

10. Realizowane funkcjonalności

Spis treści

1. Dostawca produktów.....	4
2. Dział finansowy	4
3. Dział zarządzania zasobami ludzkimi.....	5
4. Dział marketingu	5
5. Hostessa.....	5
6. Kelner	6
7. Kierowca	6
8. Klient	7
9. Kucharz.....	7
10. Manager restauracji	7
11. Manager dostaw	8
12. Manager sali.....	8
13. Pomocnik kuchenny	9
14. Zarząd	9
Moduł zarządzania zamówieniami.....	10
Moduł przyjmowania i realizacji zamówień	10
Moduł przyjmowania zamówienia bezpośrednio w lokalu:	10
Moduł przyjmowania zamówienia przez Internet:.....	10
Moduł przyjmowania zamówienia przez telefon:	11
Moduł modyfikowania zamówień.....	11
Moduł zarządzania rezerwacjami.....	11
Moduł samoobsługi	12
Moduł komunikacji	12
Moduł kuchenny.....	12
Moduł zarządzania zamówieniami.....	12
Moduł smart termometrów i smart pieców.....	13
Moduł kontroli żywności	13
Moduł płatności.....	14
Moduł procesu płatności.....	14
Moduł dostaw.....	14
Moduł zarządzania zamówieniami w dostawie	14
Moduł dedykowanej aplikacji dla kierowców	14
Moduł zarządzania towarami do pizzerii:.....	15

Moduł dla klientów	15
Moduł wyświetlacza klienckiego.....	15
Moduł sprzedaży, menu, magazynu i zarządzania personelem	16
Rodzaje raportów	16
Moduł raportów sprzedażowych	17
Moduł raportów magazynowych	17
Moduł raportów kadrowych	18
Moduł raportów finansowych.....	18
Moduł raportów marketingowych	19
Moduł zarządzania menu	19
Moduł zarządzania magazynem.....	20
Moduł zarządzania personelem.....	20
Moduł do zarządzania biznesem.....	21

1. Dostawca produktów

- Odbieranie zamówień od pizzerii przez telefon, e-mail lub stronę internetową
- Wprowadzanie danych o zamówieniach, produktach i klientach do systemu informatycznego
- Generowanie dokumentów magazynowych i faktur z systemu informatycznego
- Sprawdzanie stanu magazynu i dostępności produktów w systemie informatycznym
- Aktualizowanie informacji o dostawach i odbiorach produktów w systemie informatycznym
- Komunikowanie się z pizzeriami i rozwiązywanie ewentualnych problemów lub reklamacji za pomocą systemu informatycznego
- Sprawdzanie stanu magazynu i dostępności produktów w systemie
- Przyjmowanie i rejestrowanie zamówień od pizzerii przez telefon, e-mail lub stronę internetową
- Wprowadzanie danych o zamówieniach, produktach i klientach do systemu
- Generowanie dokumentów magazynowych i faktur z systemu
- Przygotowywanie i pakowanie produktów do dostawy
- Korzystanie z systemu do planowania trasy i optymalizacji czasu dostawy
- Korzystanie z systemu do śledzenia lokalizacji i statusu dostawy
- Komunikowanie się z pizzeriami i rozwiązywanie ewentualnych problemów lub reklamacji za pomocą systemu
- Potwierdzanie odbioru produktów przez pizzerie w systemie

2. Dział finansowy

- Wprowadzanie danych o przychodach i kosztach z poszczególnych pizzerii
- Sprawdzanie poprawności rozliczeń z franczyzobiorcami, dostawcami i klientami
- Przygotowywanie faktur i dokumentów księgowych
- Monitorowanie płynności finansowej i stanu kont bankowych
- Przekazywanie danych do programów podatkowych i księgowych
- Generowanie raportów i sprawozdań finansowych dla zarządu i inwestorów
- Sprawdzanie i księgowanie rachunków od dostawców i klientów
- Przygotowywanie i wysyłanie faktur do dostawców i klientów
- Monitorowanie i kontrolowanie należności i zobowiązań
- Przygotowywanie i realizowanie płatności do dostawców i klientów
- Przygotowywanie i analizowanie budżetów i prognoz finansowych
- Przygotowywanie i analizowanie sprawozdań finansowych i podatkowych
- Przygotowywanie i analizowanie raportów dotyczących kosztów, przychodów, marż i rentowności
- Przygotowywanie i analizowanie raportów dotyczących wskaźników finansowych i operacyjnych

3. Dział zarządzania zasobami ludzkimi

- Przygotowywanie i aktualizowanie planów zatrudnienia i struktury organizacyjnej
- Ogłaszanie i prowadzenie procesów rekrutacyjnych i selekcyjnych
- Wprowadzanie danych o pracownikach i ich umowach do systemu informatycznego
- Organizowanie i monitorowanie szkoleń i rozwoju pracowników
- Przeprowadzanie ocen pracowników i ustalanie systemu wynagradzania
- Komunikowanie się z pracownikami i rozwiązywanie ewentualnych problemów lub konfliktów za pomocą systemu informatycznego
- Generowanie raportów i analiz dotyczących zasobów ludzkich w organizacji
- Planowanie i realizowanie procesu rekrutacyjnego i selekcyjnego
- Przygotowywanie i publikowanie ogłoszeń o pracę
- Przeprowadzanie testów i rozmów kwalifikacyjnych
- Przygotowywanie i podpisywanie umów o pracę
- Przygotowywanie i aktualizowanie dokumentacji kadrowej
- Organizowanie i monitorowanie szkoleń i rozwoju pracowników
- Przygotowywanie i prowadzenie ocen okresowych i rocznych
- Przygotowywanie i realizowanie systemu wynagradzania i motywowania pracowników

