10. Realizowane funkcjonalności

Spis treści

[1. Dostawca produktów 4](#_Toc133075563)

[2. Dział finansowy 4](#_Toc133075564)

[3. Dział zarządzania zasobami ludzkimi 5](#_Toc133075565)

[4. Dział marketingu 5](#_Toc133075566)

[5. Hostessa 5](#_Toc133075567)

[6. Kelner 6](#_Toc133075568)

[7. Kierowca 6](#_Toc133075569)

[8. Klient 7](#_Toc133075570)

[9. Kucharz 7](#_Toc133075571)

[10. Manager restauracji 7](#_Toc133075572)

[11. Manager dostaw 8](#_Toc133075573)

[12. Manager sali 8](#_Toc133075574)

[13. Pomocnik kuchenny 9](#_Toc133075575)

[14. Zarząd 9](#_Toc133075576)

[Moduł zarządzania zamówieniami 10](#_Toc133075577)

[Moduł przyjmowania i realizacji zamówień 10](#_Toc133075578)

[Moduł przyjmowania zamówienia bezpośrednio w lokalu: 10](#_Toc133075579)

[Moduł przyjmowania zamówienia przez Internet: 10](#_Toc133075580)

[Moduł przyjmowania zamówienia przez telefon: 11](#_Toc133075581)

[Moduł modyfikowania zamówień 11](#_Toc133075582)

[Moduł zarządzania rezerwacjami 11](#_Toc133075583)

[Moduł samoobsługi 12](#_Toc133075584)

[Moduł komunikacji 12](#_Toc133075585)

[Moduł kuchenny 12](#_Toc133075586)

[Moduł zarządzania zamówieniami 12](#_Toc133075587)

[Moduł smart termometrów i smart pieców 13](#_Toc133075588)

[Moduł kontroli żywności 13](#_Toc133075589)

[Moduł płatności 14](#_Toc133075590)

[Moduł procesu płatności 14](#_Toc133075591)

[Moduł dostaw 14](#_Toc133075592)

[Moduł zarządzania zamówieniami w dostawie 14](#_Toc133075593)

[Moduł dedykowanej aplikacji dla kierowców 14](#_Toc133075594)

[Moduł zarządzania towarami do pizzerii: 15](#_Toc133075595)

[Moduł dla klientów 15](#_Toc133075596)

[Moduł wyświetlacza klienckiego 15](#_Toc133075597)

[Moduł sprzedaży, menu, magazynu i zarządzania personelem 16](#_Toc133075598)

[Rodzaje raportów 16](#_Toc133075599)

[Moduł raportów sprzedażowych 17](#_Toc133075600)

[Moduł raportów magazynowych 17](#_Toc133075601)

[Moduł raportów kadrowych 18](#_Toc133075602)

[Moduł raportów finansowych 18](#_Toc133075603)

[Moduł raportów marketingowych 19](#_Toc133075604)

[Moduł zarządzania menu 19](#_Toc133075605)

[Moduł zarządzania magazynem 20](#_Toc133075606)

[Moduł zarządzania personelem 20](#_Toc133075607)

[Moduł do zarządzania biznesem 21](#_Toc133075608)

# 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

# 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

# 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

# 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

# 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

# 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

# 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

# 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)

# 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

# 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

# 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

# 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

# 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

# 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 przyjścia, 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 marże.
* 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 wydaniami: 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.