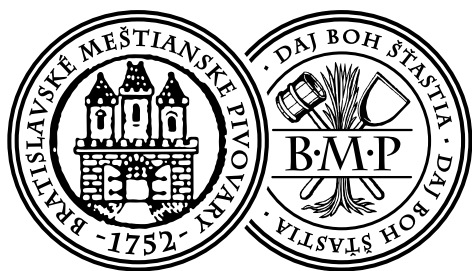




S Asseco BLUEGASTRO si môžete vychutnať výnimočné pivo a tradičnú prešporskú kuchyňu v Bratislavskom Meštianskom Pivovare

Bratislavský minipivovar s reštauráciou je úspešnou gastronomickou prevádzkou aj vďaka riešeniu od spoločnosti Asseco Solutions.



Bratislavský Meštiansky pivovar nadväzuje na dávnu tradíciu známeho Meštianskeho pivovaru „Die Bürgerliche Brauerei“. Funguje na troch poschodiach a návštevníkov láka najmä na špeciálny druh svojho vlastného piva, ktorému sa venuje v opozícii k priemyselne vareným pivám. Meštiansky pivovar je vybavený tou najmodernejšou technológiou, aká v súčasnosti pre minipivovary existuje. Okrem kvalitného piva svojim návštevníkom ponúka klasickú, konzervatívnu, poctivú a výdatnú domácu kuchyňu, ktorá pasuje k pivu a snaží sa nadviazať na pôvodné prešporské receptúry. Samozrejme, kuchyňa je dnes technologicky úplne inde, ale niektoré tradičné postupy v receptoch fungujú dodnes. K efektívnemu chodu celej gastro prevádzky svojou bohatou funkcionalitou výrazne prispieva aj reštauračný systém Asseco BLUEGASTRO od špecialistu na HORECA systémy Asseco Solutions. Vďaka nemu je riadenie všetkých nevyhnutných procesov v kuchyni alebo v reštaurácii jednoduché, rýchle a spoľahlivé.

Pôvodný stav

Bratislavský Meštiansky Pivovar, s. r. o., pred systémom Asseco BLUEGASTRO nevyužíval iné riešenie gastro-nomického softvéru, nakoľko išlo o novootvorenú prevádzku. Pri výbere vhodného riešenia sa rozhodovali predovšetkým na základe pozitívnych odporúčaní. Nakoľko kritériom bolo zabezpečiť softvér, ktorý je špičkou na slovenskom trhu a zároveň ponúka aj možnosť podpory rakúskej legislatívy kvôli plánom na expanziu na tento trh (Viedeň, Kittsee), rozhodnutie padlo na reštauračný systém Asseco BLUEGASTRO.

Riešenie

Dodávka a inštalácia kompletného reštauračného systému Asseco BLUEGASTRO aj s databázou Oracle, ktoré obsahuje predajnú časť Kasa, skladové hospodárstvo, kuchynský terminál, mobilného čašníka Cassandra, inventúry, tvorbu receptúr, plánovanie akcií a denných menu, prehľady a zostavy.

Benefity

- **Kvalitne spracované skladové hospodárstvo**
- **Moderná aplikácia KASA**
- **Zabezpečená podpora 24 hodín denne 7 dní v týždni**
- **Kvalitný a moderný mobilný čašík – Cassandra**
- **Množstvo reportov poskytujúcich prehľad o chode prevádzky**



Zadanie a ciele projektu

Zadanie projektu obsahovalo požiadavky na zabezpečenie rýchlej komunikácie medzi čašníkmi a kuchyňou, kvôli efektívnej obsluhu zákazníkov. Ďalej objednávateľ od systému očakával, že bezproblémovo zvládne kasový predaj – predaj cez dotykové pokladne. Veľmi dôležitou časťou bolo kvalitne spracované skladové hospodárstvo a reporting, to znamená kvalitné zostavy o skladových pohyboch a predajnosti. Softvér, navyše musel byť legislatívne pripravený na expanziu do Rakúska. Zabezpečenie podpory 24/7, bolo ďalšou požiadavkou, keďže v prípade gastro prevádzky nejde o bežný biznis model 08:00-16:00, ale prevažne o večernú prevádzkovú dobu. Neustála modernizácia systému s kontinuálnym vývojom a možnosťou kopírovať aktuálne prichádzajúce požiadavky trhu a nové technológie, ktoré v HORECA segmente dynamicky prichádzajú, boli ďalšou dôležitou podmienkou v rámci celého projektu nasadzovania systému.