4. Dział marketingu

- Przygotowywanie i aktualizowanie strategii marketingowej i planu działań
- Tworzenie i publikowanie treści na kanałach komunikacji marki: Facebook, Instagram, LinkedIn, strona internetowa, newsletter
- Zarządzanie kampaniami Google Ads: linki sponsorowane, remarketing i reklama banerowa
- Organizowanie i monitorowanie szkoleń i eventów marketingowych
- Przeprowadzanie badań rynku i analizy konkurencji
- Generowanie raportów i analiz dotyczących efektów działań marketingowych

5. Hostessa

- Logowanie się do systemu i sprawdzanie harmonogramu pracy
- Korzystanie z systemu do przyjmowania i rejestrowania zamówień telefonicznych lub online
- Korzystanie z systemu do przekazywania zamówień do kuchni i monitorowania ich realizacji
- Korzystanie z systemu do rozliczania rachunków i obsługi kasy fiskalnej
- Sprawdzanie dostępności i statusu stolików w systemie
- Przyjmowanie i rejestrowanie rezerwacji telefonicznych lub online
- Przypisywanie stolików do rezerwacji i potwierdzanie ich klientom
- Przygotowywanie stolików zgodnie z życzeniami klientów
- Informowanie klientów o ewentualnych zmianach lub opóźnieniach w rezerwacji

6. Kelner

- Logowanie się do systemu i sprawdzanie harmonogramu pracy
- Korzystanie z systemu do przyjmowania i realizowania zamówień w lokalu lub na wynos
- Korzystanie z systemu do przekazywania zamówień do kuchni i monitorowania ich realizacji
- Korzystanie z systemu do rozliczania rachunków i obsługi kasy fiskalnej
- Sprawdzanie dostępności i statusu stolików w systemie
- Przyjmowanie i rejestrowanie rezerwacji telefonicznych lub online
- Przypisywanie stolików do rezerwacji i potwierdzanie ich klientom
- Informowanie klientów o ewentualnych zmianach lub opóźnieniach w rezerwacji
- Przyjmowanie i realizowanie zamówień online lub przez aplikację mobilną
- Wysyłanie powiadomień o gotowości zamówienia do klientów
- Przygotowywanie zamówień do odbioru lub dostawy
- Sprawdzanie tożsamości i potwierdzanie zamówienia klientom
- Przyjmowanie płatności online lub przez aplikację mobilną
- Wysyłanie paragonów lub faktur do klientów

7. Kierowca

- Logowanie się do systemu przy użyciu hasła lub identyfikatora
- Przyjmowanie zamówień z dostawą od osoby rejestrującej zamówienia lub bezpośrednio od klienta
- Sprawdzanie dostępności i stanu dań oraz ich składników
- Aktualizowanie statusu zamówienia w systemie
- Raportowanie o wykonanych zamówieniach, problemach lub uwagach
- Śledzenie swoich statystyk, takich jak ilość wyjazdów, czas dostawy, średnia wysokość napiwków itp.
- Komunikowanie się z innymi kierowcami lub osobami rejestrującymi zamówienia za pomocą wiadomości tekstowych lub głosowych
- Otrzymywanie informacji o promocjach, szkoleniach lub zmianach w ofercie pizzerii
- Udostępnianie swojej lokalizacji GPS w systemie, aby osoba rejestrująca zamówienia mogła śledzić jego położenie i czas przyjazdu do klienta
- Odbieranie informacji o najkrótszej i najszybszej trasie do klienta z uwzględnieniem ruchu drogowego i warunków pogodowych
- Zgłaszanie w systemie wszelkich opóźnień, zmian lub problemów związanych z dostawą
- Sprawdzanie statusu dostawy w systemie, aby wiedzieć, czy zamówienie jest gotowe do odbioru, w drodze czy dostarczone
- Potwierdzanie w systemie wykonania dostawy i pobrania płatności od klienta
- Wybieranie preferowanego sposobu płatności w systemie, np. gotówką, kartą lub online
- Rozliczanie się z systemem z otrzymanych płatności i napiwków

8. Klient

- Wyszukiwanie pizzerii w Internecie lub za pomocą aplikacji mobilnej
- Przeglądanie oferty i menu pizzerii
- Składanie zamówienia online lub telefonicznie
- Wybieranie sposobu odbioru zamówienia (w lokalu, na wynos lub z dostawą)
- Wybieranie sposobu płatności (gotówką, kartą lub online)
- Podawanie swoich danych osobowych i kontaktowych (imię, nazwisko, adres, numer telefonu, e-mail)
- Śledzenie statusu zamówienia i lokalizacji kierowcy (jeśli dostępne)
- Odbieranie zamówienia i potwierdzanie jego zgodności z zamówieniem
- Ocenianie jakości zamówienia i obsługi
- Korzystanie z promocji, rabatów lub programów lojalnościowych (jeśli dostępne)

