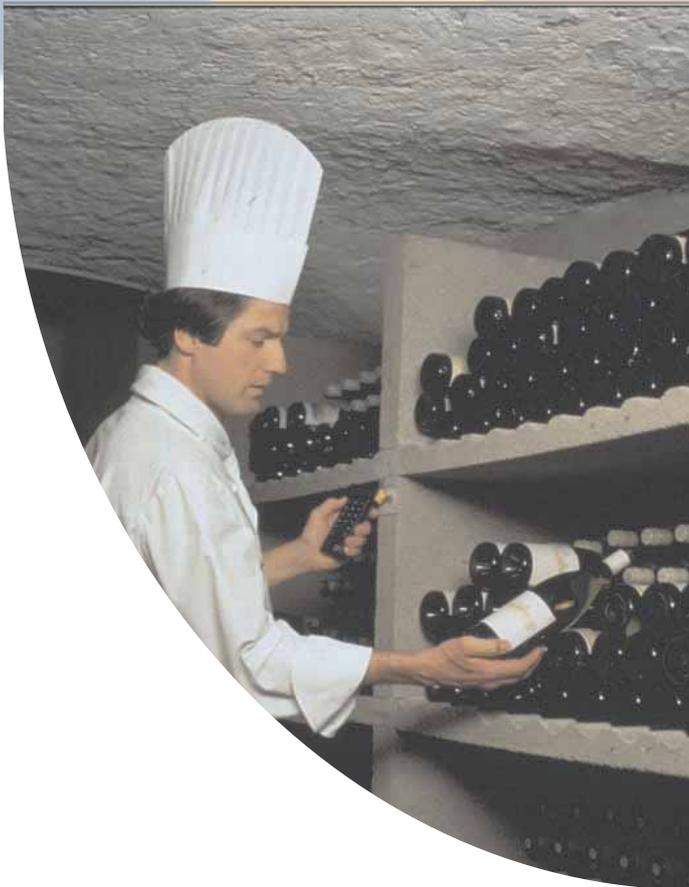




f&b
CONTROL

Solution complète de gestion de stock Inventaire, achats et ventes



- GESTION DES STOCKS ET INVENTAIRE
- GESTION DES ACHATS
- BULLETINS DE LIVRAISONS
- GESTION DES FOURNISSEURS
- RÉQUISITIONS INTERNES
- TRANSFERTS MULTIPLES DEPUIS PLUSIEURS LIEUX DE STOCKAGE
- SORTIE AUTOMATIQUE DU STOCK BASÉE SUR LES VENTES
- ÉPUISEMENT DES PRODUITS VENDUS
- GÈNÈRE DIFFERENTS TYPES DE RAPPORTS
- GESTION DE PRODUCTION DE PRODUITS FINIS
- APPROBATION
- LIAISON AVEC EGS CALCMENU ENTERPRISE 2008
- INTERFAÇAGE AVEC LES SYSTÈMES COMPTABLES
- INTERFACE AVEC SCANNER DE CODE-BARRE SCANPAL2
- COMPATIBLE AVEC TERMINAL SERVICES ET CITRIX
- VENTES ET ÉMISSIONS
- SYSTEME DE COMMANDE EN LIGNE



38 RUE RENNEQUIN - 75017 PARIS

+33 (0)1 44 29 19 39 - +33 (0)1 44 29 19 35

EMAIL info@ascot.eu - SITE WEB: <http://www.ascot.eu>



EGS Enggist & Grandjean Software SA
Route de Soleure 12
P.O. Box
2072 St-Blaise,
Suisse
Tel: +41 848 000 357
Fax: +41 848 000 358
Email: info@eg-software.com
URL: <http://www.eg-software.com>

SIÈGE GROUPE



EGS F&B Control

Solution complète de gestion des stocks, inventaires, achats et ventes

EGS F&B Control est une solution de gestion des stocks, inventaires, achats et ventes, spécialement conçu pour l'hôtellerie et la restauration. EGS F&B Control fait partie d'une solution professionnelle d'outils informatiques pour hôtels, restaurants et hôpitaux comprenant de nombreuses fonctions, depuis le calcul du prix de revient des recettes, en passant par l'inventaire, les achats, le lien aux caisses enregistreuses, l'analyse des ventes, la planification de menus, etc. EGS F&B Control offre une solution simple et vous garantit une meilleure rentabilité et efficacité.



A la pointe de la technologie informatique, EGS F&B Control aide votre établissement à réduire ses coûts et à améliorer vos rendements.

EGS F&B Control est conçu spécialement pour être utilisé par les restaurants et les chaînes restauratrices, les hôtels, les écoles, les centres de villégiature, les traiteurs institutionnels, les centres de congrès, les traiteurs aériens et les sociétés de production alimentaire.

En fournissant des données essentielles sur vos inventaires, ventes, gains, valorisation et écarts d'inventaires, EGS F&B Control vous aide à augmenter votre rendement et vous donne un contrôle absolu sur vos affaires.

With F&B Control, Calcmenu 2008 and Sales & Events, take the FULL control of your business!

