



EGS ENGGIST & GRANDJEAN SOFTWARE SA

Soluzioni per l'Industria dell'Ospitalità



EGS F&B CONTROL

La soluzione completa per la gestione del magazzino e tutte le operazioni di back office



EGS Enggist & Grandjean
Software SA

Pierre-à-Bot 92
2000 Neuchâtel, Switzerland
Phone: +41 848 000 357
Fax : +41 32 753 0275
info@eg-software.com



Come noi su Facebook: facebook.com/calcmenu



Seguici su Twitter: twitter.com/calcmenu

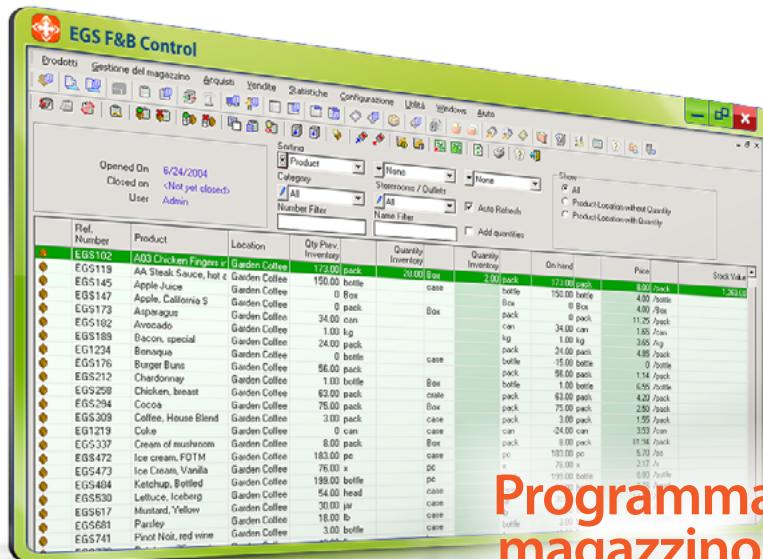
www.eg-software.com/it



EGS F&B Control caratteristiche di base

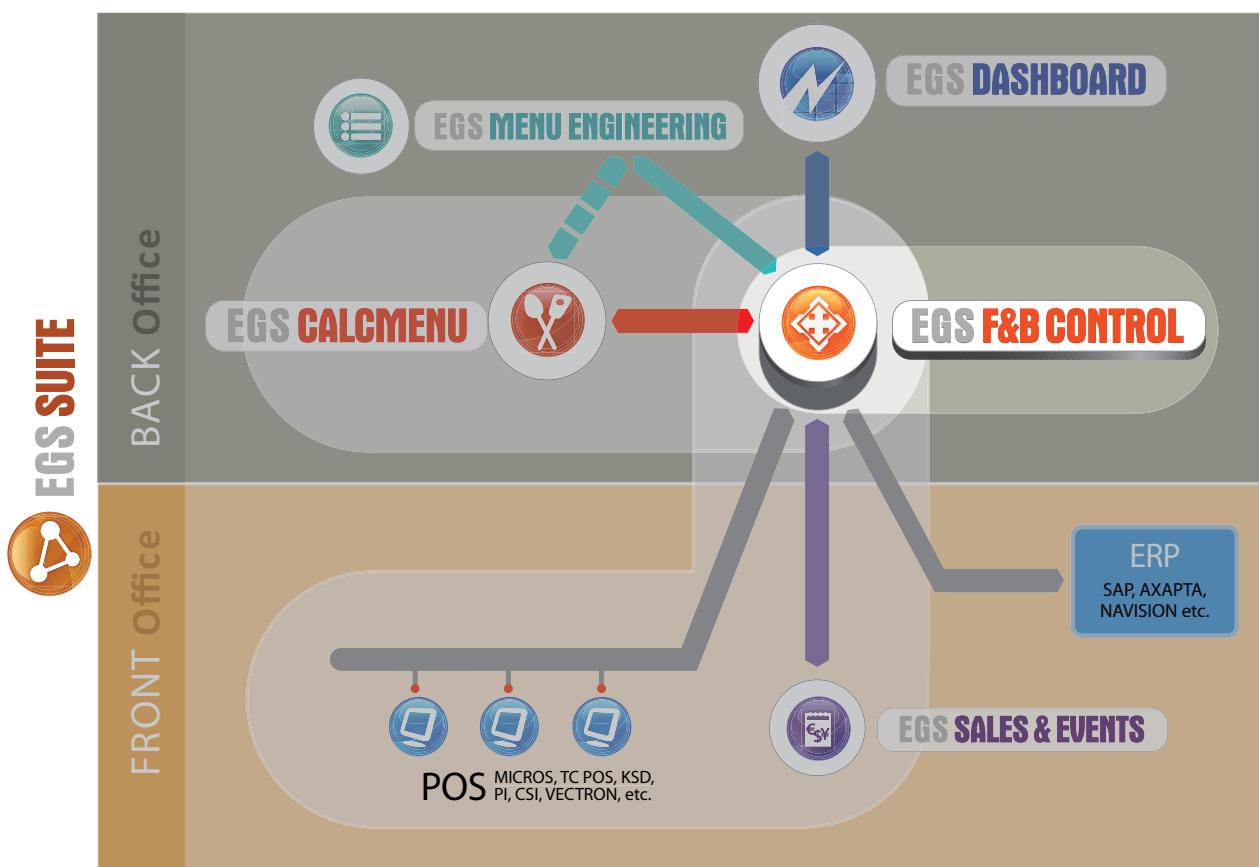
- Gestione degli inventari
- Acquisti e Richieste d'acquisto
- Ricevute di consegna (DDT) e Fatture
- Confronto dei prezzi
- Calcolo dei prezzi
- Richieste interne (buoni di prelievo)
- Trasferimenti multipli in posti diversi
- Registrazione delle vendite e aggiustamenti del magazzino automatici
- Scarico dei prodotti di vendita e prodotti finiti
- Approvazione elettronica per ordini e richieste
- Inserimento delle ricevute di consegna rapido*
- Gestione Lotti e Rintracciabilità*
- Gestione Vini
- Collegamento a EGS CALCMENU Enterprise*
- EGS Dashboard*
- Stampa di etichette*
- Rete dei fornitori*
- Creazioni di molti rapporti di stampa
- Gestione della produzione di prodotti finiti*
- Collegamento alla Contabilità*
- Interfaccia per gestione Codici a barra/PDA*
- Gestione delle vendite e uscite*
- Sistema di ordinazione online*
- Gestione prezzi d'acquisto
- Compatibilità con Terminal Services e Citrix*
- Gestione multi azienda*

