

VEGA Şefim



YENİ NESİL
RESTORAN
OTOMASYON
SİSTEMİ

REZERVASYON ÖZELLİĞİ

Program üzerinden istenilen gün ve saat için istenilen masada rezervasyon yapılabilir." Böylece kalabalık günlerde müşteriler hiçbir karışıklığa neden olmadan hizmet alabilirler.

GARSON ÇAĞRI SİSTEMİ



PROGRAM ÜZERİNDEN "VALE ÇAĞIRMA" ÖZELLİĞİ

Digital menü ile sipariş verebilir ve aracınızı valeyeye hazırlatabilirsiniz.



BARKODLU VE BARKODSUZ TERAZİ İLE YAPILAN
TARTIMLARIN VEGA ŞEFİM PROGRAMI ÜZERİNDEN
SATIŞI YAPILABİLME...



ANDROID İŞLETİM SİSTEMİNE SAHİP
HER TÜRLÜ MOBİL CİHAZ İLE ÇALIŞABİLİR



YEMEK SEPETİNDEN
SİPARİŞ VEREBİLME

MÜŞTERİ GÖSTERGE PANELİ EKLENEBİLME ÖZELLİĞİ...



VEGA WIN A5 RESMİ MUHASEBE PROGRAMI İLE ENTEGRE BİR ŞEKİLDE ÇALIŞABİLME...



YENİ NESİL YAZAR KASALAR İLE UYUMLU ÇALIŞABİLME VE OTOMATİK HESAP KAPAMA.



ŞEFİM WEB RAPORLAMA...



ELEKTRONİK FATURA ENTEGRASYONU İLE SİSTEM ÜZERİNDEN DİJİTAL FATURA GÖNDERİLEBİLİR.



EN ÇALIŞKAN ELEMANINIZ!

Vega Yazılım Şef'im programı ile işletmelerin mali anlamda, hizmet anlamında, kaliteli servis anlamında karşılaşılabileceği bütün ihtiyaçları kontrol ederek çözüm sunar.

VEGA YAZILIM YENİ NESİL RESTORAN OTOMASYON SİSTEMİ

Vega Yazılım Şef'im Restorant Programı bilindiği üzere "Restorant, Cafe, Bar, Fast Food" gibi işletmeler için firmanın gün içinde mali anlamda, hizmet anlamında, kaliteli servis anlamında karşılaşılabileceği bütün ihtiyaçları kontrol ederek çözüm sunar.

Şimdiye kadar bazı işletmeler için özellikle sorun olan ve çözümünü yazılım kullanmalarına karşın uygulayamamış işletmeler mevcut. Vega Yazılım burada devreye girerek sektörün var olan problemlerinden birinide Şef'im programıyla birlikte son noktayı koydu.





ŞEFİM NEDİR?

Şef'im; Vega yazılımın yirmi yılı aşkın tecrübesini kullanarak hazırlamış olduğu; restoran, cafe, fast food, bar ve benzeri işletmelerin, iş akış süreçlerine ve takibine yönelik çözümler üreten samimi işletmeci dostu bir yazılım programıdır.

ŞEFİM'LE RESTORANTINIZDA NELER OLACAK?

Vega Şef'im Restoranınızda, Fast-Foodunuzda, Barınızda, Cafenizde Bir Bütün Halinde Kesin Çözümler Sunar

El terminal ile sipariş alınır. Alınan siparişler mutfaklarda ki yazıcılardan çıktı alınabilir. Masa taşıma ve masa birleştirme işlemleri yapılabilir. Bu işlemlerim kayıtları tutabiliyor.

Her bir masanın toplam oturma süresi, son sipariş süresi, bakiyesi ve hizmet veren garson bilgileri tek ekranda gözükür. Farklı ödeme tipleri ile hesap kapatılabilir.

Vardiya sistemi uygulanabilir ve raporlandırılabilir. Garson çağrı sistemi ile entegre çalışır.

Terazi bağlanarak tartılı ürünler barkotlu ve barkotsuz ürünlerin satışı gerçekleştirilebilir.

"Happy Hour" uygulaması ile farklı saat ve günlerde farklı menü ve özel fiyat uygulanabilir.

Kokteyllerde ci takibi yapılabilir. Siparişler detaylı olarak alınabilir. Örneğin pizza, ince hamurlu, Türk usulü, orta boy ekstra mantar, ekstra sucuklu ve acısız şeklinde detaylandırılır.

Adisyon yazdırıldıktan sonra masa kilitletir ve üzerine tekrar sipariş alınamaz.

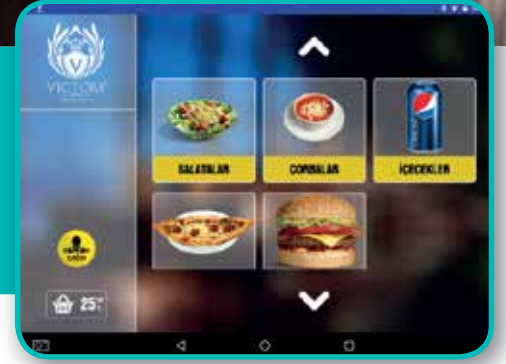
Anlaşmalı müşteriler için iskonto uygulanabilir. Yetkiler dahilinde kasa da iskonto ve indirim gerçekleştirilir yapılan bu iskonto ve indirimlerin hangi personelin yaptığı ne kadar yaptığı hangi saat yaptığı gibi raporlandırmalar alınabilir.