Gestion commerciale + Réservations - offres - Planning de Production (FRONT OFFICE)

Caisses - Terminaux Points de Vente
(MICROS, TC POS, Polyright, KSD, PI, CSI, VECTRON, etc)



Remontée des Ventes / Caisses

(Réseau local)

EGSPANNING
Planning Evénements, R.H. et Matériels

SALES&EVENTS
Offres et listes de production via Excel
+ Bons de livraison internes & Factures

Ventes / Factures

Lien avec articles de vente

EGS ENTERPRISE

Stocks - Inventaire - Analyse des ventes + Gestion recettes et menus (BACK OFFICE)



calcmenu
Fiches techniques de recettes,
menus et planning des menus

Lien avec recettes et coûts

Liste d'achats

Sorties de stock

Modèles de
commandes
(groupes de
produits)

Niveaux de
Stocks Minimum

Demandes internes,
transferts



Requisitions



ERP
(Progiciel de
Gestion Intégrée)
ex: SAP, AXAPTA,
NAVISION...

Entrées de stock

Comptabilité / Fournisseurs



Commandes
(fournisseurs)



Bulletins de Livraisons
(option: saisie automatique par scanner)

Contrôles



Contrôles Factures
Lien à la Comptabilité



Rapports divers + Comparaisons
consommations réelles et théoriques - idéales
+ menu engineering

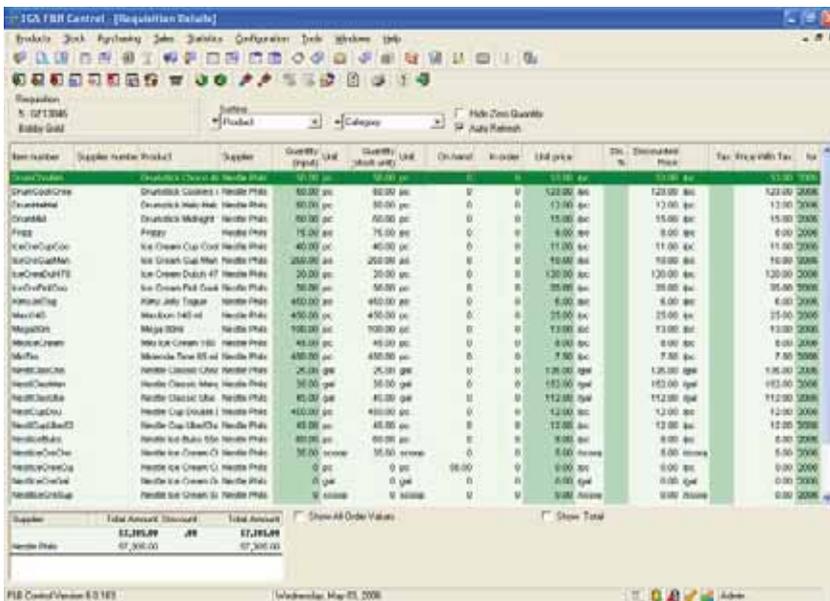
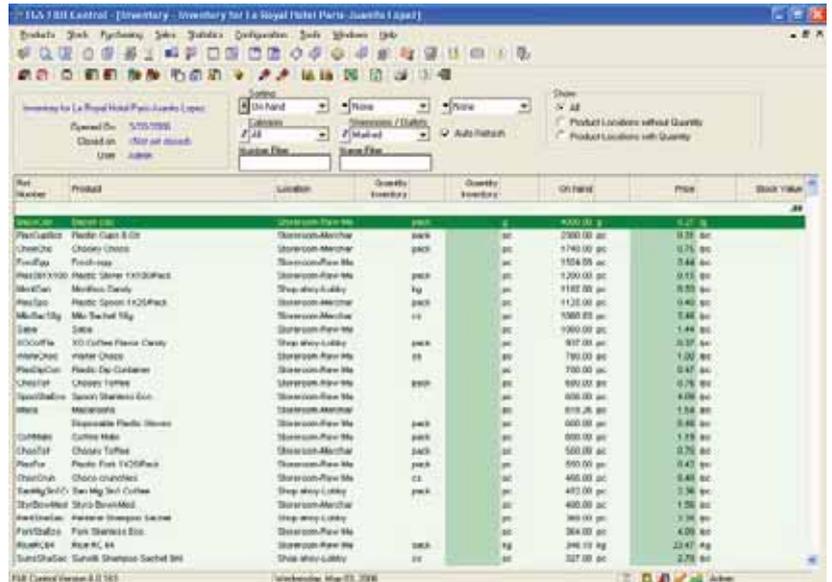
Inventaire:

EGS F&B Control simplifie la prise d'inventaire et fournit des rapports complets et précis. Vous pouvez faire un inventaire de vos produits par lieu de stockage, par fournisseur ou par catégorie et comparer celui-ci à votre inventaire idéal basé sur les ventes. Ceci vous permet de surveiller les écarts d'inventaire des produits. Plusieurs inventaires peuvent être réalisés simultanément.

Chaque rapport d'inventaire est archivé et peut être consulté pour référence, impression, comparaison ou statistique.

Ce rapport de variance identifiera les articles de votre inventaire qui contribuent à vos écarts de coûts de nourriture, de sorte que vous puissiez mieux surveiller les transactions, les pertes, le gaspillage et le chapardage.

La saisie de l'inventaire réel peut s'effectuer à la main sur une interface quadrillée (très conviviale) ou à l'aide d'un ScanPal2 Barcode Scanner.



Commandes et réquisitions d'approvisionnement:

Les bons de commande peuvent facilement être créés à partir des demandes, ce qui rend la gestion des ventes très simple. Les listes de demandes peuvent être générées automatiquement par listes d'achat, modèles de liste de marché, ou par des éléments en-dessous du niveau de parstock. Une fois la liste de demande complète, l'acheteur peut décider quel fournisseur a le meilleur prix pour chaque produit, et peut générer des ordres d'achat d'un simple click.

