

Restorani, kafići...

1. Registri / Podaci o firmi: označiti "Vodi se dnevni promet ugostitelja".
2. Registri / Robe – dobra i usluge: odredite artikale koji se prodaju (da li to Hrana ili Piće).
3. U isti registar se unose i sirovine (kao posebna šifra).
4. Ulaz sirovina se radi kroz Maloprodaja / Ulazi. Tu se određuje dobavljač , magacin (prodajni objekt) , datum.. .
5. Za gotov proizvod treba uneti i sastav – normativ (Proizvodnja / Normativi). Tu se definiše koliko nekih sirovina se utroši za izradu jednog gotovog proizvoda.
Primer: Za "Kuvano vino" (čša), treba uneti normativ gde je sirovina crveno vino (kome je jedinica mere Litar) , i definiše se odnos 0,2 što znači da se za 2 dl kivanog vina utroši 0.2 Lit vina. Biber, šećer ne mora se unositi u normativ, jer su suviše male količine, pa se njihov utrošak može evidentirati naknadno – po popisu.
6. Pazar (Maloprodaja / Pazari) se geniše automatski na kraju dana (ako koristite naš program za restoransku kasu), ili se unosi "ručno" (ako ne koristite naš program za kasu)
7. Maloprodaja / Pazari / Akcije / Sravnjenje po normativu: Ova akcija će izvršiti zaduženje za sve prodate stavke, i razduženje utrošenih sirovina po normativu. Ukoliko niste uneli normative, možete sami uneti zaduženje gotovih proizvoda (Maloprodaja / Ulazi / Interni ulaz). Sve stavke ulaza gotovih proizvoda možete doneti iz Pazara koristeći alat Kopiraj – Nalepi, a razduženje sirovina možete rešiti popisom , i prenosom manjka u interni ulaz -korekcija .
8. Maloprodaja / Izveštaji / Dnevni promet ugostitelja - daje promet hrane, pića (šank lista) ili zajedno.