9. Kucharz

- Logowanie się do systemu przy użyciu hasła lub identyfikatora
- Odbieranie zamówień od osoby rejestrującej zamówienia lub bezpośrednio od systemu
- Sprawdzanie dostępności i stanu dań oraz ich składników
- Aktualizowanie statusu zamówienia w systemie
- Raportowanie o wykonanych zamówieniach, problemach lub uwagach
- Sprawdzanie kolejności i priorytetu zamówień na ekranie systemu lub na drukowanej liście
- Przypisywanie zamówień do odpowiednich smart pieców do pizzy za pomocą kodów kreskowych lub QR
- Odczytywanie temperatury i czasu pieczenia z smart termometrów i smart pieców do pizzy
- Dostosowywanie parametrów pieczenia w zależności od rodzaju i ilości pizzy
- Odbieranie sygnałów dźwiękowych lub wizualnych z systemu informujących o gotowości zamówienia
- Zgłaszanie w systemie wszelkich awarii lub błędów smart termometrów lub smart pieców do pizzy

10. Manager restauracji

- Logowanie się do systemu przy użyciu hasła lub identyfikatora
- Monitorowanie ilości i jakości zamówień oraz ich realizacji
- Zarządzanie personelem i ustalanie grafików pracy
- Kontrolowanie stanu magazynu i zaopatrzenia
- Raportowanie o wynikach i celach
- Generowanie i analizowanie raportów dotyczących sprzedaży, kosztów, zysków, zapasów, jakości i satysfakcji klientów
- Przekazywanie raportów i wniosków do zarządu lub centrali sieci pizzerii
- Ustalanie celów i wskaźników dla personelu i monitorowanie ich realizacji

- Sprawdzanie obecności i punktualności pracowników oraz ewidencjonowanie ich czasu pracy
- Ocena wydajności i kompetencji pracowników oraz przeprowadzanie szkoleń i rozmów oceniających

11. Manager dostaw

- Logowanie się do systemu przy użyciu hasła lub identyfikatora
- Zarządzanie zespołem kierowców i ustalanie grafików pracy
- Przydzielanie zamówień do kierowców i monitorowanie ich lokalizacji i czasu dostawy
- Kontrolowanie stanu i sprawności pojazdów i urządzeń do transportu
- Zarządzanie kosztami i płatnościami związanymi z dostawami
- Planowanie i optymalizacja tras dostaw z uwzględnieniem warunków ruchu i pogody
- Komunikowanie się z klientami i informowanie ich o statusie zamówienia
- Generowanie i analizowanie raportów dotyczących ilości i jakości dostaw oraz ich wpływu na satysfakcję klientów
- Przekazywanie raportów i wniosków do zarządu lub centrali sieci pizzerii
- Ustalanie celów i wskaźników dla dostaw i monitorowanie ich realizacji
- Wymiana informacji i doświadczeń z innymi managerami dostaw z innych placówek
- Koordynowanie dostaw międzyplacówkowych w przypadku braku zapasów lub nadmiaru zamówień
- Negocjowanie warunków i cen z dostawcami paliwa, ubezpieczeń i innych usług związanych z transportem

12. Manager sali

- Logowanie się do systemu przy użyciu hasła lub identyfikatora
- Przyjmowanie i rejestrowanie zamówień od klientów w lokalu lub telefonicznie
- Zarządzanie personelem sali i ustalanie grafików pracy
- Zarządzanie zapasami i zamawianie towarów
- Komunikowanie się z kuchnią i dostawcami
- Generowanie i analizowanie raportów dotyczących sprzedaży, napiwków, czasu obsługi i satysfakcji klientów
- Przekazywanie raportów i wniosków do zarządu lub centrali sieci pizzerii
- Ustalanie celów i wskaźników dla kelnerów i monitorowanie ich realizacji

13. Pomocnik kuchenny

- Logowanie się do systemu przy użyciu hasła lub identyfikatora
- Oznaczanie produktów kodami kreskowymi lub QR do identyfikacji i śledzenia
- Przypisywanie produktów do odpowiednich smart pieców do pizzy za pomocą systemu informatycznego
- Odczytywanie temperatury i czasu pieczenia z smart termometrów i smart pieców do pizzy
- Dostosowywanie parametrów pieczenia w zależności od rodzaju i ilości pizzy
- Odbieranie sygnałów dźwiękowych lub wizualnych z systemu informujących o gotowości produktu
- Zgłaszanie w systemie wszelkich awarii lub błędów smart termometrów lub smart pieców do pizzy

14. Zarząd

- Logowanie się do systemu przy użyciu hasła lub identyfikatora
- Monitorowanie i analizowanie wyników finansowych i operacyjnych sieci pizzerii
- Planowanie i realizacja strategii rozwoju i promocji sieci pizzerii
- Zarządzanie zasobami ludzkimi i finansowymi sieci pizzerii
- Nadzorowanie i ocena pracy managerów restauracji, dostaw i sali
- Komunikowanie się z klientami, dostawcami, partnerami i mediami
- Rozwiązywanie problemów i skarg związanych z działalnością sieci pizzerii
- Wybieranie i definiowanie odpowiednich wskaźników i kryteriów do oceny działalności sieci pizzerii
- Pobieranie i przetwarzanie danych z różnych źródeł, takich jak systemy sprzedaży, dostaw, magazynu, księgowości itp.
- Tworzenie i prezentowanie raportów w formie tabel, wykresów, diagramów lub innych formatów
- Analizowanie i interpretowanie raportów w celu identyfikacji mocnych i słabych stron, szans i zagrożeń dla sieci pizzerii
- Formułowanie i proponowanie rekomendacji i działań naprawczych na podstawie raportów
- Udostępnianie i archiwizowanie raportów w systemie informatycznym