Lorsque vous faites les demandes et listes de commande pour l'achat, le stock disponible est affiché pour chaque produit, pour savoir si il est en-dessous du niveau de parstock. Vous pouvez avoir des compléments d'information sur chaque produit, comme la quantité par défaut, la quantité de la dernière commande, etc. pour aider à améliorer la précision lors de la commande.

Les bons de commande peuvent même être envoyés automatiquement par e-mail ou par fax, avec des modèles et des confirmations de réception prédéfinis.

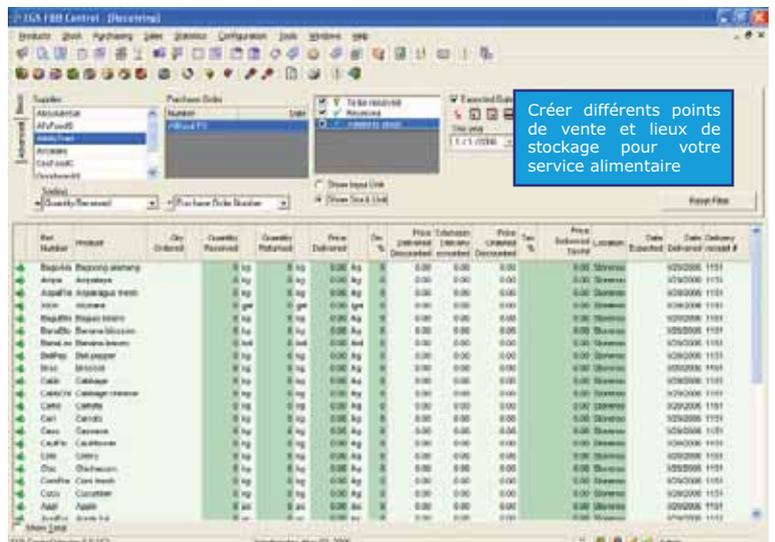
Réception des commandes:

EGS F&B Control vous aide à gérer de façon efficace vos commandes et la réception de celles-ci. Vous pouvez introduire un bon de livraison avec un minimum d'effort grâce à notre système qui propose les articles commandés. Vous pouvez simplement confirmer la réception des produits commandés et modifier les données si nécessaire. Par la comparaison des commandes et de leur livraison, vous pouvez facilement contrôler les quantités, prix, délais de livraison et produits manquants.

Différentes unités de conditionnement sont facilement reçues et converties. En comparant les commandes et les livraisons, vous remarquez instantanément les erreurs sur les quantités, la qualité et les prix.

Cela va très loin dans la réduction des coûts de votre opération. Imaginez combien vous pouvez perdre au cours de l'année sans une bonne gestion des achats. Si nécessaire, vous pouvez également enregistrer manuellement les livraisons en cas de vacances ou en cas d'urgence. (au cas où l'ordre d'achat n'a pas été fait à temps)

Le département comptabilité peut aussi lier les factures clients aux bulletins de livraison afin de pouvoir comparer la précision des montants qui leur sont facturés.

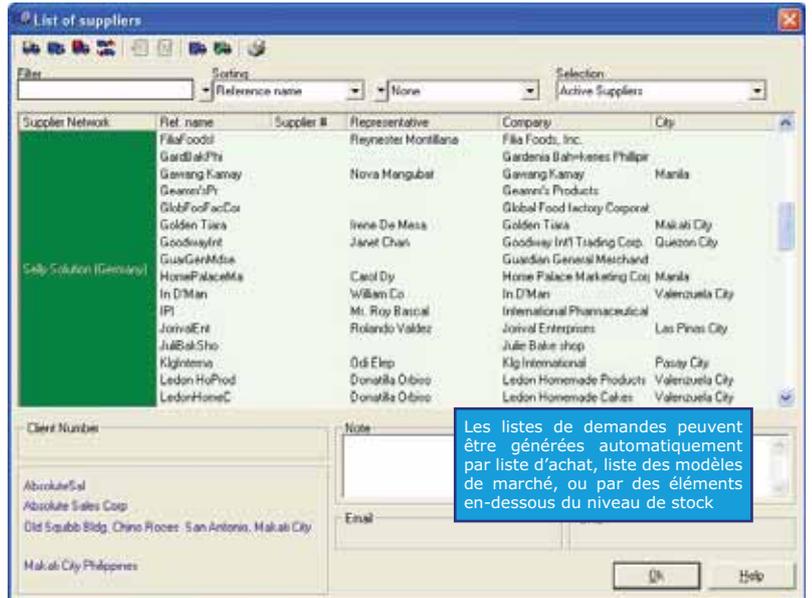


Factures :