Zabezpečenie podpory 24/7, bolo ďalšou požiadavkou, keďže v prípade gastro prevádzky nejde o bežný biznis model 08:00-16:00, ale prevažne o večernú prevádzkovú dobu.

Priebeh projektu a výsledky

Nakoľko Asseco Solutions je softvérová spoločnosť, zákazník si zabezpečil potrebný hardvér vo vlastnej réžii. Úlohou dodávateľa softvéru bola následná inštalácia databázy Oracle a reštauračného systému BLUEGASTRO. V ďalšej etape prebiehala časť implementácie. V priebehu niekoľkých dní bola nainštalovaná prvá prevádzka vrátane databázy, samotného systému, naplnenia nevyhnutných číselníkov a zaškolenia používateľov/personálu. V tejto fáze prebiehala úzka spolupráca so zamestnancami spoločnosti kvôli zisteniu všetkých potrieb a požiadaviek na nastavenia systému. Vykonali sa potrebné nastavenia jednotlivých objednávkových bodov a fiškálnych tlačiarní. Objednávkové body – inak povedané objednávkové tlačiarne zabezpečili vysokú efektívitu komunikácie čašník vs. kuchyňa. Čašník tak už nemusí objednávku oznamovať kuchárovi, tá je v čase objednávky vytlačená v kuchyni a môže sa hneď začať pripravovať. Ešte vyššiu efektívitu prinieslo zavedenie mobilnej aplikácie Cassandra – mobilný čašník. Tá slúži na objednávanie, prípadne vyplatenie účtov pri stole zákazníka, čo ešte viac znížilo čas potrebný na obsluhu. Vďaka nej obsluži menej čašníkov za kratší čas väčší počet zákazníkov. Zo začiatku boli s používaním úvodné problémy, po ktorých vyladení sa aplikácia Cassandra stala úspešne využívanou a čašníkmi obľúbenou pomôckou pri objednávkach.



Výsledky a zrealizované zmeny

Implementáciou systému Asseco BLUEGASTRO zadávateľ získal komplexný, flexibilný a praktický reštauračný softvér vhodný pre jeho gastronomické prevádzky, ktorý zastrešuje, štandardizuje a zjednodušuje všetky procesy. Systém zabezpečuje efektívnu prácu ľudí na rôznych pozíciách – kuchár, čašník,... Pridanou hodnotou sú aj štatistiky a prehľadné funkcie, ktoré sú rozdelené tematicky na skladové, výrobné a predajné. Takže z pohľadu manažéra je možné sa zamerať na konkrétny proces či už zvýšenie predaja alebo zefektívnenie výroby.

Zhrnutie

Riešenie Asseco BLUEGASTRO a osobitný prístup konzultantov z oddelenia HORECA spoločnosti Asseco Solutions splnilo očakávania, čo je aj dôvod prečo sa zákazník rozhodol pre zakúpenie softvéru aj do ďalších jeho prevádzok. Rovnaký systém tak dnes využíva aj v prevádzkach Bratislavský Meštiansky Pivovar na Dunajskej a Drevenejej ulici, Mecheche na Nedbalovej ulici v Bratislave a v blízkej dobe k nim pribudnú prevádzky v rakúskom Kittsee a vo Viedni.

*Lukáš Soták, Prevádzkový manažér
Bratislavský meštiansky Pivovar, s.r.o.:*

„Systém Asseco BLUEGASTRO nám poskytuje technologickú základňu pre náš biznis. Denne pomáha riadiť všetky nevyhnutné procesy v našich prevádzkach.“

*Richard Putala, Senior Consultant & Key
Account Manager Asseco Solutions:*

„Verím, že implementáciou systému Asseco BLUEGASTRO sme splnili očakávania zákazníka a priniesli mu riešenie, ktoré pokryje všetky jeho potreby, vrátane možnosti budúcej expanzie do zahraničia.“

Asseco Solutions, a. s.
GBC IV, Galvaniho 17/B
821 04 Bratislava 2
Slovakia

Tel.: +421 2 206 77 111
E-mail: info@assecosol.com
assecosolutions.sk
assecosolutions.com

ASSECO
SOLUTIONS