracownicy]**

Plan dyżurów

Manager

Era

WWS

Faktury

Okresy

Krótka informacja

Sawicka, Anna

Nr.: 00000000000004

Z.Dz.: Pozostałe usługi

Oddz.: (brak wpisu)

Mitarbeiter

Buczkowska, Ewa

Jakubowski, Marian

Jopek, Magdalena

Kowalski, Jan

Milewski, Piotr

Nowak, Maria

Sawicka, Anna

Dane dotyczące umowy 1

Rodzaj zatrudnienia: Pracownik umysłowy

Rodzaj umowy: Czas określony

Nazwisko: Sawicka

Imię: Anna

Przedrostek nazwiska:

Drugi człon nazwiska:

Tytuł: mgr

Płeć: Kobieta

Urodzony dnia: 25.01.1975

Dane dotyczące umowy 2

Dane rozliczeniowe

Zakres pracy

Pobory

Dodatk

Nieobecności

Oddział: (brak wpisu)

Nr personalny: 00000000000004

Zakres obowiązków: Pozostałe usługi

Funkcja / czynność:

Kod pocztowy: 70-101

Miejsce zamieszkania: Szczecin

Ulica: Madalińskiego 8

Kraj: Polska

Dopisek do adresu:

Czas pracy

Od: 01.05.2007

Do: 01.01.3000

Dzień: 8,00

Tydzień: 40,00

Miesiąc: 173,20

MCP: 331

Pon: ☒

Wt: ☒

Sr: ☒

Czw: ☒

Pt: ☒

Sob: ☐

Nied: ☐

Gr. zas: 001

Dzienny czas pracy: 8,00

Model czasu pracy: 331

Grupa zasereg.: 001

Obiekt:

01.10.2007 12:21:24 sysadmin@ntconsult.de 01.10.2007 12:28:11 sysadmin@ntconsult.de

#### Przebieg zatrudnienia

Nazwisko i imię: Sawicka, Maria Nr osobowy: 0011001234567 Miesiąc: Kwiecień 2006

| Dzień | Obiekt   | Dziur | Start | Koniec | Godziny |
|-------|----------|-------|-------|--------|---------|
| 01 Sb |          |       |       |        |         |
| 02 Nd | Moseltal | KO2   | 08:00 | 16:00  | 08:00   |
| 03 Pn | Moseltal | KH2   | 08:00 | 16:00  | 08:00   |
| 04 Wt | Moseltal | KH2   | 08:00 | 16:00  | 08:00   |
| 05 Sr | Moseltal | KH2   | 08:00 | 16:00  | 08:00   |
| 06 Cz | Moseltal | KH2   | 08:00 | 16:00  | 08:00   |
| 07 Pt | Moseltal | KH2   | 08:00 | 16:00  | 08:00   |
| 08 Sb |          |       |       |        |         |
| 09 Nd |          |       |       |        |         |
| 10 Pn | Moseltal | KH2   | 08:00 | 16:00  | 08:00   |
| 11 Wt | Moseltal | KH2   | 08:00 | 16:00  | 08:00   |
| 12 Sr | Moseltal | KH2   | 08:00 | 16:00  | 08:00   |
| 13 Cz | Moseltal | KH2   | 08:00 | 16:00  | 08:00   |
| 14 Pn |          |       |       |        |         |
| 15 Sb |          |       |       |        |         |
| 16 Nd |          |       |       |        |         |
| 17 Pn |          |       |       |        |         |
| 18 Wt | Moseltal | KH2   | 08:00 | 16:00  | 08:00   |
| 19 Sr | Moseltal | KH2   | 08:00 | 16:00  | 08:00   |
| 20 Cz | Moseltal | KH2   | 08:00 | 16:00  | 08:00   |
| 21 Pt | Moseltal | KH2   | 08:00 | 16:00  | 08:00   |
| 22 Sb |          |       |       |        |         |
| 23 Nd |          |       |       |        |         |
| 24 Pn | Moseltal | KH2   | 08:00 | 16:00  | 08:00   |
| 25 Wt | Moseltal | KH2   | 08:00 | 16:00  | 08:00   |
| 26 Sr | Moseltal | KH2   | 08:00 | 16:00  | 08:00   |
| 27 Cz | Moseltal | KH2   | 08:00 | 16:00  | 08:00   |
| 28 Pt | Moseltal | KH2   | 08:00 | 16:00  | 08:00   |
| 29 Sb |          |       |       |        |         |
| 30 Nd |          |       |       |        |         |