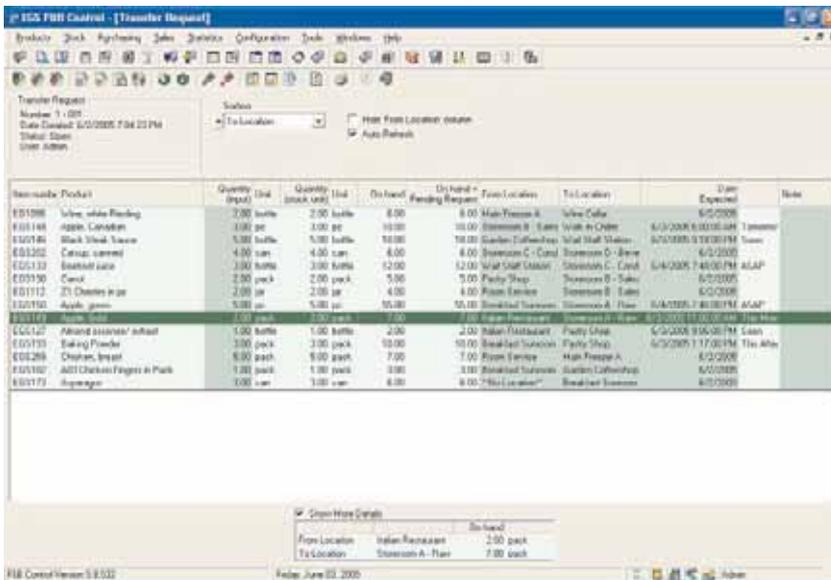
EGS F&B Control vous permet de contrôler facilement vos factures en quelques clics de souris. Les bons de livraison créés lors de la réception des commandes peuvent être liés à une facture pour le calcul et la comparaison du total.

Vous pouvez imprimer la liste des factures par fournisseur avec les bons de livraison correspondants. Vous pouvez même imprimer la liste des produits reçus, correspondant à une facture donnée pour un contrôle détaillé.

Les factures peuvent également être exportées vers la comptabilité(avec le module de lien à la comptabilité).



Les listes de demandes peuvent être générées automatiquement par liste d'achat, liste des modèles de marché, ou par des éléments en-dessous du niveau de stock



Requêtes internes et Transferts multiples depuis plusieurs Endroits:

Pour les hôtels et autres entreprises avec de multiples installations de stockage, vous pouvez avoir besoin de faire des demandes internes et des transferts de produits entre les cuisines, bars, et autres stocks. Vous pouvez le faire facilement avec F&B Control, car il vous permet de créer différents points de vente et lieux de stockage et de créer des demandes de produits destinés à être transférés d'un point de vente à l'autre.

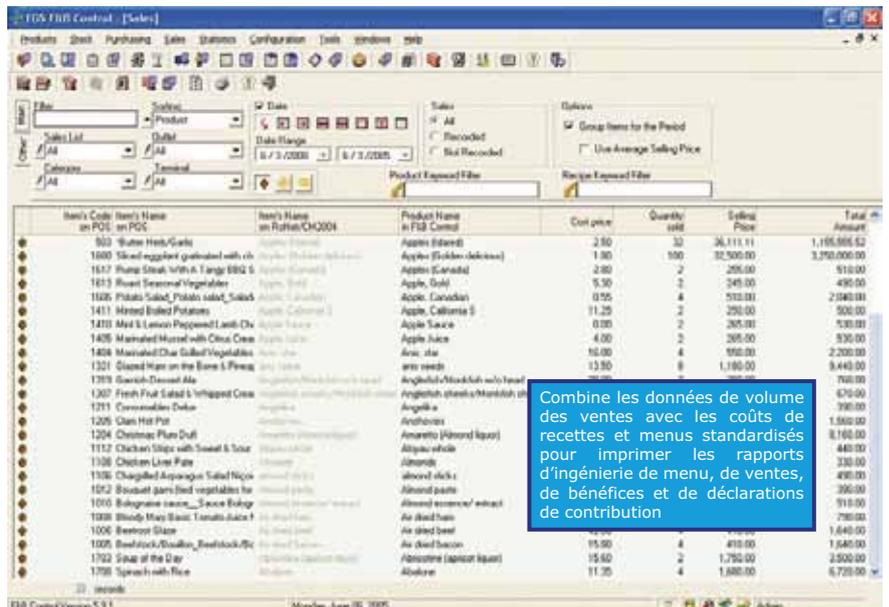
Vous pouvez suivre les opérations d'inventaire et imprimer l'état des stocks la variance des rapports par emplacement ou sortie. Pour les hôtels, vous serez en mesure de garder une trace des coûts réels et idéaux des aliments pour chaque point de vente.

Ventes :

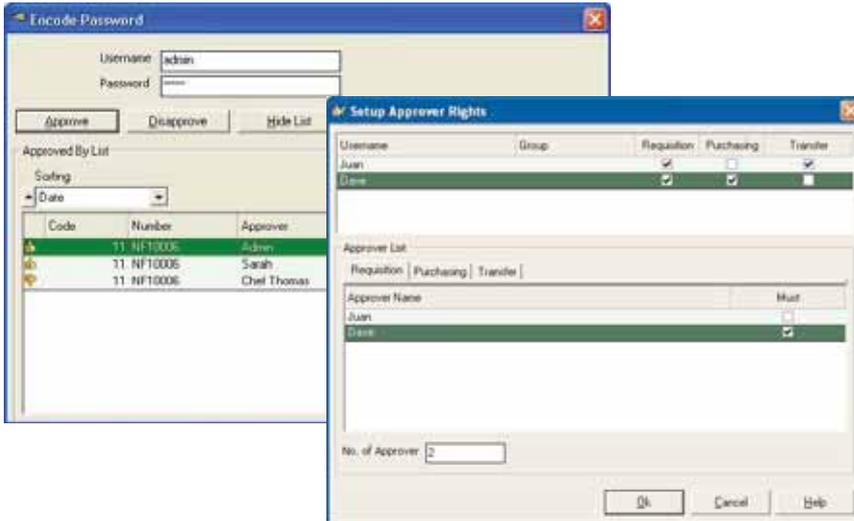
EGS F&B Control compare les résultats des ventes en provenance des caisses enregistreuses avec le calcul des coûts des recettes et menus de « CALCMENU Enterprise » pour vous fournir un rapport des ventes comprenant la contribution de chaque met ou menu à votre profit. Vous pouvez ainsi aisément décider du sort de chaque met pour savoir s'il peut être maintenu, modifié, remplacé ou si sa promotion doit être améliorée.

