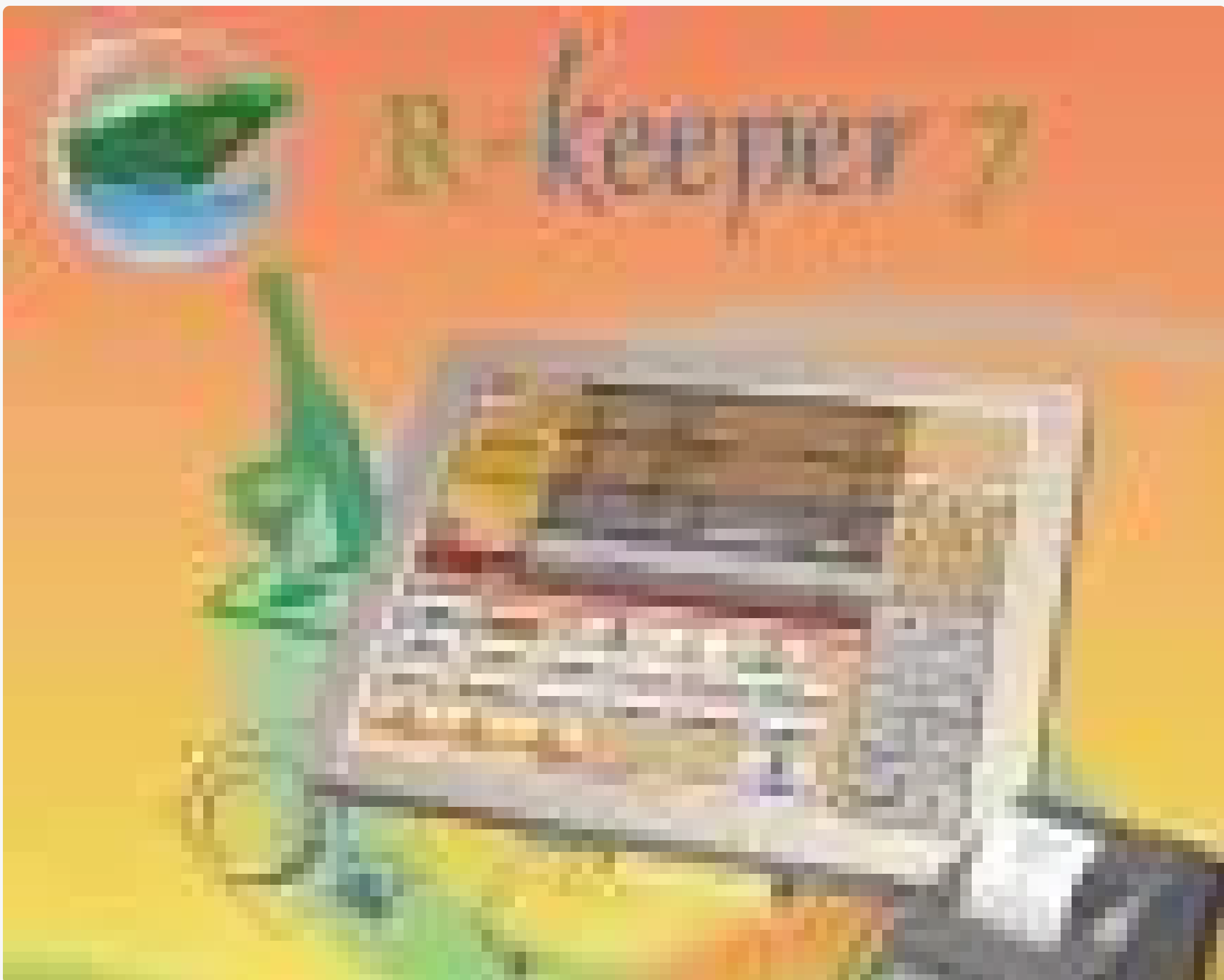


- Miestas
- Istaigos tipas
- Virtuvė
- Patiekalų tipas
- Papildomi filtrai

← [Restoranų naujienos](#)

Naujos kartos restoranų apskaitos ir valdymo sistema „R-Keeper V7 jau Lietuvoje

2007-12-10 [Share 0](#) [Save](#) [Like 0](#) [Paskelbk savo straipsnį](#)



Įmonių grupė „UCS“, ilgą laiką pirmaujanti maitinimo ir pramogų įmonių procesų automatizavimo rinkoje ne tik Baltijos šalyse, bet ir Vidurio bei Rytų Europoje, savo pagrindinį produktą „R-Keeper“ sėkmingai tobulina bei juo prekiauja jau 15 metų. „UCS“ kuriamos sistemos Baltijos šalyse naudojamos daugiau nei 800 maitinimo ir pramogų įmonių. Šiuo metu „UCS Baltic“ rinkai pristato ilgai lauktą naujovę – naujos kartos restoranų apskaitos ir valdymo sistema „R-Keeper V7“. Kuriant ir vystant šią naują restoranų valdymo sistemą buvo panaudota 15 metų patirtis, sukaupta bendradarbiaujant su Rytų ir Vidurio Europos geriausių restoranų atstovais. Nuo šiol restoranų šeimininkai, rinkdamiesi „UCS“ programinę įrangą, turės dar didesnę funkcijų pasirinkimą, sutapsys savo darbuotojų laiką bei įmonės pinigus. Užtikriname, kad sistema atvers naujas restoranų automatizavimo, valdymo, rinkodaros ir kontrolės galimybes.