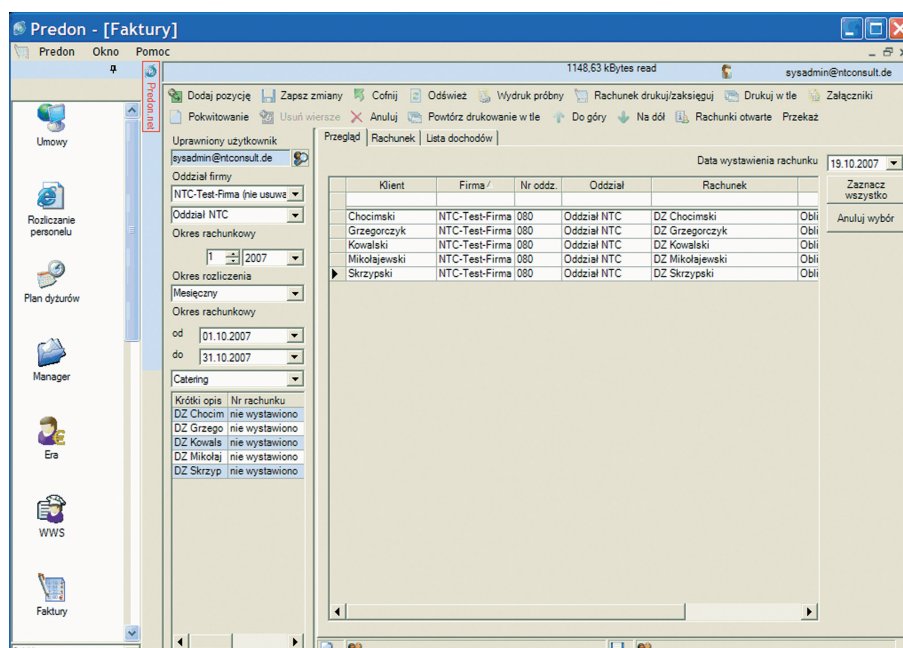
Pobory: NK PLN P.PLN  
120 Wynagrodzenie/mc 787878 1.200,00 1.200,00

### Ewidencja czasu pracy

W razie potrzeby plan dyżurów można połączyć poprzez moduł Ewidencja czasu pracy z dostępnym Terminalem rejestracji czasowej. Poprzez „inteligentnego asystenta” rozpoznawane są także błędne podstemplowania.