*Un costo aggiuntivo ci sarà per i moduli opzionali



Programma per la gestione del magazzino, inventari, fornitori, acquisti e vendite

EGS F&B Control è un programma completo per la gestione di tutte le procedure di back-office per l'industria dell'ospitalità e del food service. **EGS F&B Control** vi aiuta a ridurre il food cost e a migliorare le procedure operative.



Caratteristiche principali di EGS F&B Control

Gestione degli inventari

Con EGS F&B Control è facile creare un inventario dello stato attuale del magazzino in qualsiasi momento. È possibile fare degli inventari per magazzino o punto vendita e confrontarli con le quantità ideali basate sulle vendite, questo permette di tracciare la variazione di ogni singolo prodotto. L'inserimento delle quantità attuali può essere fatta manualmente in F&B Control o automaticamente utilizzando un lettore di codici a barra.

The screenshot shows the EGIS F&B Control software interface. The top menu bar includes 'File', 'Inventory - [Inventory -]', 'Prodotti', 'Gestione del magazzino', 'Acquisti', 'Vendite', 'Statistiche', 'Configurazione', 'Utilità', 'Windows', and 'Aiuto'. Below the menu is a toolbar with various icons for file operations like Open, Save, Print, etc. A search bar at the top right contains dropdowns for 'Product' (set to 'None'), 'Category' (set to 'All'), 'Number Filter' (empty), and checkboxes for 'Storerooms / Outlets' (unchecked), 'Auto Refresh' (checked), and 'Add quantities' (unchecked). The main area displays an inventory list with columns: Ref Number, Product, Location, Qty Prev Inventory, Quantity Inventory, Quantity Measurements, and On hand. The data includes items like Garden Coffee, Steak Sauce, Apple Juice, Asparagus, Avocados, Bacon, Bonobos, Burger Buns, Chardonnay, Chicken, Cocoa, Coffee, House Blend, Coke, Cream of mushroom, and various types of ice cream, ketchup, lettuce, mustard, pie, and salmon fillet. A green callout box on the right side of the screen contains the text: 'L'inserimento delle quantità è facile grazie all'interfaccia di inserimento molto intuitiva.'

L'inserimento delle quantità è facile grazie all'interfaccia di inserimento molto intuitiva.

Ordini e Richieste

Gli ordini d'acquisto possono essere creati molto facilmente sia da richieste d'acquisto che direttamente, questo permette una semplificazione del processo degli acquisti. Le richieste possono essere generate automaticamente da liste della spesa (CALCMENU), modelli predefiniti o da prodotti sotto scorta minima. Una volta che la richiesta è stata completata, la persona che gestisce gli acquisti, può scegliere il fornitore con il prezzo migliore o più adeguato e con un semplice passaggio creare gli ordini già suddivisi per fornitore.

Le richieste possono essere create automaticamente dalla lista della spesa di CALC MENU, modelli d'ordine predefiniti o prodotti sotto scorta minima.

Lista dei Fornitori

EGS F&B Control può gestire un numero illimitato di fornitori per tutti gli articoli nella lista dei prodotti. Per ogni fornitore è possibile attribuire indirizzi, telefono, fax, email, ecc...

