

SEMINARIO

Optimización de la gestión Informática en el Back-Office y Front-Office de las empresas de Restauración Moderna

Salón de actos de IFEMA. Puerta Norte.

Organizado por la Comisión de Operaciones de *fehrcarem*
Asociación de Cadenas de Restauración Moderna

Madrid, 17 de Octubre 2003

En el marco de HOREQ-2003

Fecha y Lugar:

Madrid, 17 de Octubre 2003. Salón de actos de IFEMA, Puerta Norte.
Parque Ferial Juan Carlos I

Derechos de inscripción:

- Empresas no asociadas a FEHRCAREM:
120 euros (IVA incluido) por persona.
- Empresas asociadas a FEHRCAREM:
Primera inscripción por empresa: Gratuita.
Segunda y cada una de las siguientes: 120 euros (IVA incluido) cada una.
- Empresas expositoras de HOREQ:
100 euros (IVA incluido) por persona.

La inscripción da derecho a:

- Utilizar las ventajas que ofrece HOREQ para viajes y alojamientos.
- Dossier de documentación.
- Café y otras bebidas de las pausas.

Seminario dirigido a:

- Directores de Operaciones de Cadenas de Restaurantes
- Directores de Restaurantes Independientes
- Directores de Informática de Restaurantes
- Directores de Formación de Empresas de Restauración
- Propietarios de Restaurantes Independientes

PARA FORMALIZAR LA INSCRIPCIÓN
ES NECESARIO ABONAR POR ANTICIPADO
LOS DERECHOS DE INSCRIPCIÓN MEDIANTE
ENVÍO DE TALÓN O TRANSFERENCIA BANCARIA
A NOMBRE DE FEHRCAREM, ASOCIACIÓN DE
CADENAS DE RESTAURACIÓN MODERNA, A:

Camino De las Huertas 18, 1º
28223 Pozuelo (Madrid)
Tel. 913 529 156
Fax 913 529 026
e-mail: secretaria@fehr.es

y comunicación de haberlo enviado mediante
fax o mail.

NO SE PERMITIRÁN INSCRIPCIONES EL MISMO
DÍA DE CELEBRACIÓN DEL SEMINARIO.

Con la colaboración de



fehrcarem

Camino De las Huertas 18,1º
28223 Pozuelo (Madrid)

El tratamiento de la información en las empresas de restauración moderna, se está convirtiendo en un factor clave para su normal desarrollo, sobre todo en materia de toma de decisiones vinculadas al comportamiento del cliente.

Gestionar eficazmente las herramientas informáticas de las que se dispone en la actualidad y manejarlas racionalmente, no es fácil, pese a que se considere todo lo contrario.

Bastantes empresas asociadas a FEHRCAREM se han sometido a un cuestionario como el que le presentamos a continuación y han tenido la sinceridad de expresar que, muchas de las preguntas del mismo no pueden contestarse, actualmente, de forma satisfactoria.

El Seminario se convoca para, de forma abierta e interactiva, contribuir a que las dudas existentes o la aparición de problemas aún no resueltos se vayan minimizando.

Si su empresa no supera el cuestionario, le invitamos a que se inscriba en el Seminario.

PROGRAMA

9.30 h. Acreditación de inscritos y entrega de documentación.

10.00 h. **Sesión de apertura:** D. Ricardo Sahik.
Director de Operaciones de Restauradora de Mesones 5J.
Vocal de la Comisión de Compras de CENTRAL HORECA
(Centras de Compras y Servicios para la Hostelería).

10.15 h. **Sesión I.**
Introducción a los temas de actualidad y futuro
D. Alex Conesa, Director Ejecutivo 1Soft TecnoSistema, S.A.

11.00 h. Pausa café.

12.00 h. **Caso Real: Interacción Back-Office y Front Office**
D. Carlos Clemente, Director Informático de restaurantes
RUADE (grupo RUIZ).

12.30 h. **Consideraciones aplicables a las empresas de restauración moderna.**
D. Alex Conesa, Director Ejecutivo 1Soft TecnoSistema, S.A.

13.00 h. **Panel de expertos** en herramientas de gestión informática en Restaurantes.

14.00 h. Clausura y Copa de Vino.

CUESTIONARIO

1. ¿Se ha planteado el cambio de las cajas registradoras por TPVs?
2. ¿Tiene su empresa resuelto el pago con tarjeta de crédito con TEF o continúa usando datáfono?
3. ¿Pueden sus empleados tomar nota de las comandas a distancia, enviando las peticiones de forma automática a barra y/o cocina?
4. ¿Pueden gestionar correctamente las existencias de todos sus centros y, al mismo tiempo, escandallar los platos para gestionar también el consumo de sus ingredientes?
5. ¿Puede gestionar los pedidos de mercancía en cada uno de sus centros de forma automatizada y recibir dichos pedidos en la central?
6. ¿Puede gestionar la reserva de mesas de forma automatizada?
7. ¿Puede gestionar el control horario de los empleados?
8. ¿Pueden sus empleados aprender a usar el TPV o caja registradora en tan sólo 10 minutos, sin necesidad de memorizar PLU's?
9. ¿Puede realizar cualquier tipo de análisis sobre sus ventas: tramos horarios, productos más vendidos, productos que NO se venden, o cómo se venden sus productos?
10. ¿Conoce la productividad por horas de sus empleados? ¿Horas punta de trabajo, horas en que no atienden a nadie, comensales atendidos?
11. ¿Se ha planteado la instalación de un servicio de toma automática de pedidos en la entrada del establecimiento: terminal punto de información táctil?
12. ¿Puede controlar las existencias de productos tales como las aceitunas (productos que no pueden controlarse ni por peso ni por unidades)?
13. ¿Puede procesar correctamente los cierres de caja (arqueos Z). Declaración ciega, declaración obligada, arqueo sin impresión?
14. ¿Puede controlar las anulaciones de ventas que se realizan en los terminales (medida que permite conocer quién, cuándo y qué ha sido eliminado de una venta)?
15. ¿Puede procesar hasta 10 impresoras de cocina por producto?
16. Si hace uso de impresoras de cocina: ¿Se ha planteado su sustitución por monitores?
17. ¿Permite su TPV una velocidad de trabajo equiparable a la de una registradora?
18. Si dispone ya de sistema informático centralizado: ¿Recibe y envía siempre la información a través de teléfono/internet sin problemas de conexión?

BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

Empresa NIF

Nombre y apellidos

Nombre y apellidos

Forma de pago: ☐ Cheque bancario a nombre de FEHRCAREM, Asociación de Cadenas de Restauración Moderna
☐ Transferencia bancaria, ccc 0182 1941 74 0010005023

Rogando remitan factura de FEHRCAREM, con los siguientes datos: NIF de la empresa inscrita

Sede Social de la empresa que se inscribe

Localidad CP Tel: Fax e-mail

Fax 913 529 026

Correo: Camino de las Huertas, 18 1º 28223 Pozuelo (Madrid)

e-mail: secretaria@fehr.es