Universalumas, lankstumas ir funkcionalumas

„R-Keeper V7“ yra visiškai naujas ir, svarbiausia, unikalus produktas, kurį projektuojant nebuvo naudoti jokie pasaulyje egzistuojančių programų prototipai ir duomenų bazių technologijos.

„R-Keeper V7“ turi daug daugiau naudingų funkcijų, sistemos galimybės yra žymiai didesnės. Nuo ankstesnių „R-Keeper“ programų ji skiriasi ir tuo, kad ją dirbti galima dar greičiau bei paprasčiau pritaikyti išskirtiniams savo įmonės poreikiams. Dabar restorano verslo procesus programoje be specialistų pagalbos gali lengvai valdyti ir keisti pats vartotojas.

Naujosios „R-Keeper V7“ versijos kūrėjai išskiria tokias pagrindines sistemos naujoves:

- PERSONALO NUSTATYMAI.** Vartotojas pats gali lengvai sukurti roles, kurių kiekviena gali turėti daugybę funkcijų bei įgaliojimų darbui su objektais ir ataskaitomis. Nauja sistema leidžia dirbti mokiniui, pagalbiniam darbuotojui ir visas kitas pareigas užimantiems asmenims. Pritaikius vartotojo sąsają konkrečiai įmonei, supaprastėja ir pagreiteja darbas su sistema, išvengiama galimų klaidų, pavyzdžiui, mokinys negali parduoti brangaus vyno arba nepatyręs padavėjas neaptarnaus VIP staliuko. Kiekvienam darbuotojui suteikta galimybė dirbti pasirinkta kalba.
- PADAVĖJO STOTIS.** Darbuotojams sukurta patogesnė informacijos įvedimo seka (skaičius-objektas). Tokiu būdu sutaupomas vieno mygtuko paspaudimo laikas.
- Naujojoje sistemoje sukurta daug funkcijų operacijoms su sąskaitomis atlikti – svečių žymėjimas ar įvedimas pagal sėdimas vietas. Bendrą sąskaitą lengva išskaidyti kiekvienam klientui atskirai. Programoje įdiegta galimybė baigti bendros pamainos darbą nesustabdant visų kasų darbo.**
- STALIŲ IR SALIŲ VALDYMAS.** Vartotojas pats gali suvesti informaciją apie stalus, juos klasifikuoti bei išdėstyti salių planuose, kiekvienas stalas gali turėti savo aptarnavimo taisykles ar apribojimus.
- Sistema leidžia aptarnauti vieną stalą keletui padavėjų: ji parodo, koks padavėjas ką įvedė į atitinkamo užsakymo laukelį. Taip pat nuo šiol vizitą gali sudaryti keli užsakymai, kurie gali būti apmokėti keliais čekiais.**
- MENIU.** Galimybė nustatyti patiekalų paruošimo tvarką, skirtingas kainas pagal laiką, kliento tipą arba kitus parametrus, įdiegta avansinio mokėjimo apskaita už staliukų rezervavimą.
- NUOLAIDOS/ANTKAINIAI.** Patogus procentinių ir suminių nuolaidų valdymas. Jeigu taikomos kelios nuolaidos, galima nustatyti nuolaidų prioritetinę tvarką. Sistema leidžia pastoviems klientams išduoti lojalų klientų korteleles su galimybe taikyti nuolaidas, kaupti taškus bei atsiskaityti už patiekalus, sistema taip pat gali nesunkiai atpažinti kitų organizacijų nuolaidų korteles.
- VALIUTŲ NUSTATYMAI.** Galimybė atsiskaityti keliomis valiutomis. Valiutų nominalai greitam sumos įvedimui. Avansinių mokėjimų apskaita.
- ATASKAITOS.** Vartotojas pats gali konfiguruoti ataskaitas, jų formas, naudojant vieną iš 13 schemų. Jis taip pat gali susikurti savo unikalias ataskaitas, jas išsisaugoti ir naudoti pakartotinai. Pardavimų ataskaitoje pateikiama tiksli informacija apie patiekalus, apmokėjimus ir čekius realiu laiku.
- SAUGUMAS.** Informacijos nutekėjimas – svarbi perspektyvios įmonės problema. Kad būtų užtikrintas aukštas saugumo lygis, „UCS“ sukūrė tokią duomenų bazę, kurioje informacija koduojama tam tikru formatu, atpažįstamu tik konkrečios programos ir tik jos vartotojų.

Pasirinkimas tikrai nenuvils

Nauja „R-Keeper V7“ – suprantamesnė ir vartotojui labiau prieinama nei anksčiau. Nors funkcijos ir galimybės yra daug didesnės, darbas su ja netapo sudėtingesnis. Naująja sistema lengviau naudotis bei pritaikyti išskirtinai savo įmonės poreikiams. Šią sistemą galima konfiguruoti netgi be aptarnaujančio inžinieriaus pagalbos.