Ogni transazione con ogni fornitore viene archiviata, in modo da poter analizzare l'evoluzione dei prezzi d'acquisto per ogni articolo del magazzino. E' inoltre possibile archiviare gli ordini d'acquisto, le ricevute di consegna e le fatture.

Elenco dei fornitori				
Filtro	Ordinare per	Città	Niente	Selezione
				Fornitori alti
Nome di rif.	Fornitore #	Rappresentante	Ditta	Città
Nestle				
Knorr				
Coupe				
CFM	1008		CFM Poultry House	
GRoast	01476	Francis	Golden Roastery	
NATGDS	11070	Johnny Davids	Natural Goods	
UWAS	5454	Susan Mc Cleveland	Ult Wines and Spirits	
SWTINSP	1566	Mt. Choclat Johnson	Sweet Insipulations	
Wmarket	34123		Wet Market	
SOUPE	1544		The Soup Factory	
ICE CR	156454		Ice Cream Supreme	
Wine	54589998		The Winery	
ICE			BGS Ice Company	
GMR	12	Derek Ramsey	General Merchandise Retailing Inc	
WDB			Werdenberg	
TNC	12	Jennifer	Trade Network Company	

Ricevimento prodotti (DDT)

Con EGS F&B Control è molto semplice registrare i DDT in arrivo. Piuttosto che inserire i prodotti di un documento uno ad uno, le bolle possono essere confrontate con l'ordine d'acquisto per la verifica delle quantità e del prezzo. Confrontando gli ordini con le bolle di consegna è possibile notare immediatamente le eventuali discrepanze di prezzo o quantità che nel lungo periodo contribuiscono alla riduzione del food cost operativo. Immaginate quanto potete perdere durante un anno senza un corretto controllo degli ordini e ricevimento dei prodotti.

I prodotti ordinati possono essere visualizzati per la data di attesa in modo da poter sapere cosa deve arrivare ogni giorno.

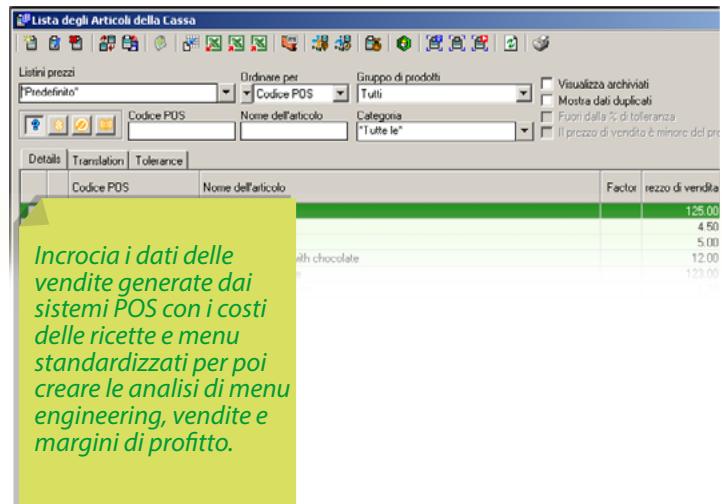
I prodotti ordinati possono essere visualizzati per la data di attesa in modo da poter sapere cosa deve arrivare ogni giorno.

Richieste interne (buoni di prelievo) e trasferimenti multipli in posti diversi

Per alberghi e altre attività con diversi luoghi di stoccaggio, ci può essere la possibilità di dover trasferire o fare delle richieste di prodotti tra cucine, bar, ristoranti, e altri luoghi di stoccaggio. È possibile fare questo con F&B Control, ogni reparto invierà la propria lista con la richiesta dei prodotti da trasferire al reparto. In questo modo è possibile controllare ogni movimento di prodotti e stampare dei rapporti di variazione per luogo di stoccaggio o punto vendita.

Vendite

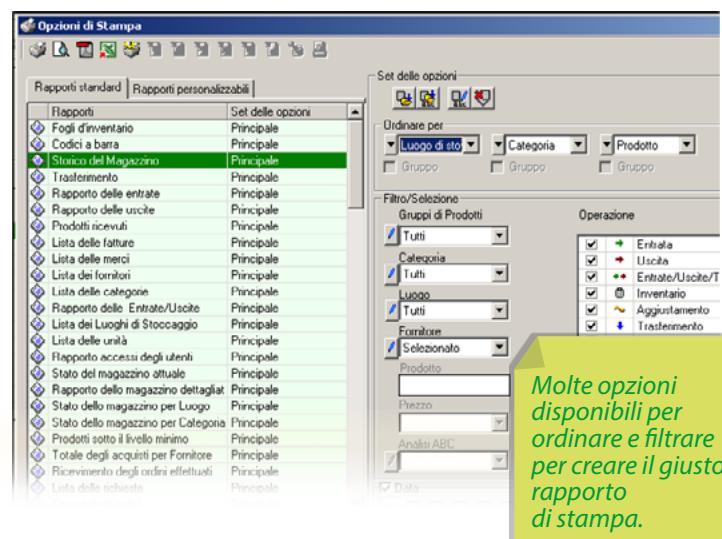
I dati di vendita possono essere inserite manualmente o importati dal vostro sistema POS. EGS F&B Control calcola automaticamente il vostro food cost ideale e scarica i prodotti automaticamente dal magazzino basandosi sulle vendite effettuate. I rapporti su profitti, popolarità e contribuzione vi aiuteranno a prendere delle decisioni efficaci nella gestione dei vostri menu.