Moduł zarządzania zamówieniami

Moduł przyjmowania i realizacji zamówień

Moduł przyjmowania zamówienia bezpośrednio w lokalu:

- Wybór stolika lub numeru zamówienia
- Wybór ilości i rodzaju pizzy z menu
- Dodawanie lub usuwanie składników według życzenia klienta
- Wybór dodatków (np. sosy, napoje, desery)
- Podsumowanie i potwierdzenie zamówienia
- Wybór sposobu płatności (gotówka, karta, online)
- Drukowanie paragonu lub faktury
- Anulowanie lub modyfikowanie zamówienia
- Przeglądanie i wyszukiwanie zamówień według różnych kryteriów (np. data, numer, status, kwota)
- Przypisywanie zamówień do odpowiednich pracowników (np. kelner, kucharz, dostawca)
- Wysyłanie wiadomości lub komunikatów do innych stanowisk pracy lub klientów
- Zarządzanie lojalnością klientów i ofertami promocyjnymi

Moduł przyjmowania zamówienia przez Internet:

- Rejestrację lub logowanie klienta
- Wybór adresu dostawy lub odbioru osobistego
- Wybór ilości i rodzaju pizzy z menu
- Dodawanie lub usuwanie składników według życzenia klienta
- Wybór dodatków (np. sosy, napoje, desery)
- Podsumowanie i potwierdzenie zamówienia
- Wybór sposobu płatności (gotówka, karta, online)
- Śledzenie statusu i czasu realizacji zamówienia
- Ocena i komentarz po otrzymaniu zamówienia
- Anulowanie lub modyfikowanie zamówienia
- Wyszukiwanie i filtrowanie pizzy według nazwy, składników lub ceny
- Zapisywanie i wczytywanie ulubionych zamówień klientów
- Tworzenie własnej pizzy z dostępnych składników
- Wybór preferowanego czasu dostawy lub odbioru
- Zgłaszanie alergii lub nietolerancji pokarmowych
- Zapisywanie danych do płatności online
- Otrzymywanie powiadomień o statusie zamówienia przez SMS lub e-mail
- Korzystanie z programu lojalnościowego lub kuponów rabatowych

Moduł przyjmowania zamówienia przez telefon:

- Wyświetlanie numeru telefonu i nazwy klienta (jeśli jest zarejestrowany)
- Przyjmowanie zamówienia od klienta według tego samego schematu co w lokalu lub przez Internet
- Podawanie ceny i czasu realizacji zamówienia
- Przypisywanie zamówienia do dostawcy lub oznaczanie jako odbiór osobisty
- Wysyłanie potwierdzenia zamówienia przez SMS lub e-mail
- Synchronizacja telefonu z tabletem i wyświetlanie informacji dot. połączenia na ekranie tabletu

Moduł modyfikowania zamówień

- Wybór lokalu, z którego pochodzi zamówienie
- Wybór zamówienia do modyfikacji z listy lub wyszukiwarki
- Zmiana ilości lub rodzaju pizzy lub dodatków
- Zmiana adresu dostawy lub odbioru osobistego
- Zmiana sposobu płatności lub kwoty do zapłaty
- Zmiana statusu zamówienia (np. gotowe, w drodze, dostarczone)
- Zapisanie zmian i wysłanie powiadomienia do klienta i personelu
- Przenoszenie zamówienia do innego lokalu
- Łączenie lub dzielenie zamówień
- Dodawanie lub usuwanie uwag do zamówienia
- Przypisywanie lub zmiana dostawcy
- Wysyłanie wiadomości tekstowych lub głosowych do klienta lub personelu

Moduł zarządzania rezerwacjami

- Wybór lokalu i daty rezerwacji
- Wyświetlanie dostępnych stolików i ich pojemności
- Przyjmowanie rezerwacji od klientów przez telefon, Internet lub bezpośrednio w lokalu
- Przypisywanie rezerwacji do konkretnych stolików lub sal
- Podawanie szczegółów rezerwacji (np. imię i nazwisko klienta, numer telefonu, ilość osób, godzina przyścia, preferencje żywieniowe)
- Wysyłanie potwierdzenia rezerwacji przez SMS lub e-mail
- Przeglądanie i edytowanie bieżących i archiwalnych rezerwacji
- Anulowanie lub modyfikowanie rezerwacji
- Przenoszenie rezerwacji do innego lokalu lub daty
- Łączenie lub dzielenie rezerwacji
- Dodawanie lub usuwanie uwag do rezerwacji
- Wysyłanie wiadomości tekstowych lub głosowych do klienta lub personelu
- Przypominanie o zbliżających się terminach rezerwacji
- Zarządzanie lojalnością klientów i ofertami promocyjnymi