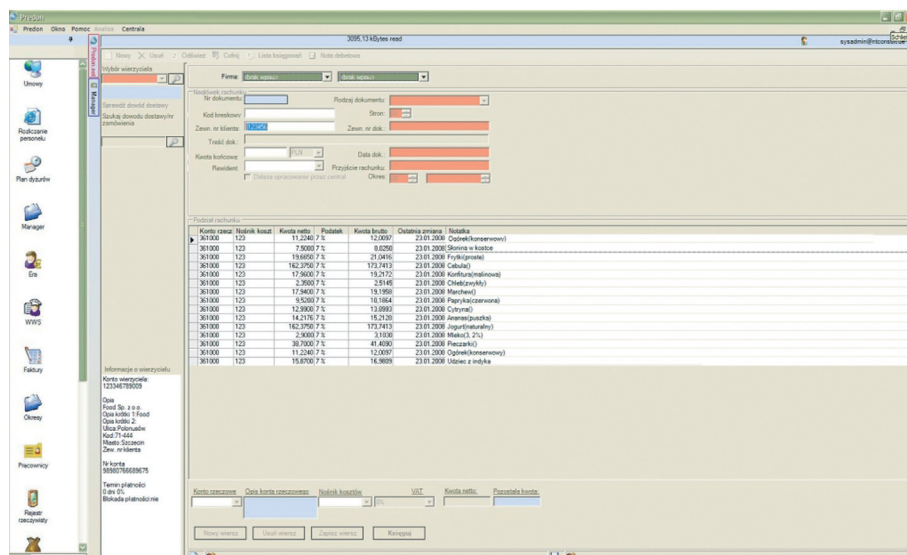
## Faktury

Przedsiębiorstwa z branży żywienia zbiorowego, które obsługują klientów firmowych, potrzebują fakturowania, kiedy rozliczają żywność ryczałtowo np. według dni dostarczenia. W umowie z klientem można ustalić model i plan rozliczania oraz wyszczególnienie zawartości. Obok rachunków z wykazanym podatkiem VAT możliwe jest także tworzenie rachunków bez podatku – np. w branży socjalnej.



## Elektroniczny system

księgowości finansowej  
Ponadto FSM można łączyć  
z Państwa księgowością  
finansową i kosztorysem.  
Przekazane będą zarówno  
księgowania nakładów i  
wierzycieli, jak i księgowanie  
przychodów i dłużników zgod-  
nie z miejscem powstawania  
kosztów.



## Rachunki przychodzące

W ramach wstępnego opracowania rachunków przychodzących można porównywać rachunki przychodzące od dostawców z dowodami dostawy i bezpośrednio dzielić je na konta rzeczowe i miejsca powstawania kosztów. Tak powstałe księgowanie może być bezpośrednio przekazane do księgowości finansowej poprzez moduł Elektroniczny system księgowości finansowej.

# 5

## MODUŁY ROZSZERZONE



### Controlling/ Budżet

W module rozszerzonym Controlling / Budżet można założyć konta budżetowe. Kontom tym zostaną przydzielone skumulowane konta rzeczowe i konta przychodów z odpowiednim budżetem planowanym. Budżet planowany można wyznaczyć jako wartość miesięczną lub roczną podzieloną na pojedyncze miesiące. Podział ten jest możliwy z dokładnością co do dnia roboczego przy uwzględnieniu różnej liczby dni wolnych. Wytyczne budżetu mogą być realizowane przez każdy obiekt i każdy nośnik kosztów. FSM pokazuje dane (koszty personelu, wartości faktur, koszty użycia towarów i pozostałe koszty rzeczowe) i zestawia je w formie analizy „JEST/POWINNO”.

### Zarządzanie kasą/Rozliczanie gotówki

Moduł Zarządzanie kasą/Rozliczanie gotówki jest narzędziem służącym do rozliczania gotówkowego. Zawiera złącza różnych systemów kasowych jak np. TCPOS, CashMaster itd. Artykuły lub menu można bezpośrednio przenieść za pomocą numeru PLU (Product Look Up) do złącza kasy. Wykonane obroty kasy i ilości poszczególnych artykułów można wówczas zabrać z systemu kasowego i przypisać FSM.

### Produkcja wraz z cook-chill

Zapotrzebowanie na produkcję wprowadza się w oparciu o zaplanowane ilości produkcji w menu, z wprowadzonych systemów zamówień lub terminali samoobsługowych oraz z podsystemów jak np. internetowa platforma zamówień menu. Zakup towarów wraz z wyrównaniem stanu magazynu pokrywa część produkcji. Kiedy towary są dostępne, można sporządzać listy produkcji np. rzeczywistej wagi, zawartości magazynu itp. Można uwzględnić również warunki produkcji jak np. wielkości poziomów i objętości kotłów. Przy użyciu odpowiednich systemów zamówień możliwe jest również przygotowanie uporządkowanych danych dot. dostarczania i porcjowania racji żywnościowych. Tak samo można sterować urządzeniami porcjującymi.

Dla użytkowników cook-chill dostępne są m.in. informacje o terminach trwałości produktów. Moduł ten odpowiada za zarządzanie poziomami chłodzącymi.