Opzioni di stampa

EGS F&B Control è in grado di stampare oltre 100 diversi tipi di rapporti con una vasta gamma di opzioni. È possibile scegliere i margini, stili e caratteri e molte altre opzioni per la personalizzazione dei rapporti di stampa. Tutti i rapporti possono essere esportati in formato excel, PDF, word, txt, ect..

Rapporti personalizzati possono essere sviluppati a pagamento, oppure potete scegliere di creare i propri rapporti interni utilizzando il programma Seagate Crystal Reports del programma.



Gestione dei prezzi d'acquisto

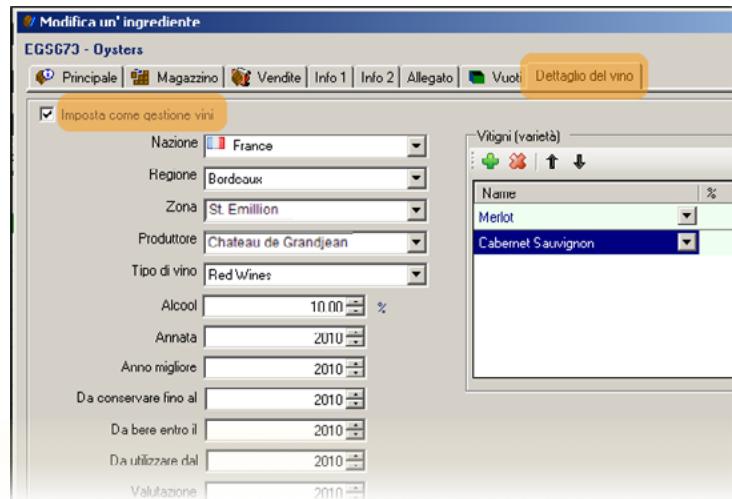
La gestione dei prezzi d'acquisto permette all'utente di mantenere aggiornati i prezzi e di analizzare lo storico del prezzo di un prodotto. Questa funzione registra le variazioni di prezzo dei fornitori che aiuterà poi nelle decisioni delle operazioni d'acquisto. Basandosi sulle configurazioni di ogni prodotto, EGS F&B Control selezionerà automaticamente o il fornitore predefinito o il fornitore con il prezzo più basso per ogni prodotto che sarà aggiunto nella richiesta d'acquisto.

□ Gestione Vini

Aggiungi questo modulo a EGS F&B Control per la gestione dei tuoi vini. Avrai immediatamente accesso a informazioni come annata, vitigni, varietà, regione, nazione, contenuto alcolico, invecchiamento del vino e note sulla degustazione.

Questo modulo è stato sviluppato per i bisogni di avere un programma per la gestione dei vini nel mondo del foodservice. Con questo modulo in EGS F&B Control avrete le seguenti caratteristiche:

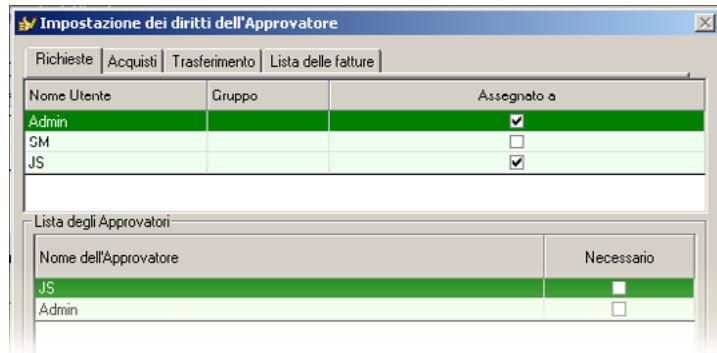
- ① Ricerca di vini
- ② Registrazione delle caratteristiche dei vini (es: produttore, annata, vitigno,etc..)
- ③ Gestione inventari e del magazzino
- ④ Stampa della lista dei vini



□ Approvazione Elettronica

E' molto semplice ottenere le approvazioni per richieste d'acquisto, ordini di acquisto e buoni di prelievo che vi permettono inoltre di risparmiare sui costi della carta e del tempo.