Les informations sur les ventes peuvent être introduites manuellement avec un minimum d'effort ou importées directement depuis vos caisses enregistreuses. EGS F&B Control calcule votre rendement "idéal" et peut déduire les quantités en stock automatiquement à partir des ventes.

Le rapport des profits et contribution vous aidera à décider rapidement comment améliorer la rentabilité de votre établissement simplement par l'analyse de la popularité, la rentabilité et la marge des profits de vos mets et menus.



Combine les données de volume des ventes avec les coûts de recettes et menus standardisés pour imprimer les rapports d'ingénierie de menu, de ventes, de bénéfices et de déclarations de contribution

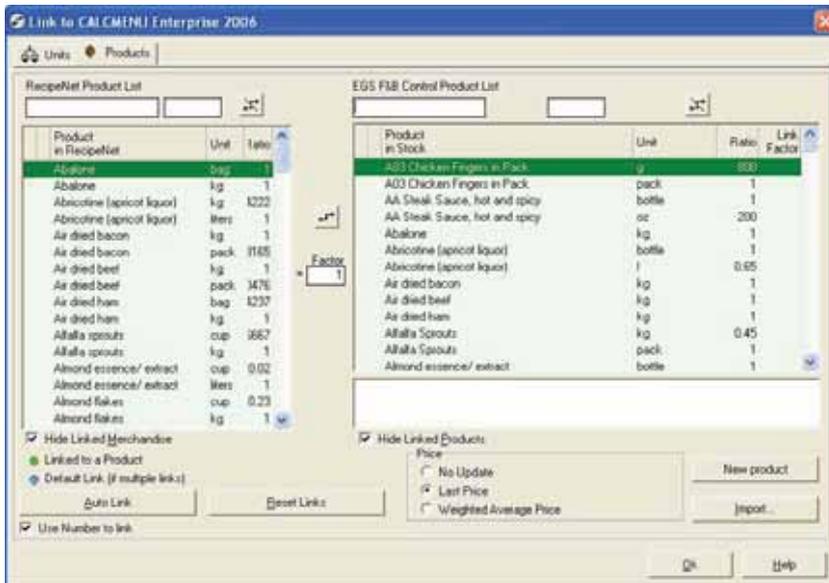


Approbation

Le système d'approbation des réquisitions, commandes et transfères internes vous permet d'économiser du papier et du temps.

Des approbateurs peuvent être intégrés dans le formulaire de gestion d'utilisateurs et ils peuvent recevoir les notifications de demandes, les bons de commande, ou les demandes de transfert interne dont ils ont besoin pour approuver par e-mail ou depuis la fenêtre d'information du formulaire de stock.

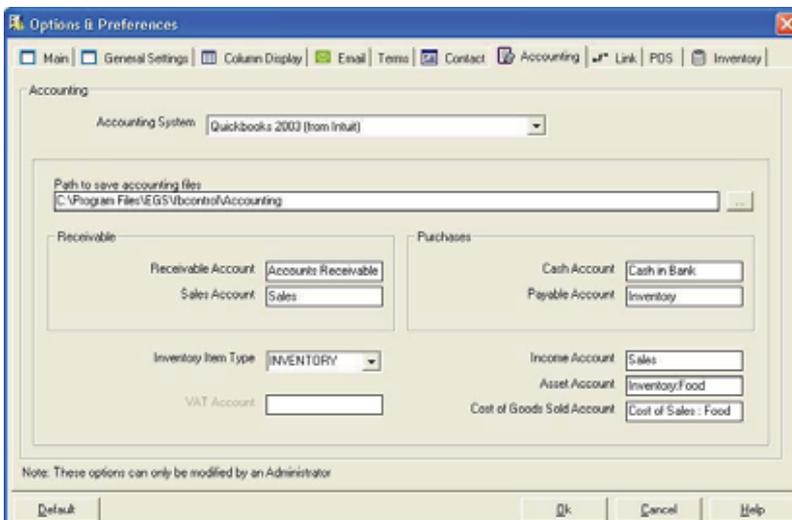
Le module d'approbation est une option du logiciel EGS F&B Control



Lier à EGS CALCMENU Enterprise 2007

EGS CALCMENU Enterprise est le système de gestion de recette mis au point par EGS spécifiquement pour gérer les recettes, les menus et les marchandises utilisées comme ingrédients. Si vous prévoyez d'acquérir F&B Control, nous vous recommandons fortement d'acquérir également CALCMENU Enterprise car il est très utile en particulier pour lier les recettes et les menus aux ventes et les recettes aux produits finis.