Įmonės „UCS Baltic“ Baltijos šalių generalinis direktorius Evaldas Remeikis teigiamai vertina naujos kartos restoranų valdymo sistemos atsiradimą ir mano, kad restoranų valdymo sistemos „R-Keeper V7“ funkcijų gausa, dar labiau išvystytas sistemos stabilumas ir saugumas bei patogi aptarnaujančio personalo darbo su sistema aplinka restorano darbuotojams leis aptarnauti savo klientus dar greičiau ir kokybiškiau. Rinkodaros veiksmų kontrolės ir analizės galimybės leis jų vadovams efektyviai planuoti ir kontroliuoti restoranų darbą. Gera naujiena yra ir ta, kad lojalūs „UCS Baltic“ klientai, kurie jau naudoja „R-Keeper“, galės įsigyti naująją programą nemokamai.

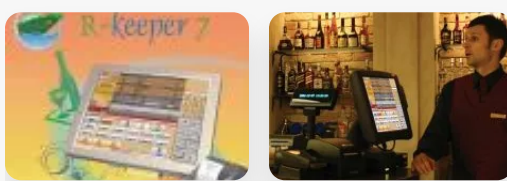
„UCS Baltic“ siūlomas programos išbandykite nemokamai!

Kompanija „UCS Baltic“ maitinimo, pramogų ir apgyvendinimo įmonėms siūlo ne tik pažangią restoranų apskaitos ir valdymo sistemą „R-Keeper“, bet ir daug naudingų sprendimų, skirtų papildyti „R-Keeper“ sistemą. Restoranai, jau turintys „R-Keeper“ sistemą, gali išbandyti daugelį papildomų sprendimų, tokių kaip savitarnos sistema, nešiojami terminalai padavėjoms, alaus apskaitos sistema ir daugelis kitų. „UCS Baltic“ taip pat sėkmingai diegia tokias sistemas, kurioms nereikalinga „R-Keeper“ sistema, pavyzdžiui, „Hotex“, kuri skirta viešbučio darbo administravimui, „Pool Jet“ – biliardinių darbo automatizavimui ir sistemą „Premjera“, puikiai tinkančią kino teatrų darbui valdyti. Nuo šiol „UCS Baltic“ klientai ar ketinantys jais tapti išvardintas programos ir daugelį kitų sprendimų savo restoranui, biliardo klubui, kino teatrui gali išbandyti nemokamai – tereikia sumokėti pusę įdiegimo darbų ir apmokymų kainos.

Nepraileiskite progos patys išbandyti ir įvertinti „UCS Baltic“ produktus!

[Daugiau apie UAB „UCS Baltic“ >>](#)

UAB „UCS Baltic“ ir „Restoranų verslo“ informacija



Susiję straipsniai



Legenda Kibininė Trakuose - „Senoji Kibininė“ atšventė 10 metų jubiliejų



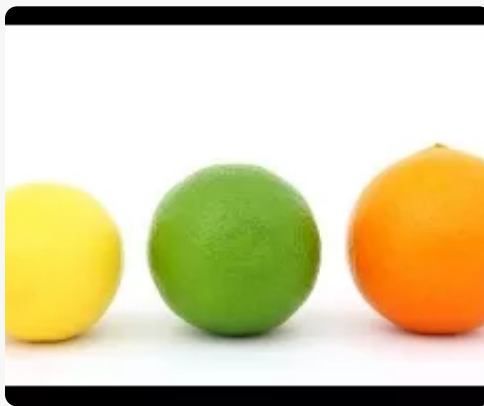
„Ibrahim“ ne tik namus puošia, bet ir skrandžius lepina (Vilnius)



Skonių ir kvapų oazė – „Ibrahim“



Restorano La Pergola lauko terasa atidaryta!



Atsikratykite įpročio gaivinti burnos kvapą cheminėmis kramtomom ar purškikliais – naudokite natūralias priemones



Vilniuje duris atvėrė socialinė parduotuvė



Gero apetito paslaptys mažyliams



Nauji ES teisės aktai padės saugiau ir skaidriau naudoti maisto priedus

Užsisakyk naujienlaiškį

- ✓ Naujausias restoranų apžvalgas
- ✓ Geriausias restoranų pasiūlymus
- ✓ Geriausias receptus
- ✓ Daug, daug kitų naujienų

Su [privatumo politika](#) susipažinau ir sutinku, kad mano asmens duomenys būtų renkami ir tvarkomi tiesioginėms rinkodaros tikslais.



Atsisiųsk programėlę

- ✓ Turėkite restoranus arčiau savęs
- ✓ Rezervuokite staliukus
- ✓ Palikite atsiliepimus

Apie menu.lt

- Apie menu.lt
- Privatumo politika
- Staliukų rezervacijų sistema
- Reklama puslapyje
- Restoranams
- Kontaktai

Naudingos nuorodos

- Maisto užsakymai
- Dovanų kuponai
- Restoranų akcijos
- Švenčių organizavimui
- Penginiai
- Naujienos ir straipsniai