Un gruppo di approvatori può essere configurato nella gestione utenti del programma. Ogni approvatore riceverà una notifica che richiederà l'approvazione di un ordine o richiesta d'acquisto. La notifica può essere anche inviata via mail in modo che l'approvatore possa approvare in qualsiasi luogo si trovi, oppure può approvare direttamente nel programma F&B Control.



□ Calcolo dei prezzi

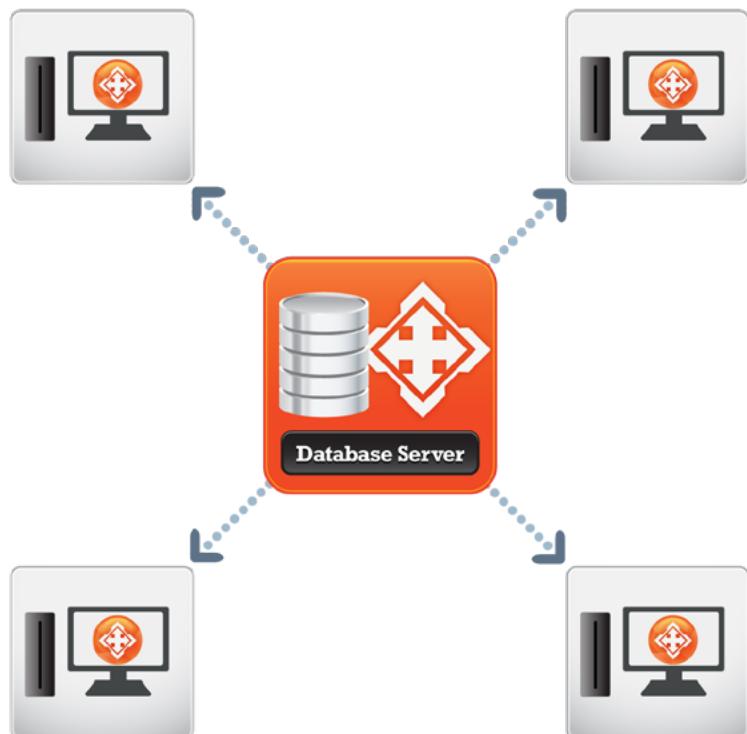
Calcolare i prezzi con precisione e sapere gli ultimi prezzi dei vostri prodotti.
I prezzi sono calcolati basandosi sui seguenti criteri:

- ① **Ultimo prezzo** - Visualizza l'ultimo prezzo del prodotto che è stato inserito in F&B Control.
- ② **Prezzo medio ponderato** - Questo si riferisce al prezzo medio ponderato che si basa sugli acquisti e alla quantità attuale dell'intero magazzino.
- ③ **Prezzo medio ponderato in movimento** - Un nuovo prezzo medio viene calcolato dopo ogni acquisto. Per ottenere il costo medio ponderato in movimento, il totale dei costi dopo ogni acquisto viene diviso per il bilanciamento delle unità.

Più utenti in una rete

Database Access in LAN (Local Area Network)

EGS F&B Control è stato appositamente progettato per essere utilizzato da un gran numero di utenti in un ambiente di rete. Diversi computer in una rete possono accedere simultaneamente al database in qualsiasi momento.



Per esempio:

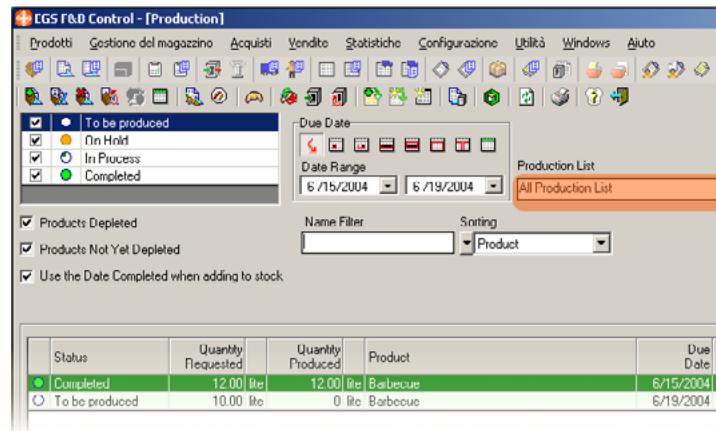
EGS F&B Control è installato nell'ufficio acquisti, nell'economato e nella postazione di ricevimento delle merci e nell'ufficio degli chefs. Tutte queste persone possono lavorare assieme, con lo chef che crea delle richieste d'acquisto, nell'ufficio acquisti verranno creati e inviati gli ordini, chi riceve le merci inserirà i DDT e fatture e nell'ufficio economato verranno gestiti gli inventari, buoni di prelievo e trasferimenti ai vari reparti.