Moduł samoobsługi

- Wybór języka i trybu pracy (na miejscu, na wynos lub z dowozem)
- Wybór liczby i rodzaju pizzy z menu
- Dodawanie lub usuwanie składników według życzenia klienta
- Wybór dodatków (np. sosy, napoje, desery)
- Podsumowanie i potwierdzenie zamówienia
- Wybór sposobu płatności (gotówka, karta, online)
- Drukowanie paragonu lub faktury
- Odbiór zamówienia z wyznaczonego miejsca lub oczekiwanie na dostawcę
- Wyszukiwanie i filtrowanie pizzy według nazwy, składników lub ceny
- Zapisywanie i wczytywanie ulubionych zamówień klientów
- Tworzenie własnej pizzy z dostępnych składników
- Wybór preferowanego czasu dostawy lub odbioru
- Zgłaszanie alergii lub nietolerancji pokarmowych
- Zapisywanie danych do płatności online
- Otrzymywanie powiadomień o statusie zamówienia przez SMS lub e-mail
- Korzystanie z programu lojalnościowego lub kuponów rabatowych

Moduł komunikacji

- Wyświetlanie listy dostępnych pracowników i ich stanowisk
- Wysyłanie i odbieranie wiadomości tekstowych lub głosowych do wybranych pracowników lub grup
- Przesyłanie załączników (np. zdjęć, dokumentów, linków)
- Wyświetlanie powiadomień o nowych wiadomościach lub zamówieniach
- Ustawianie statusu (np. dostępny, zajęty, nieobecny)
- Zmiana ustawień dźwięku i wibracji
- Zgłaszanie problemów lub awarii

Moduł kuchenny

Moduł zarządzania zamówieniami

- Wyświetlanie listy zamówień do realizacji w kolejności chronologicznej lub priorytetowej
- Wyświetlanie szczegółów zamówienia (np. ilość i rodzaj pizzy, składniki, dodatki, uwagi)
- Wyświetlanie czasu przyjęcia i oczekiwanego czasu realizacji zamówienia
- Oznaczanie zamówienia jako rozpoczęte, gotowe lub anulowane
- Wysyłanie powiadomień do kelnera lub dostawcy o gotowości zamówienia
- Komunikowanie się z kelnerem, dostawcą lub menedżerem przez wiadomości tekstowe lub głosowe

Moduł smart termometrów i smart pieców

- Ustawianie temperatury i czasu pieczenia pizzy za pomocą smart termometrów i smart pieców, które są połączone z systemem informatycznym i automatycznie dostosowują parametry w zależności od rodzaju i wielkości pizzy.
- Wysyłanie powiadomień na ekran kuchenny o temperaturze i stanie pieczenia pizzy. Powiadomienia te mogą być również wyświetlane na smart termometrach i smart piecach do pizzy.
- Odbieranie sygnału dźwiękowego z smart termometrów i smart pieców do pizzy informującego o zakończeniu pieczenia pizzy lub o wystąpieniu jakiegoś problemu (np. przegrzanie, brak prądu, awaria sprzętu).
- Monitorowanie stanu i jakości smart termometrów i smart pieców do pizzy za pomocą systemu informatycznego, który pozwala na zdalną kontrolę i diagnostykę urządzeń oraz zgłaszanie ewentualnych usterek lub potrzeby serwisu.

Moduł kontroli żywności

- Drukowanie etykiet z kodami kreskowymi lub QR zawierającymi informacje o nazwie, dacie produkcji, dacie ważności i cenie produktu. Etykiety te mogą być naklejane na opakowania produktów lub bezpośrednio na produkty (np. na skórkę pizzy).
- Odczytywanie kodów kreskowych lub QR za pomocą skanera lub aparatu w smartfonie i przesyłanie danych do systemu informatycznego sieci pizzerii. System ten może wtedy zarządzać i monitorować stan przydatności do spożycia produktów, zapobiegać marnowaniu żywności, optymalizować zamówienia i dostawy oraz generować raporty i statystyki.
- Komunikacja z lodówkami za pomocą technologii bezprzewodowej (np. Bluetooth, Wi-Fi, NFC) i automatyczne aktualizowanie informacji o produktach w lodówkach. Drukarka może wtedy wykrywać zmiany temperatury, wilgotności lub otwarcia drzwi lodówki i ostrzegać o możliwym pogorszeniu jakości produktów lub konieczności ich wymiany.
- Dostosowywanie formatu, rozmiaru, koloru i treści etykiet do różnych rodzajów produktów i preferencji klientów. Drukarka może wtedy oferować różne szablony i opcje personalizacji etykiet, takie jak dodawanie logo, grafiki, sloganu czy informacji dodatkowych.

Moduł płatności

Moduł procesu płatności

- Wybór sposobu płatności (gotówka, karta, online)
- Wyświetlanie kwoty do zapłaty i ewentualnej reszty
- Przyjmowanie płatności gotówkowych lub kartowych
- Wysyłanie płatności online przez terminal lub aplikację
- Wystawianie paragonu lub faktury
- Drukowanie lub wysyłanie paragonu lub faktury przez SMS lub e-mail
- Przeglądanie i edytowanie bieżących i archiwalnych płatności
- Anulowanie lub zwrot płatności
- Dodawanie napiwków

Moduł dostaw

Moduł zarządzania zamówieniami w dostawie

- Przeglądanie listy zamówień w dostawie i ich statusów
- Przypisywanie zamówień do kierowców i śledzenie ich lokalizacji na mapie
- Wydrukowanie potwierdzenia zamówienia i paragonu dla klienta
- Oznaczanie zamówienia jako zrealizowane lub anulowane
- Zarządzanie płatnościami on-line i gotówką
- Powiadomienia push informują klientów o statusie ich zamówienia, promocjach, ofertach specjalnych i innych aktualnościach.
- Lokalizacja GPS kierowcy umożliwia klientom i restauracjom śledzenie położenia kierowcy dostarczającego pizzę na mapie i szacowany czas dostawy.
- Status dostawy pokazuje klientom i restauracjom etapy procesu dostawy, takie jak przygotowanie, opuszczenie restauracji, w drodze i dostarczenie pizzy.

