



Asseco BLUEGASTRO chutný pomocník v reštaurácii Srdcovka Reduta

Vďaka reštauračnému systému Asseco BLUEGASTRO má Srdcovka Reduta všetky procesy svojej prevádzky pod kontrolou.



SRDCOVKA REDUTA

Reštaurácia Srdcovka Reduta patrí do siete reštaurácií, ktoré sú vlajkovou loďou pivovaru Gambrinus. Zákazník v nich nájde výborne ošetrované tankové čapované pivo, poctivú prešporskú kuchyňu v modernom prevedení s dôrazom na čerstvosť surovín bez použitia dochucovadiel a umelých prísad, kvalitný servis a tomu zodpovedajúce prostredie. Ideálna kombinácia pre príjemné posedenia s priateľmi pri akejkoľvek príležitosti.

Pôvodný stav

Reštaurácia Srdcovka ako novovzniknutá gastro prevádzka stála pred rozhodnutím, aký reštauračný systém si vyberie. Keďže na trhu ich je na výber niekoľko, vedenie sa rozhodlo urobiť analýzu trhu s cieľom vybrať si produkt, ktorý by v najväčšom možnom meradle spĺňal ich požadované kritériá, týkajúce sa predovšetkým oblasti kontrolných mechanizmov, vyhodnocovania a kvality skladového hospodárstva.

Riešenie

Dodávka a implementácia kompletného reštauračného systému Asseco BLUEGASTRO spolu s Oracle databázou s funkcionalitou:

- štandardné vybavenie Asseco BLUEGASTRO, ktoré obsahuje intuitívne prepracovanú časť Kasa, kuchynský terminál, skladové hospodárstvo, výrobu, predaje, spoločné stravovanie, reporty a štatistiky, tvorbu receptúr a plánovanie denných menu či akcií
- mobilný čašník Cassandra, ktorý výrazne pomáha obsluhu najmä na vonkajšej terase, v rýchlosti spracovania objednávok na bare či v kuchyni
- odmeňovanie zákazníka na základe modulu Vernostný systém.

Benefity

- výkonné nástroje na hĺbkovú analýzu dát
- manažérske prehľady a reporty, komplexné štatistiky
- moderný vernostný systém
- mobilný čašník pre efektívnu obsluhu
- prepracované skladové hospodárstvo

Zadanie a ciele projektu

Zadanie projektu bolo zamerané na implementáciu spoľahlivého reštauračného systému, ktorý by reštaurácii hneď od začiatku spustenia prevádzky zaistil jej bezproblémový chod. Za hlavný cieľ bolo stanovené zabezpečenie čo najrýchlejšej obsluhy hostí reštaurácie za pomoci efektívnej komunikácie medzi čašníkmi a kuchyňou pomocou moderných nástrojov mobilného čašníka. Nemenej dôležité boli aj požiadavky na kvalitne spracované skladové hospodárstvo, kontrolu predajov, štatistiky a prehľadnosť v receptúrach.



Priebeh projektu a výsledky

Hneď na začiatku projektu bola vypracovaná detailná analýza požiadaviek objednávateľa, následne navrhnuté vhodné zloženie systémových funkcionalít, ktoré by čo najlepšie pokrývali potreby prevádzky. Nasledovalo dôsledné naplánovanie časového harmonogramu, ktoré bolo v súlade s plánovaným termínom otvorenia prevádzky. Nakoľko nová prevádzka nedisponovala potrebným technickým vybavením, bola poskytnutá aj súčinnosť pri výbere vhodného hardvérového vybavenia. Nasledovala hlavná fáza implementácie informačného systému, jeho nastavenia podľa vopred stanovených kritérií a školenie obslužného personálu tak, aby boli schopní správne a naplno využívať všetky funkcionality, ktoré systém ponúka.

Výsledky a realizované zmeny

Implementácia nového systému prebehla v dohodnutej lehote a takmer bezproblémovo. Nasadením riešenia Asseco BLUEGASTRO zadávateľ získal komplexný nástroj dôležitý pre každodenný rutinný chod svojej gastro prevádzky, ktorý je navyše modulárny, prispôsobivý a je ho kedykoľvek možné rozšíriť o ďalšie funkcionality na základe novovzniknutých požiadaviek, ktoré vyplynú z rastu či rozširovania prevádzky. Nastavenie systému podľa špecifických kritérií ako sú importy dodacích listov, stále aktualizované skladové hospodárstvo či moderné nástroje efektívneho riadenia v podobe personalizovaných reportov alebo individuálneho vernostného systému, sú práve tie funkcionality, ktoré mu prinášajú pridanú hodnotu a uľahčujú nielen bežnú agendu, ale pomáhajú najmä pri strategickom manažérskom rozhodovaní o ďalšom rozvoji podnikania.

Zhrnutie

Už prvé týždne od spustenia nového systému do ostrej prevádzky potvrdili, že implementáciou reštauračného systému Asseco BLUEGASTRO sa naplnili všetky očakávania klienta. Vhodná kombinácia a nastavenie dodaných modulov výrazne prispievajú ku každodennému efektívnemu chodu celej prevádzky. Za mimoriadne prínosnú považujú predovšetkým prácu s mobilným čašníkom Cassandra, ktorý pomáha, najmä počas „špičky“ v čase obedov a večerí, maximálne zrýchliť obsluhu zákazníkov a tým zefektívňuje prácu čašníkov aj kuchárov a tým samozrejme aj zisk. Modul Stálych hostí ponúka množstvo funkcionalít pre prácu s hosťom a odmeňovania zákazníka za jeho vernosť formou lávového benefitu, čo oceňujú najmä opakovane sa vracajúci a spokojní hostia.



Mgr. Matúš Mészároš, konateľ Srdcovka Reduta:

„Asseco BLUEGASTRO jednoznačne odporúčam pri prechode na nový reštauračný systém. Na spoločnosti Asseco Solutions najviac oceňujem ich profesionálny prístup k zákazníkom, ale aj ich odbornosť a ochotu pracovníkov.“

Pavol Pajbach, konzultant Asseco Solutions, a.s.

„Som presvedčený, že implementáciou systému Asseco BLUEGASTRO boli očakávania zákazníka naplnené a pokrývajú všetky jeho aktuálne potreby.“

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

ASSECO
SOLUTIONS