Caratteristiche* opzionali di EGS F&B Control

Gestione della produzione per i prodotti finiti

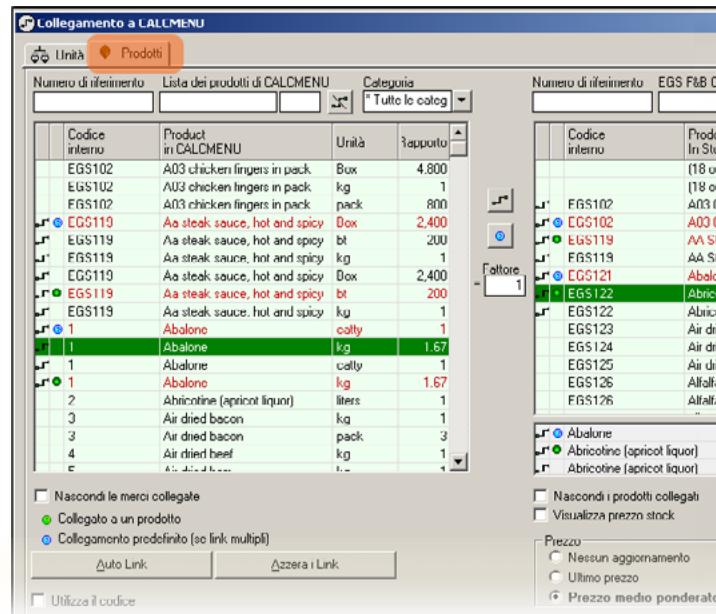
Se producete dei prodotti finiti in quantità sufficiente da dover essere stoccati in un magazzino o dovete vendere a dei clienti i vostri prodotti finiti oppure trasferire ad altri punti vendita dei prodotti finiti, potete avvantaggiarvi del modulo di gestione della produzione di F&B Control. Le materie prime che provengono dalle ricette di EGS Calcmenu Enterprise (programma per la gestione di ricette che può essere collegato a F&B Control) vengono convertite in prodotti finiti. Come il processo di produzione viene completato, il programma scaricherà le quantità degli ingredienti delle ricette utilizzati nel processo di produzione dal magazzino e caricherà le quantità prodotte di prodotti finiti. I prodotti finiti vengono poi scaricati quando vengono venduti o trasferiti ad altri reparti o punti vendita.

Le liste di produzione possono avere diversi stati: "Da produrre", "In attesa", "In corso", "Completato", "Caricate in magazzino", "Cancellate" in modo che potiate monitorare le varie fasi di ogni lista di produzione.



Collegamento a EGS CALCMENU Enterprise

EGS CALCMENU Enterprise è un programma per la gestione di ricette sviluppato da EGS per gestire ricette, menu, piani di menu, merci e ricette che diventano ingredienti di ricette o menu. Se state pianificando di acquistare EGS F&B Control, vi consigliamo vivamente di acquistare anche CALCMENU Enterprise, vi potrà essere molto utile nel collegare le ricette ed i menu a prodotti di vendita o nel collegare le ricette a prodotti finiti. L'interfacciabilità di queste due applicazioni vi permetterà di avere una gestione del magazzino così accurata da poter controllare ogni più piccolo dettaglio relativo ai flussi di gestione della vostra azienda.

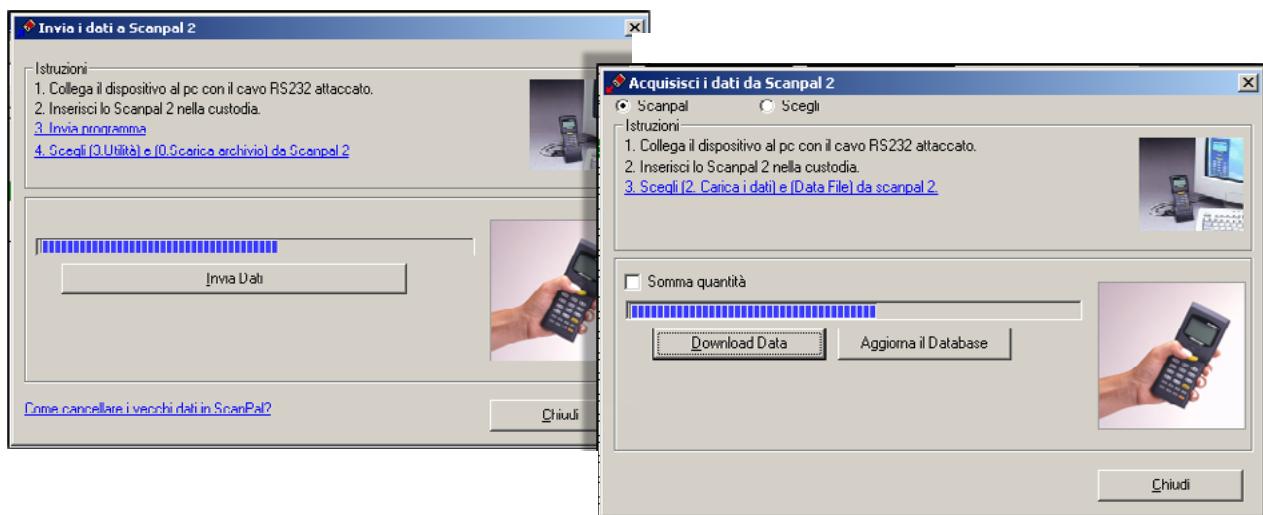


*Un costo aggiuntivo ci sarà per i moduli opzionali

Collegamento a lettori di codici a barra

EGS F&B Control può essere collegato ad un lettore di codici a barra che vi può aiutare a gestire meglio le seguenti operazioni:

- | | | |
|----------|---|---|
| 1 | Inserimento dei codici a barra dei prodotti – | L'inserimento di codici a barra per i prodotti non è mai stato così facile. Questo vi aiuterà a costruire l'archivio iniziale dei codici a barra della lista dei prodotti di EGS F&B Control. |
| 2 | Inventario – | Il lettore di codici a barra vi farà risparmiare molto tempo e fatiche nel conteggiare le quantità rimaste che può essere tedioso e con la possibilità di commettere molti errori. Con l'interfaccia di EGS F&B Control al lettore di codici a barra riduce gli errori umani e velocizza il lavoro degli inventari. |
| 3 | Creare delle richieste e ordini d'acquisto – | Semplicemente scansionando il codice a barra del prodotto che desiderate ordinare e inviarlo a EGS F&B control, potete creare una richiesta d'acquisto per i vostri ordini. Non è più necessario cercare gli articoli e aggiungerli uno ad uno da una lista, questo vi farà risparmiare molto tempo. |
| 4 | Ricevimento merci - | Il lettore di codici a barra vi può aiutare ad inserire dettagli accurati nel ricevimento delle merci. |



Interfaccia con sistemi POS (Point of Sale)

EGS F&B Control è in grado di importare i dati sulle vendite dei prodotti dal vostro sistema POS e collegarle al magazzino e ricette per produrre una grande varietà di statistiche e analisi. È possibile valutare le vendite e i margini di profitto di ogni articolo in modo da poter valutare quali saranno le strategie da intraprendere per migliorare i vostri margini di profitto.

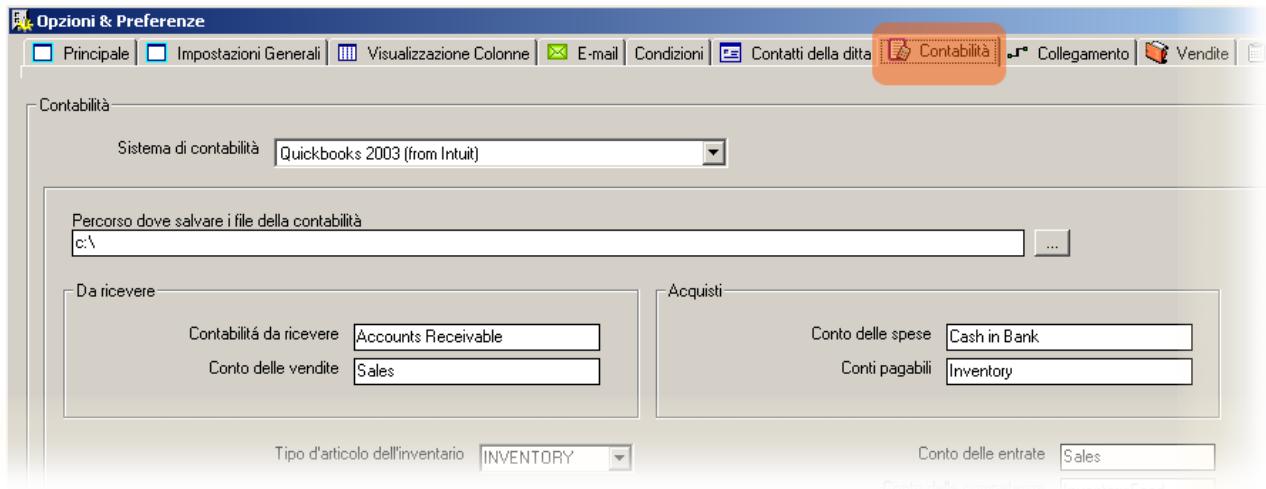
Vi preghiamo di contattarci per verificare la compatibilità con il vostro sistema POS.



**Un costo aggiuntivo ci sarà per i moduli opzionali*

Interfaccia con i sistemi contabili

EGS F&B Control può esportare fatture e dettagli degli ordini d'acquisto a sistemi di contabilità. Dei codici del piano dei conti possono essere attribuiti ad ogni categoria di prodotto in EGS F&B Control. L'esportazione dei dati alla contabilità vi permette di creare un file con i dettagli specifici e codici che poi potranno essere importati nel programma di contabilità. Questo file può contenere dati come: numero documento, dati, fornitore, dettagli degli articoli e altre informazioni con varie possibilità a seconda delle specifiche esigenze. Contattateci per verificare la compatibilità con il vostro sistema di contabilità.