Moduł dedykowanej aplikacji dla kierowców

- Odbieranie i potwierdzanie zamówień
- Nawigacja do adresu klienta
- Śledzenie czasu dostawy i odległości
- Komunikacja z klientem i restauracją
- Obsługa płatności gotówką lub kartą
- Generowanie raportów i statystyk dotyczących dostaw

Moduł zarządzania towarami do pizzerii:

- Zarządzanie zapasami: umożliwia monitorowanie i kontrolowanie poziomu zapasów surowców i produktów gotowych w każdej restauracji i magazynie.
- Planowanie zapotrzebowania: umożliwia prognozowanie zapotrzebowania na towary w oparciu o dane historyczne, trendy rynkowe i promocje.
- Zarządzanie zamówieniami: umożliwia składanie, potwierdzanie, modyfikowanie i anulowanie zamówień towarów przez restauracje i dostawców.
- Zarządzanie dostawcami: umożliwia nawiązywanie i utrzymywanie długoterminowych relacji z dostawcami, negocjowanie warunków umów i ocenianie jakości usług.
- Zarządzanie transportem: umożliwia planowanie, koordynowanie i śledzenie przepływu towarów od dostawców do restauracji za pomocą własnej floty pojazdów lub zewnętrznych przewoźników.

Moduł dla klientów

Moduł wyświetlacza klienckiego

- Wyświetlanie zamówienia i jego ceny
- Wyświetlanie opcji płatności i instrukcji płatności
- Wyświetlanie potwierdzenia płatności i paragonu
- Wyświetlanie reklam, promocji lub informacji o produkcie
- Wyświetlanie wiadomości powitalnych lub podziękowań dla klienta
- Składanie zamówienia
- Doliczanie napiwku

Moduł sprzedaży, menu, magazynu i zarządzania personelem

Rodzaje raportów

- Raporty sprzedaży: pozwalają na analizę przychodów, kosztów i marży związanych z działalnością pizzerii. Mogą zawierać informacje o sprzedaży według produktów, kategorii, lokalizacji, czasu, pracowników itp. Mogą również porównywać dane z różnych okresów i pokazywać trendy i prognozy.
- Raporty magazynowe: pozwalają na kontrolę stanu zapasów i zapotrzebowania na produkty. Mogą zawierać informacje o ilościach, wartościach i terminach ważności produktów. Mogą również pomagać w planowaniu zamówień i dostaw od dostawców.
- Raporty kadrowe: pozwalają na zarządzanie personelem i płacami. Mogą zawierać informacje o czasie pracy, obecności, wynagrodzeniu, premiach i napiwkach pracowników. Mogą również pomagać w rekrutacji i szkoleniu nowych pracowników.
- Raporty finansowe: pozwalają na monitorowanie sytuacji finansowej pizzerii. Mogą zawierać informacje o przychodach i wydatkach, bilansie, rachunku zysków i strat, przepływach pieniężnych itp. Mogą również pomagać w sporządzaniu budżetów i deklaracji podatkowych.
- Raporty marketingowe: pozwalają na ocenę skuteczności działań marketingowych i promocyjnych. Mogą zawierać informacje o liczbie i profilu klientów, źródłach zamówień, opinii i lojalności klientów, zwrotach z inwestycji itp. Mogą również pomagać w tworzeniu i realizacji strategii marketingowych.

Moduł raportów sprzedażowych

- Możliwość wyboru okresu raportowania: pozwala na ustalenie zakresu czasowego, za który chcemy wygenerować raport sprzedaży. Może to być dzień, tydzień, miesiąc, kwartał lub dowolny inny przedział czasu.
- Możliwość wyboru kategorii produktów: pozwala na filtrowanie danych sprzedaży według rodzajów produktów, takich jak pizza, napoje, dodatki itp. Może to pomóc w analizie popularności i rentowności poszczególnych produktów.
- Możliwość wyboru lokalizacji: pozwala na porównywanie danych sprzedaży z różnych lokali należących do sieci pizzerii. Może to pomóc w ocenie efektywności i konkurencyjności poszczególnych placówek.
- Możliwość wyboru pracowników: pozwala na śledzenie i ocenianie wyników sprzedaży poszczególnych pracowników lub zespołów. Może to pomóc w motywowaniu i nagradzaniu najlepszych sprzedawców lub kierowników.
- Możliwość wyboru formy płatności: pozwala na analizę preferencji płatniczych klientów oraz ewentualnych problemów z płatnościami. Może to pomóc w optymalizacji procesu płatności i zapobieganiu nadużyciom.