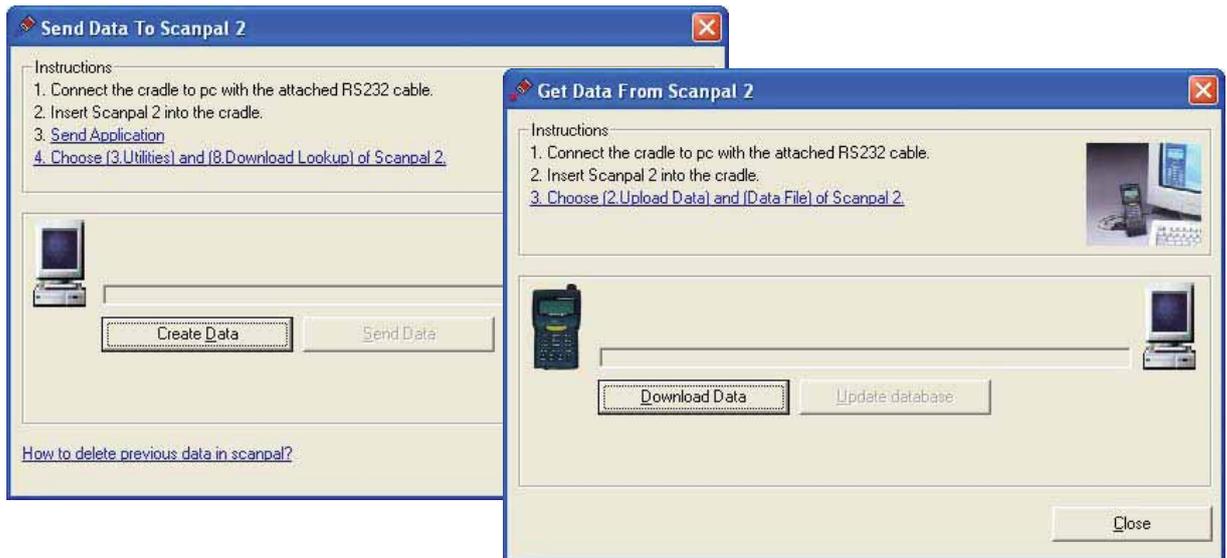
Il n'y a rien de plus efficace que la complémentarité de ces deux applications, car ils vous permettent de faire votre travail de gestion des stocks précisément à la plus petite unité consommée dans la vente, ou utilisée dans la production.



Interfaçage avec les systèmes comptables

EGS F&B Control peut exporter les données de facturation et de commande vers un système de comptabilité. On peut attribuer un code comptable à chaque article d'inventaire et à chaque catégorie de produits. La fonction « Exporter vers la comptabilité » vous permet de créer un fichier contenant des données et des codes spécifiques et que pourra importer votre logiciel comptable. Ce fichier peut contenir le nom et le code de l'article, sa catégorie, son prix, la quantité vendue, les achats et d'autres informations entrées au cours d'une plage temporelle flexible. Veuillez communiquer avec nous afin de vérifier la compatibilité avec votre système de comptabilité.

Les interfaces avec CALCMENU, POS, Facturation et ScanPal 2 Barcode Scanners sont des options de F&B Control.

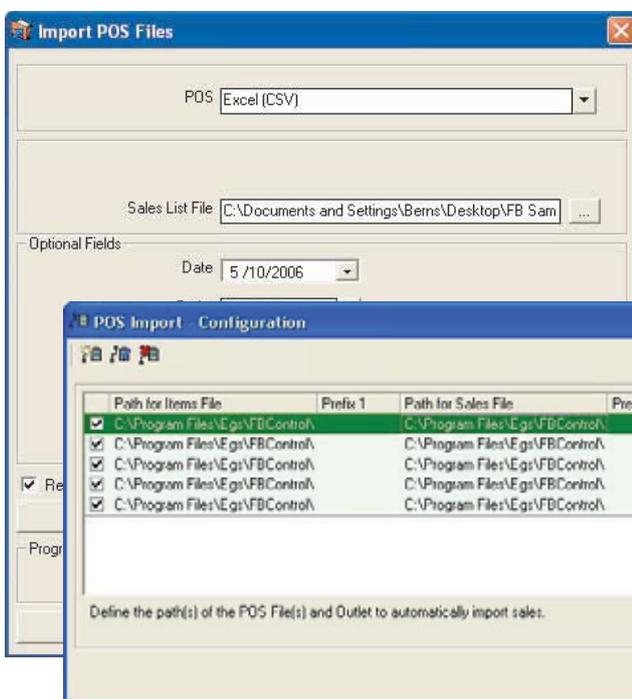
Lier au numériseur de codes-barres


Saisie du code-barres de produit: La saisie des codes-barres de produits des fournisseurs n'a jamais été si facile. Ceci vous aidera à constituer une base de données codes-barres de départ pour vos listes de produits EGS F&B Control. Vous pouvez enregistrer aisément votre code-barres de produit avec exactitude en transmettant vos listes de produits à votre balayeur de codes-barres. Vous pouvez maintenant balayer les codes-barres des produits pour les assigner à une liste de produits spécifique. Une fois ceci terminé, vous n'avez qu'à importer les nouvelles données avec les codes-barres de votre balayeur dans EGS F&B Control. Grâce à cet outil, vous n'avez plus le fardeau de constituer la base de données à la main (et de commettre des erreurs)!

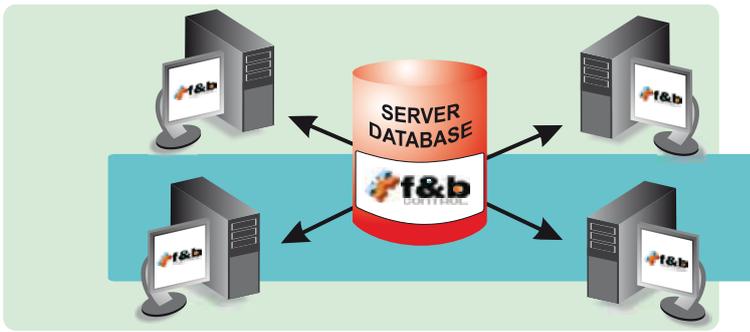
Inventaire : Le décompte à la main des inventaires est une tâche ennuyeuse et astreignante, surtout si vous avez beaucoup de produits répartis dans plusieurs lieux de stockage. Plus besoin de compter chaque produit un par un et d'inscrire le résultat sur une feuille d'inventaire. Vous n'avez qu'à balayer les codes-barres et à transmettre les données à EGS F&B Control. Le balayeur de codes-barres vous économise temps et argent en se chargeant de la prise d'inventaire. Avec l'option d'interfaçage avec un balayeur de codes-barres, l'erreur humaine est minimisée et la tâche devient plus facile et plus rapide.