Müşteri isteklerini sıralar ve Dijital LED Pano ekranından istek sıralarının takibini sağlar. Sistem ile uyumlu, yazar kasanızdan otomatik yazar kasa fişi alır.



DİGİTAL MENÜ İLE SİPARİŞİNİ VER

Müşteriler tablet menü ile sipariş verebilecekleri ürünleri görselleri ile görebilecekler bununla beraber istedikleri menüyü tablet üzerinden tıklayarak hızlıca sipariş verebilirler.



ÇOKLU DİL SEÇENEĞİ

Vega Şef'im esnek yapısı sayesinde program istenilen dilde kullanılabilir. Şef'im dizini içerisinde bulunan languages klasöründeki dil dosyalarını (.dict) hangi dilde kullanmak istiyorsak, gelişmiş bir notepad yardımıyla değiştirerek programı istediğimiz dilde kullanabiliriz.



AKILLI ÇAĞRI SİSTEMİ

Tüm çağrılar telefonunuza, tabletinize, akıllı saatinize gelsin.



Vega Şef'im den Türkiye'de bir ilk

GARSON ÇAĞRI SİSTEMİ

Masalara konan butonlar ile müşterilerin garson çağırması, hesap istemesi gibi işlemlerin masadan kalkmadan yapılması ve bu işlemlerin Şef'im programı üzerinde takibinin yapılması işlemleri gerçekleştirilir. Böylece müşteri butona bastığında program uyarı verir. Garson hangi masadan çağırıldıysa veya hangi masa hesap istediye o masayı bekletmeden hızlıca masanın istediği işlemi gerçekleştirebilecek.

Masanın istediği işlem ile personelin bu işlemi gerçekleştirme süresi belirlenir ve bu süreler kayıt altına alınır. Böylece bu iki süre arasındaki fark personelin performansı şeklinde kayıt altına alınır. Bu performanslar kişi bazlı raporlandırılabilir.



PROGRAM ÜZERİNDEN “VALE ÇAĞIRMA” ÖZELLİĞİ

Uzun zamandır beklenen özellik artık ŞEF'im de aktif.

Müşteri hesabını ödedikten sonra sistem otomatik olarak valenin kolundaki saate bilgi gönderir. Vale hangi masanın kalktığını kolundaki saate gelen uyarı ile anlayarak aracı teslimine hazır hale getirir. Böylece müşteri dışarıda valenin aracını getirmesini beklemez.

Müşteri masalar da ki tablet üzerinden araç plakalarını yazarak valenin kolundaki saate giden uyarı sayesinde kapıda araçlarını hazır halde alabilirler.



YAZAR KASA ENTEGRASYONU



Yeni Nesil Yazar Kasa ile yapılan tam entegrasyon sayesinde artık müşterileriniz masadan kalkmadan yazarkasadan kart ile yapılan ödeme sonrasında sistem otomatik olarak o masanın hesabını kapatabilir.



YEMEK SEPETİNDEN SİPARİŞ VEREBİLME

Restoranlarda yemek sepeti siparişleri otomatik olarak Şef'im Paket Servisi ekranına düşecek, raporları alınabilecek ve siparişin yemek sepetinden mi yoksa müşterinin restoranı arayarak mı verildiği izlenebilir.



RAPORLAMA YÖNETİMİ

2 temel rapor bulunmaktadır. Bunların ilki mevcut hammaddelerin envanter durumlarını gösteren "Envanter" raporu, diğeri ise önceki bir haftanın günleri ve bu günlerdeki hammadde kullanım oranlarını gösteren istatistikî bir rapordur. Bu rapor üzerinden bir önceki hafta o hammaddenin ne kadar tüketildiğine yönelik fikir sahibi olunması amaçlanmaktadır.

Gün sonu raporu ile tek ekranda tam günün özet bilgileri alınabilir.

Kasa, ürün, ciro, detaylı satışlar raporlanabilir. Raporlara giriş ayrı yetkiye sahiptir. "Aktif masa" raporu ile o an açık tüm masaların anlık hareketleri gözükür. Gün içinde gerçekleşen siparişlerinizin tamamını raporlayabilirsiniz.

Gün içinde personel bazında alınan siparişleri gruplayarak her bir personelin sipariş alımları arasındaki farkı görebilirsiniz.

Raporlarınızı excele veya daha farklı ortama taşıyarak yazıcıdan çıktı alabilir, e-posta gönderebilir veya bilgisayarınızda dosyalayabilirsiniz.