Moduł raportów magazynowych

- Możliwość wyboru okresu raportowania: pozwala na ustalenie zakresu czasowego, za który chcemy wygenerować raport magazynowy. Może to być dzień, tydzień, miesiąc, kwartał lub dowolny inny przedział czasu.
- Możliwość wyboru kategorii produktów: pozwala na filtrowanie danych magazynowych według rodzajów produktów, takich jak pizza, napoje, dodatki itp. Może to pomóc w analizie stanu zapasów i zapotrzebowania na poszczególne produkty.
- Możliwość wyboru lokalizacji: pozwala na porównywanie danych magazynowych z różnych lokali należących do sieci pizzerii. Może to pomóc w ocenie efektywności i optymalizacji zarządzania zapasami w poszczególnych placówkach.
- Możliwość wyboru dostawców: pozwala na śledzenie i ocenianie współpracy z dostawcami produktów. Może to pomóc w negocjowaniu warunków dostaw i płatności oraz w zapewnieniu jakości i terminowości dostaw.
- Możliwość wyboru terminów ważności: pozwala na analizę dat przydatności do spożycia produktów i zapobieganie ich marnowaniu. Może to pomóc w planowaniu zamówień i dostaw oraz w utrzymaniu wysokiego standardu jakości produktów.

Moduł raportów kadrowych

- Możliwość wyboru okresu raportowania: pozwala na ustalenie zakresu czasowego, za który chcemy wygenerować raport kadrowy. Może to być dzień, tydzień, miesiąc, kwartał lub dowolny inny przedział czasu.
- Możliwość wyboru kategorii pracowników: pozwala na filtrowanie danych kadrowych według rodzajów pracowników, takich jak kierownicy, sprzedawcy, kucharze, dostawcy itp. Może to pomóc w analizie struktury i kosztów zatrudnienia.
- Możliwość wyboru lokalizacji: pozwala na porównywanie danych kadrowych z różnych lokali należących do sieci pizzerii. Może to pomóc w ocenie efektywności i motywacji poszczególnych zespołów.
- Możliwość wyboru wskaźników pracy: pozwala na śledzenie i ocenianie wyników pracy poszczególnych pracowników lub zespołów. Może to pomóc w ustalaniu premii, awansów lub szkoleń.
- Możliwość wyboru dokumentów kadrowych: pozwala na generowanie i wysyłanie dokumentów kadrowych, takich jak umowy, zaświadczenia, PITy itp. Może to pomóc w uproszczeniu i usprawnieniu formalności związanych z zatrudnieniem.

Moduł raportów finansowych

- Możliwość wyboru okresu raportowania: pozwala na ustalenie zakresu czasowego, za który chcemy wygenerować raport finansowy. Może to być dzień, tydzień, miesiąc, kwartał lub dowolny inny przedział czasu.
- Możliwość wyboru kategorii przychodów i kosztów: pozwala na filtrowanie danych finansowych według rodzajów przychodów i kosztów, takich jak sprzedaż produktów, koszty zakupu produktów, koszty zatrudnienia, koszty amortyzacji itp. Może to pomóc w analizie rentowności i płynności finansowej.
- Możliwość wyboru lokalizacji: pozwala na porównywanie danych finansowych z różnych lokali należących do sieci pizzerii. Może to pomóc w ocenie efektywności i konkurencyjności poszczególnych placówek.
- Możliwość wyboru dokumentów finansowych: pozwala na generowanie i wysyłanie dokumentów finansowych, takich jak bilans, rachunek zysków i strat, rachunek przepływów pieniężnych, sprawozdanie z płatności na rzecz administracji publicznej itp. Może to pomóc w sporządzaniu budżetów i deklaracji podatkowych.
- Możliwość wyboru wskaźników finansowych: pozwala na obliczanie i prezentowanie wskaźników finansowych, takich jak marża brutto, marża netto, rentowność kapitału własnego, rentowność kapitału obcego, wskaźnik zadłużenia itp. Może to pomóc w ocenie sytuacji finansowej i ryzyka.

Moduł raportów marketingowych

- Możliwość wyboru okresu raportowania: pozwala na ustalenie zakresu czasowego, za który chcemy wygenerować raport marketingowy. Może to być dzień, tydzień, miesiąc, kwartał lub dowolny inny przedział czasu.
- Możliwość wyboru kategorii działań marketingowych: pozwala na filtrowanie danych marketingowych według rodzajów działań marketingowych, takich jak reklama online, reklama offline, social media, e-mail marketing itp. Może to pomóc w analizie skuteczności i zwrotu z inwestycji w poszczególne działania.
- Możliwość wyboru lokalizacji: pozwala na porównywanie danych marketingowych z różnych lokali należących do sieci pizzerii. Może to pomóc w ocenie efektywności i konkurencyjności poszczególnych placówek.
- Możliwość wyboru wskaźników marketingowych: pozwala na obliczanie i prezentowanie wskaźników marketingowych, takich jak liczba odsłon, liczba kliknięć, liczba zamówień, koszt za kliknięcie, koszt za zamówienie itp. Może to pomóc w ocenie wyników i optymalizacji działań marketingowych.
- Możliwość wyboru dokumentów marketingowych: pozwala na generowanie i wysyłanie dokumentów marketingowych, takich jak raporty analityczne, raporty trendów, raporty konkurencji itp. Może to pomóc w sporządzaniu strategii i planów marketingowych.