Compatibilità con Terminal Services e Citrix

Terminal Services è un componente di Microsoft sistemi operativi per server che consente a un utente per l'accesso delle applicazioni o dati memorizzati sul server da un computer remoto su una connessione di rete. Mentre l'infrastruttura di accesso Citrix® è una piattaforma che permette alle aziende di offrire applicazioni di sicurezza e di informazione per gli uffici remoti e mantenere le applicazioni e le informazioni da una posizione centrale. Questo permette di ridurre i costi di gestione e migliorare le prestazioni e la mobilità aziendale.

Richiesta di trasferimento automatico interno

Con il modulo di trasferimento automatico interno, le richieste di trasferimento interne vengono generate automaticamente. I prodotti delle richieste vengono scaricati automaticamente dal magazzino quando viene creata la richiesta automatica.

Un intervento manuale è comunque possibile per modificare le quantità, cambiare il luogo di stoccaggio e la fonte del prodotto. Le vendite inserite manualmente vengono convertite in richieste di trasferimento interne.

EGS F&B Control dispone anche di questi moduli aggiuntivi

- Dettagli delle vendite e uscite
 - Sistema di ordinazione online
 - Inserimento delle ricevute di consegna rapido
 - Gestione lotti
 - Stampa di etichette
 - Rete dei fornitori

**Un costo aggiuntivo ci sarà per i moduli opzionali*

EGS F&B Control è lo strumento ideale per controllare e diminuire tuoi costi e migliorare i vostri profitti!

Punto 1

Le ricette standard vengono inserite nel database. EGS CALCMENU Enterprise, il programma per la gestione di ricette vi aiuta a gestire ricette, costi degli ingredienti e prezzi di vendita delle vostre ricette e menu. Può essere collegato a EGS F&B Control per sincronizzare i cambiamenti di prezzo delle merci, aggiungere o cambiare prodotti e molte altre cose.

Punto 2

Tutte le operazioni di gestione del magazzino sono registrate, come le richieste d'acquisto, gli ordini d'acquisto, le ricevute di consegna, i trasferimenti da un reparto all'altro, gli inventari mensili, in questo modo saprete il valore del vostro inventario in ogni magazzino o punto vendita della vostra azienda.

Punto 3

Tutte le vendite giornaliere sono registrate nelle vostre Casse (POS). Le statistiche di vendita vengono poi presentate sotto forma di rapporti, in modo da poter facilmente analizzare le statistiche di vendita. Inoltre EGS F&B Control ha un sistema integrato per inserire manualmente i dati delle vendite anche se non si possiede un sistema POS.

Punto 4

EGS F&B Control importa le quantità vendute nelle Casse (POS) e da una lista di consumi teorici basandosi sulle ricette standard. Le quantità vengono poi automaticamente scaricate dal magazzino, basandosi sempre sulle ricette standard, dandovi poi un rapporto dello stato del magazzino ideale.

Punto 5

Potrete poi realizzare un inventario fisico, ed introdurre le quantità nel programma. EGS F&B Control creerà poi dei rapporti sulle variazioni nel magazzino, mostrando la differenza dell'inventario ideale con quello attuale. Questo vi permetterà di identificare i prodotti che hanno discrepanze significative, in questo modo vi sarà possibile applicare delle misure correttive, che vi permetteranno di abbassare il vostro food cost. Avendo un accurato inventario, dati delle vendite e rapporti sulla variazione del food cost, EGS F&B Control vi aiuta a ridurre il vostro food cost e vi da il controllo totale della vostra attività.



**Ridurre il food cost del 1% può aumentare i profitti fino al 25%!
Comincia a controllare i tuoi costi - con EGS F&B Control!**

Requisiti di sistema:

► Per il Server:

- Processore Xeon
- Microsoft Windows Server 2003 / 2008
- SQL Server 2005/2008 (Standard Edition)
- 8 GB RAM o superiore se necessaria
- 320GB SAS o SCSI hard disk (se possibile 2 dischi di 160 GB o superiori)
- 1024x768 risoluzione video consigliata
(800x600 è supportata ma può limitare la visibilità di alcune informazioni)
- 1 indirizzo IP per accesso VPN
 - Per assistenza remota da EGS
- Accesso VPN
 - Per assistenza remota da EGS
- .NET Framework v2.0 SP2
- Lettore DVD-ROM o porta USB 2.0

► Per i PC di lavoro:

- Pentium IV, Intel Core o equivalente
- Microsoft Windows 7, Vista, XP SP2
- Microsoft Internet Explorer 6.0 o superiore
- 2 GB RAM o superiore
- 50MB di spazio disponibile su disco rigido
- 1280x1024 risoluzione schermo
(raccomandata)
- .NET Framework v2.0 SP2
- Adobe Reader

* Contattaci a info@calcmenu.it per richieste prezzi e offerte.