Ciro ve finansal değişkenlere yönelik sonuçlar elde edebilirsiniz. En çok karlılığınızı sağlayan ürün ve zaman içinde değişen ürün maliyetlerinizi takip edebilirsiniz. Farklı durum ve dönemlere ait karşılaştırmalı veya sadece bir sürece ait kar ve zarar analizleri elde edebilirsiniz.

Adisyon ve fişleri içerdikleri bilgilerden yola çıkarak farklı tiplerde analizler elde edebilirsiniz. Elde ettiğiniz raporları değişik tipte grafiklere dönüştürebilirsiniz.

Birçok farklı başlıklarda raporlar alabilirsiniz. Adisyon, cari, ödeme tipleri, müşteri alışkanlıkları ve hareketleri, sabit müşteri listesi ve müşterilerin sağladığı cirolar, personel performansları, kampanya sonuçları, zayıp iptal ve indirim raporları, maliyet raporları, malzeme listeleri, rezervasyon raporları, tahsilat tipleri, dönemsel raporlar gibi daha bir çok verileri detaylı veya özet rapor olarak alabilirsiniz.



Kullanıcı dostu ara yüzü ile Şefim Web Raporlama

Vega Şef'im restoran programı kullanan müşterilerimiz internet bağlantısı olan herhangi bir telefondan, tablettten veya bilgisayardan işletmenizin günlük,

aylık, haftalık, olarak cironuzu kasanızı, açık masalarınızı, satış durumunuzu ve daha bir çok bilgiyi görmeye imkan sağlayan mobil uygulamamızdır.





CALLER ID İLE PAKET SERVİS HİZMETİ

Caller ID özelliği telefon ile sipariş veren müşterinizi sisteme dâhil ederek bir sonraki siparişlerde adres bilgisi, adı, telefon, ödeme tip bilgilerini tekrar sormadan görüntülenebilmektedir. Müşterinizin ayırdığınız ilk sipariş süresinin daha sonraki sipariş alımlarını kısaltmış olursunuz.

Müşterilerinizin arama sıklıklarını analiz ederek olası müşteri kayıplarını tespit edip bu konuda satış stratejileri geliştirebilirsiniz. Her bir paketin kuryelere ayrı ayrı teslim edilmesini ve sonradan bunların ödemelerinin takip edilmesini sağlar.

Siparişlerin her aşamasında kullanılan süre, müşterilerinizin tüketim alışkanlıkları gibi istatistik bilgileri günlük, aylık ve yıllık gibi farklı seçenekler ile sorgulamanıza imkân tanır.

Kurye dağıtım raporu alır. Kuryeye vereceğiniz sipariş fişlerinde, müşterilerinize özel notlar ekleyebilirsiniz.

Google Maps ile haritadan faydalanabilirsiniz.

VWA5

VWA5 GİRİŞ PANELİ



‘VEGA ŞEF’İM’İN VEGA WIN A5 RESMİ MUHASEBE ENTEGRASYONU

Vega yazılım Şef’im programı ile restoran işletmenizi kontrol altında tutan programınız yanında “back office” dediğimiz işin muhasebe kısmında ise bilgisayarınıza kurulu olan Vega Win A5 ile entegre çalışabilir.

Vega Win A5 ile yapabileceğiniz bir kaç başlık;

- Bütün ürünlerin stok kartı açılabilir. Stok adetleri girilebilir.
- Birden fazla şube ve kasa olduğunda tek bir ekrandan bütün işlemler takibi yapılabilir.
- Banka hesaplarınızı, cari hesaplarınızı, tek düzen hesabınızı, personel hesabınızı takip edebilirsiniz.
- Üretim reçeteleri hazırlanarak mamul tanımlamaları yapılabilir. Buna bağlı olarak üretim zayıflarını maliyete yansıtma işlemleri yapılabilir.

ÜRETİM YÖNETİMİ

Şef’İM Yeni Nesil Restoran Otomasyon yazılımı artık üretim takibini de kendi içinden yapıyor. Üretim programı temel olarak gün içinde kullanılan hammaddelerin takibinin yapılmasını ve ilerisi için uygun siparişlerin verilmesini hedeflemektedir.

Gün içinde yapılan satışları, alımları ve kayıpların takibini yapar.
Gün içinde birçok defa alım ve zayıt girilebilir.
Reçeteler 1 kere hazırlanır ve isteğe göre başka ürünlere kopyalanarak hızlı reçete girişi yapılabilir.
Reçete içerikleri istenildiği zaman değiştirilecek bundan sonraki üretimler güncelleştirilebilir.
Üretimler günlük yapılabilir.
Üretim sonucu tüm ürünlerin envanteri çıkarılabilir.
Ve sayıma hazır hala getirilebilir.
Haftalık ve haftanın günlerine göre “ortalama hammadde kullanım oranı raporu” verir.



Yeni Nesil Ticarete
Yanınızdayız.



www.vegayazilim.com.tr



www.kosgeb.gov.tr

BASKI: Mercan Matbaa San. ve Tic. Ltd. Şti.

www.mercanmatbaa.com

Baskı Tarihi: 18.04.2018