# 6

## WYMAGANIA SPRZĘTOWE



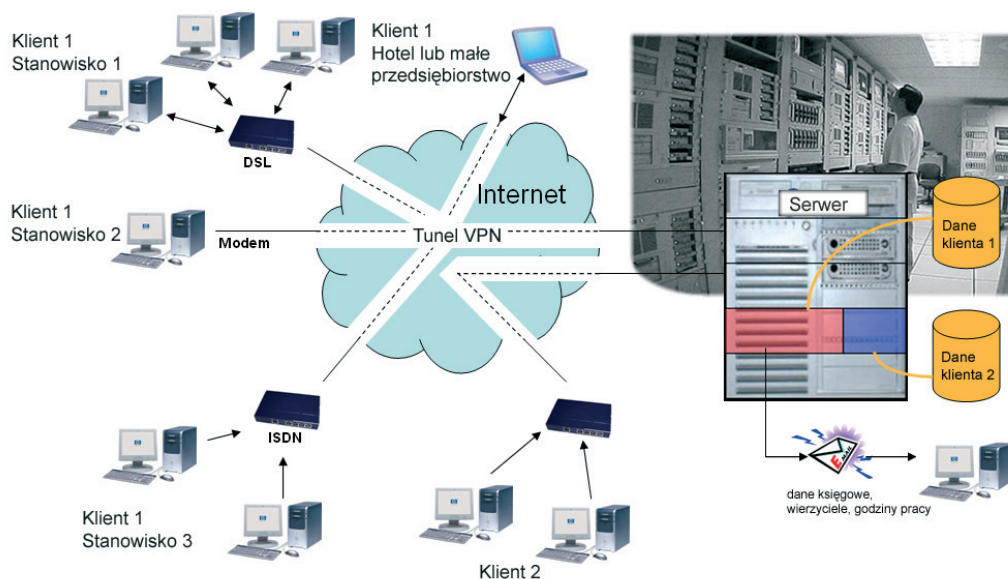
### Środowisko IT

#### Ogólne informacje

Gospodarka towarowa żywienia zbiorowego jest realizowana całkowicie w oparciu o technologię Microsoft .NET™ w języku VB.NET. Microsoft SQL Server™ służy jako baza danych. Serwery wykorzystują system operacyjny Microsoft Windows 2003™. Platformą komunikacyjną dla złącza dostawców jest Microsoft BizTalk Server™. Rozplanowanie wydajności serwera zależy od wielu indywidualnych kryteriów i jest ustalane w bezpośredniej rozmowie z klientem.

Systemem operacyjnym klienta mogą być wszystkie systemy z rodziny Microsoft Windows oprócz wersji 95, 98 i ME z zainstalowanym pakietem .NET Framework. Są to z reguły komputery od Pentium IV 1.3 GHz i 512 MB RAM.

Wybrana architektura systemu daje się prawie dowolnie skalować i dlatego może być stosowana w firmach cateringowych, gastronomii systemowej czy też sieciach franchisingowych z setkami użytkowników.



### Zastosowanie ASP

Zarządzanie gospodarką towarową w żywieniu zbiorowym na zasadach ASP (Application Service Provider) polecane jest użytkownikom wersji Standard oraz mniejszych instalacji Enterprise.

Za niewielką opłatą miesięczną mogą Państwo korzystać zdalnie z zasobów, poprzez połączenie internetowe VPN z Państwa środowiska do naszej wysoce zabezpieczonej infrastruktury IT, tak, jakby były one dostępne lokalnie w Państwa firmie. Nasza infrastruktura sieciowa:

- implementuje i zarządza
- kontroluje i trzyma na najaktualniejszym poziomie
- chroni przed wirusami oraz zapobiega niedozwolonym dostępom dzięki aktualnym zaporom sieciowym (firewall)
- regularnie zabezpiecza
- troszczy się o natychmiastowy zamiennik przy awarii sprzętu czy oprogramowania
- chroni poprzez nowoczesne systemy ochrony jak np. instalacje gaśnicze i awaryjne zespoły prądotwórcze
- rozwiązuje powstałe problemy np. dodawanie nowego użytkownika czy instalacja sterowników do drukarki.





NTConsult  
Systemy Informatyczne Sp. z o.o.  
ul. Madalińskiego 8  
70-101 Szczecin  
tel.: (091) 886 47 00  
fax: (091) 886 47 04  
www: <http://www.ntconsult.pl>  
email: [info@ntconsult.pl](mailto:info@ntconsult.pl)