Réquisitions pour commandes d'approvisionnement: En plus du seuil de stockage minimal qui sert de point de référence pour les demandes d'approvisionnement, EGS F&B Control offre un nouveau mode de création des réquisitions à l'aide d'un balayeur de codes-barres. Vous pouvez simplement balayer le code-barres du produit à commander et transmettre les données recueillies à EGS F&B Control pour créer une nouvelle liste de réquisitions correspondant à votre commande d'approvisionnement. Plus besoin de rechercher et d'ajouter les articles un à un.

Réception: Le balayeur de codes-barres vous aide à saisir avec exactitude les données de réception des denrées livrées. Au lieu de compter le contenu des livraisons à la main et d'entrer les quantités dans EGS F&B Control, vous pouvez simplement lire les codes-barres des produits reçus et les transmettre à EGS F&B Control pour les enregistrer. Après réception des denrées, les stocks sont automatiquement ajoutés à votre inventaire.

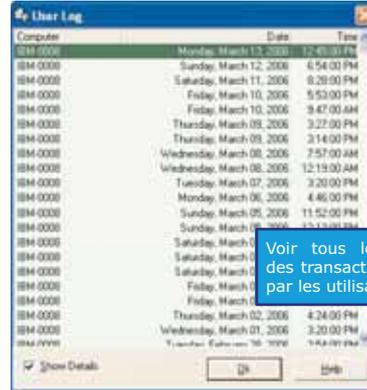
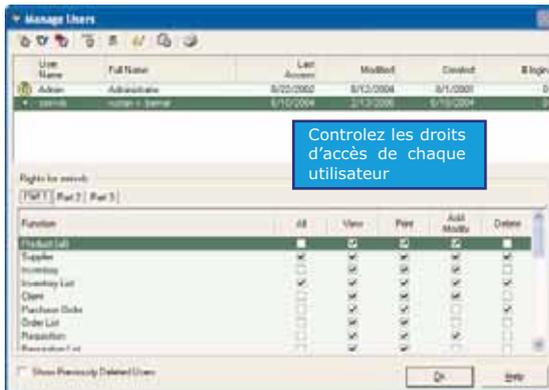

Interfaçage avec les systèmes de caisses (POS)

EGS F&B Control peut importer les données de ventes de votre système de caisses et les lier à vos fichiers d'inventaire et de recettes afin de produire une vaste gamme de rapports. Vous êtes alors en mesure d'étudier les ventes et la marge sur coûts variables de chaque article et ainsi, de décerner les tendances et de déterminer quels sont les articles au menu à conserver, à modifier, à promouvoir ou à retirer. Les rapports sur le coût idéal de la nourriture sont imprimables, ce qui vous permet de calculer l'écart total du coût de la nourriture pour votre exploitation. En comparant les coûts réels et idéaux, vous constaterez les bénéfices que vous pourriez perdre en raison d'un mauvais contrôle du coût de la nourriture. Nous sommes en mesure de créer une interface avec la plupart des systèmes de caisses populaires, comme Micros, Aloha, Squirrel, etc. Veuillez communiquer avec nous afin de vérifier la compatibilité avec votre système de caisses.


Plusieurs utilisateurs en réseau:

Accès à la base de données sur LAN (réseau local)

EGS F&B Control a été spécialement conçu pour être utilisé dans un environnement réseau par un grand nombre d'utilisateurs simultanés. La base de données peut répondre en tout temps aux sollicitations simultanées de plusieurs postes de travail connectés au réseau.



Par exemple: F&B Control est installé dans le bureau des acheteurs, le magasin, la réception, et le bureau du chef. Ils peuvent tous travailler ensemble - le chef créant les requêtes, l'acheteurs s'occupant des demande d'achat, la réception des bulletins de livraison et factures, et le magasinier des entrées en stock et du suivi des demandes de transferts.