Moduł zarządzania menu

- Możliwość projektowania menu: pozwala na tworzenie i edytowanie menu według własnych preferencji i potrzeb. Można ustalać nazwy, opisy, ceny i zdjęcia produktów, a także kategoryzować je według rodzajów kuchni, grup i podgrup.
- Możliwość oferowania różnych menu: pozwala na dostosowywanie menu do różnych kanałów sprzedaży i grup klientów. Można tworzyć specjalne menu dla zamówień online, offline, dla dzieci, dla wegetarian itp. Można także tworzyć menu sezonowe lub okolicznościowe na określony czas.
- Możliwość zarządzania alergenami: pozwala na oznaczanie produktów zawierających alergeny i informowanie o nich klientów. Można także tworzyć menu bezglutenowe lub bezlaktozowe dla osób z nietolerancjami pokarmowymi.
- Możliwość zarządzania magazynem: pozwala na śledzenie stanu zapasów produktów i składników używanych do przygotowywania dań. Można także planować zamówienia i dostawy oraz kontrolować koszty i marżę.
- Możliwość analizowania danych: pozwala na monitorowanie sprzedaży i popularności poszczególnych produktów i menu. Można także sprawdzać opinie i oceny klientów oraz wprowadzać zmiany w menu w oparciu o uzyskane informacje.

Moduł zarządzania magazynem

- Możliwość śledzenia stanu zapasów: pozwala na kontrolowanie ilości i wartości produktów i składników znajdujących się w magazynie. Można także sprawdzać daty ważności, numery serii i lokalizacje produktów.
- Możliwość planowania zamówień i dostaw: pozwala na ustalanie zapotrzebowania na produkty i składniki oraz generowanie zamówień do dostawców. Można także monitorować terminy i koszty dostaw oraz odbierać potwierdzenia realizacji zamówień.
- Możliwość zarządzania przyjęciami i wydaniem: pozwala na sprawne przeprowadzanie operacji przyjmowania i wydawania produktów i składników z magazynu. Można także wykonywać inwentaryzację i kontrole jakości produktów.
- Możliwość optymalizacji rozmieszczenia produktów: pozwala na wykorzystanie przestrzeni magazynowej w sposób efektywny i zgodny z zasadami logistyki. Można także ustalać priorytety i reguły alokacji produktów w magazynie.
- Możliwość analizowania danych: pozwala na monitorowanie wskaźników magazynowych, takich jak rotacja zapasów, stopa braków, stopa zwrotów itp. Można także generować raporty i statystyki dotyczące działalności magazynowej.

Moduł zarządzania personelem

- Możliwość rekrutacji i selekcji pracowników: pozwala na publikowanie ogłoszeń o pracę, zbieranie i ocenianie aplikacji kandydatów, przeprowadzanie testów i rozmów kwalifikacyjnych oraz wybieranie najlepszych pracowników do zatrudnienia.
- Możliwość szkolenia i rozwoju pracowników: pozwala na planowanie i realizację szkoleń i warsztatów dla pracowników, ocenianie ich efektów i postępów, a także wspieranie rozwoju zawodowego i kariery pracowników.
- Możliwość oceny i motywowania pracowników: pozwala na ustalanie celów i standardów pracy dla pracowników, monitorowanie i ocenianie ich wyników i kompetencji, a także przyznawanie premii, nagród i benefitów za osiągnięcia.
- Możliwość zarządzania czasem pracy i płacami: pozwala na rejestrowanie i kontrolowanie czasu pracy pracowników, obliczanie wynagrodzeń i składek, a także generowanie list płac i dokumentacji kadrowo-płacowej.
- Możliwość zarządzania relacjami z pracownikami: pozwala na komunikowanie się z pracownikami, rozwiązywanie problemów i konfliktów, dbanie o atmosferę i kulturę organizacyjną, a także zapewnianie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Moduł do zarządzania biznesem

- Możliwość monitorowania sprzedaży i statystyk: pozwala na sprawdzanie bieżących i historycznych danych dotyczących sprzedaży, kosztów, marży, zysków itp. Można także porównywać dane z różnych lokali lub okresów czasu.
- Możliwość zarządzania menu i magazynem: pozwala na dodawanie, edytowanie lub usuwanie produktów i składników z menu oraz kontrolowanie ich stanu zapasów. Można także planować zamówienia i dostawy oraz otrzymywać powiadomienia o brakach lub nadwyżkach.
- Możliwość zarządzania personelem i czasem pracy: pozwala na tworzenie grafików pracy dla pracowników, rejestrowanie ich obecności i nieobecności, obliczanie wynagrodzeń i składek. Można także oceniać wyniki i kompetencje pracowników oraz przyznawać premie lub nagrody.
- Możliwość zarządzania zamówieniami online i dostawami: pozwala na odbieranie i realizowanie zamówień online od klientów oraz zarządzanie kierowcami i trasami dostaw. Można także komunikować się z klientami i wysyłać im potwierdzenia lub informacje o statusie zamówienia.
- Możliwość zarządzania promocjami i marketingiem: pozwala na tworzenie i uruchamianie promocji, zniżek, rabatów czy programów lojalnościowych dla klientów. Można także prowadzić kampanie reklamowe w mediach społecznościowych lub e-mail marketing.