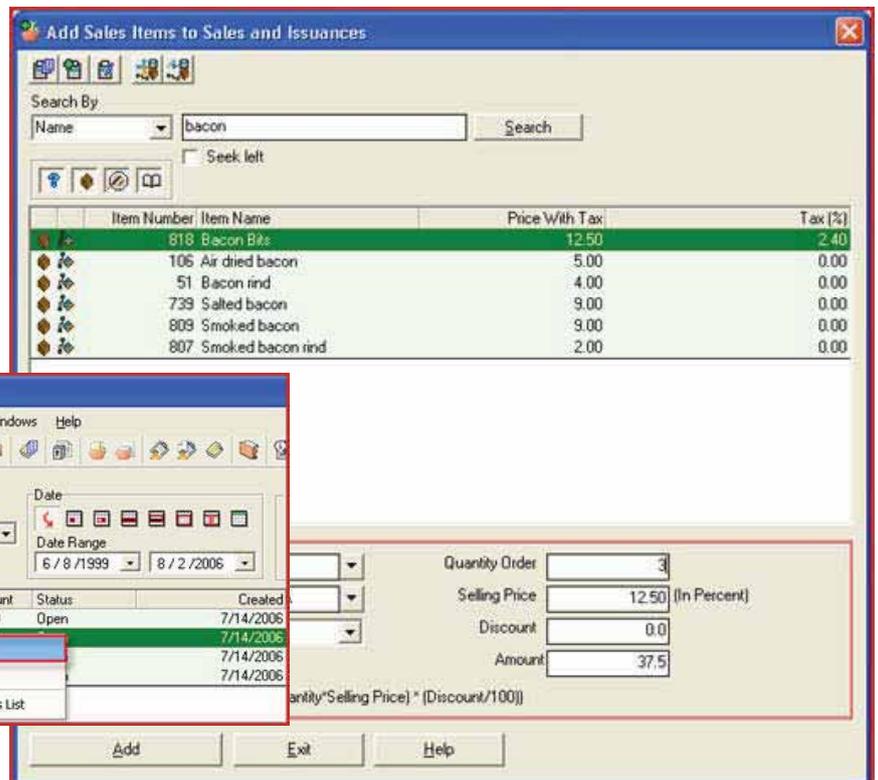
Compatibilité avec Terminal Services et Citrix

Terminal Services est un composant de serveur des systèmes d'exploitation Microsoft qui permet à un utilisateur d'accéder à des applications ou des données stockées sur le serveur à partir d'un ordinateur distant sur un réseau de connexion. L'infrastructure d'accès Citrix est une plate-forme qui permet aux entreprises de fournir des applications et des informations sécurisées aux bureaux distants et maintenir ces applications et ces informations à partir d'un emplacement central.

F&B Control et les autres produits EGS sont compatibles avec les configurations Terminal Services et Citrix.

Ventes et Emissions

Le module Ventes & Emissions énumère tous les éléments commandés ou dont l'achat est demandé. Il indique les informations du client telles que ses adresses de contact et de livraison, le nombre de contact et même l'historique de ses commandes. Il est conçu pour vous permettre de personnaliser les demandes de ventes par client et procure une façon efficace d'entrer les données de vente.


Système de commande en ligne

Le système de commande en ligne d'EGS propose aux sociétés du foodservice une manière abordable et facile de s'occuper des commandes des clients via Internet. Les utilisateurs peuvent facilement voir la disponibilité des éléments de menu dans un restaurant, une cuisine ou un l'hôtel. Les détails des clients sont disponibles puisque ces mêmes informations sont sauvegardées dans F&B Control.

EGS F&B Control est l'outil indispensable pour contrôler et améliorer votre rendement!

POINT

1

Des recettes standard sont introduites dans le logiciel CALCMENU ou RecetteNet.

CALCMENU/RecetteNet vous fournit des recettes et menus avec leur prix de revient.

POINT

2

Toutes les opérations de gestion de stocks sont enregistrées, tels que réquisitions, commandes, bons de livraisons, transferts, inventaires mensuels – vous connaissez ainsi la valeur totale de votre stock dans chaque lieu de stockage à tout instant.

POINT

3

Toutes les ventes journalières sont enregistrées dans vos caisses enregistreuses. Des statistiques de ventes sont présentées sous forme de rapport.

POINT

4

EGS F&B Control rassemble les données sur les ventes tirées de vos caisses enregistreuses avec les recettes standardisées et produit une liste de marchandises brutes théorique. Votre stock est alors automatiquement mis à jour à partir de ces valeurs pour l'obtention d'un «inventaire idéal théorique».

EGS F&B Control génère également un rapport de «rendement idéal» sur la base des mêmes données.

POINT

5

Vous pouvez réaliser un inventaire (physique) par comptage et introduire ces quantités réelles dans le système.

EGS F&B Control pourra alors créer un rapport de variation d'inventaires – montrant clairement les différences entre l'inventaire idéal théorique et l'inventaire réel.

En identifiant les produits qui créent le plus de variation, vous pourrez appliquer des mesures concrètes sur ces produits afin d'augmenter substantiellement votre rendement.



L'augmentation de votre rendement ne serait-ce que de 1% peut représenter une augmentation de votre profit allant jusqu'à 25%! Commencer à contrôler vos coûts maintenant - avec EGS F&B Control!

Configuration recommandée :

Pentium IV processor (or equivalent)
Microsoft Windows NT 4.0, 2000, XP, Vista
Microsoft Internet Explorer v 5.01 (or higher)
512MB RAM
Maximum of 700MB of available hard-disk space needed while installing
Resolution 1024x768 (800x600 supported, may limit visible information)
DVD-ROM drive



Fonctions de EGS F&B Control :

- Liste des produits
- Prise d'inventaires et entrées de stock
- Gestion des fournisseurs
- Lieux et stockage
- Entrées - Sorties
- Requêtes internes
- Transferts entre les lieux
- Requête pour les demandes d'achat
- Demandes d'achat
- Bulletins de livraison
- Factures
- Enregistrement des ventes et sorties de stocks des éléments vendus
- Plusieurs utilisateurs sur un réseau

Modules supplémentaires :

- Module de production des produits finis
- Circuit d'approbation des commandes
- Interface avec CALCMENU
- Interface avec Scanner de code-barre ScanPal2
- Interface avec POS (caisses)
- Interface avec comptabilité
- Configuration Terminal Services et Citrix
- Conversion des données depuis CALCMENU



*Veuillez nous contacter à info@egs-software.com pour demander un devis