

Microinvest в мире

На протяжении 15 лет команда профессионалов из Болгарии занимается разработкой инновационных программных решений для ресторанного и развлекательного бизнеса. Высокое качество продуктов **Microinvest** позволило выйти за рамки болгарского рынка ПО, и вот уже долгое время компания активно работает и развивается на международной софт арене.

На сегодняшний день продукты **Microinvest** переведены на 13 языков и представлены в 18 странах мира, среди которых Россия, США, Греция, Румыния, Мальта, Кипр, Грузия, Армения, Азербайджан, Казахстан, Молдова, Кения, Танзания, Мексика, Испания и др. Все это обязывает ПО, выпускаемое компанией, соответствовать законодательной базе каждого государства, отвечать требованиям любого региона и регулярно дополняться новым востребованным функционалом.

Microsoft
GOLD CERTIFIED

Partner

Также стоит отметить, что **Microinvest** с 2003 года стал официальным партнером Microsoft, а на сегодняшний день является Золотым сертифицированным партнером Microsoft.

Количество сертифицированных МСР инженеров, которые работают в компании, гарантирует владение последними технологиями и понимание концепции современных приложений. А полный список международных корпораций, с которыми у **Microinvest** сложились крепкие профессиональные взаимоотношения, уже давно превысил отметку 20.

На рынке стран СНГ компания работает 3 года, однако продукты **Microinvest** уже успели приобрести популярность. Столь динамичному и агрессивному развитию способствует не только высокое качество болгарского ПО, но и готовность рынка к новым и инновационным решениям.

15 лет опыта в ресторанном бизнесе!



Инновационное ПО - новые возможности!

Специалисты компании **Microinvest** ответственно относятся к вопросам разработки и дополнения продуктов, выпускаемых для работы ресторанов, кафе, предприятий быстрого питания и т.д. Представляем Вашему вниманию некоторые из программных решений **Microinvest**, которые не только усовершенствуют работу Вашего предприятия, но и предоставят много новых возможностей для развития и расширения бизнес-функционала.

➔ **Microinvest Cknag Pro Light** - авангардное рабочее место официанта, сочетание мощного функционала и простоты использования.



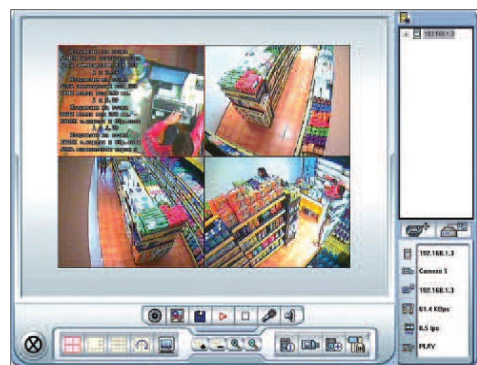
➔ **Microinvest Cyber Cafe** - интернет заказ в ресторане с собственного телефона клиента.

➔ **Microinvest Коктейль Mobile** - быстрое принятие и обработка заказа с помощью КПК.

➔ **Microinvest Order Assistant** - визуализация процесса поступления и выполнения заказа в Вашем заведении.



➔ **Microinvest Camera Transmitter** - ликвидация злоупотреблений персонала, интеграция ПО с видеонаблюдением.



➔ **Microinvest Nutrition Calculator** - приложение для печати калькуляционной и технологической карт рецептов Вашего ресторана.

➔ **Microinvest CallerID Manager** - лучшее приложение для работы с дистанционными заказами (доставка на дом) и многие другие...

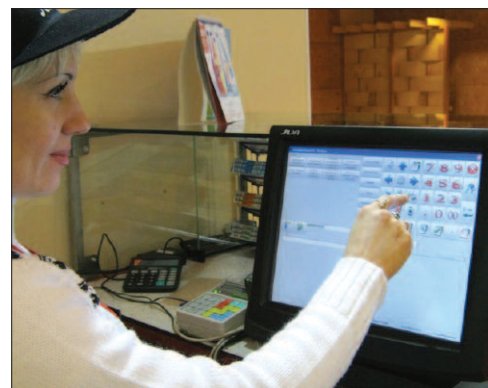
Современные программные решения для ресторанов, фаст-фудов и кафе.

Любой ресторан, маленькое кафе, и, особенно, фаст-фуды нуждаются в отличном программном обеспечении, т.к. успех определяется сочетанием скорости и качества обслуживания.

ПО для автоматизации ресторана поможет решить следующие задачи: значительное увеличение скорости обслуживания, уменьшение ошибок персонала, предотвращение воровства персонала, обеспечение сохранности и конфиденциальности данных, по-

мощь в управлении предприятием, финансовый анализ деятельности предприятия.

Microinvest
предлагает программные решения с уникальным функционалом по беспрецедентно доступным ценам: от 199 евро.



Что получит ваш бизнес:

- облегчение, оптимизацию и контроль над всей деятельностью предприятия;
- возможность сочетания видеонаблюдения с ПО для ресторана;
- быстрое обслуживание клиентов с минимизацией возникновения ошибок;
- исключительный контроль бронирования и занятости столов в заведении;
- отслеживание процесса выполнения заказов, визуализация их статуса;
- высокую скорость обмена информацией между поваром и официантом;
- гибкую систему скидок и бонусов для лояльных клиентов;
- возможность дистанционного принятия заказов с помощью мобильных устройств;
- автоматическую обработку заказов по телефону;
- контроль и оптимизацию маршрутов сотрудников по доставке заказов на дом;
- ограничение злоупотреблений со стороны персонала.

Десять самых распространенных злоупотреблений официантов

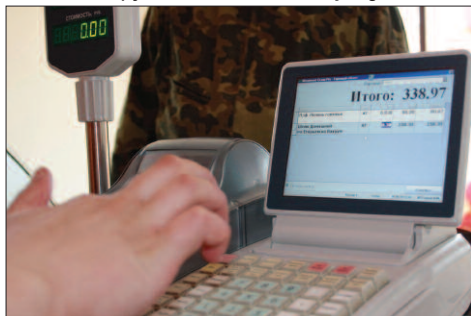
1. Ввод несуществующих заказов.

Описание: При введении заказа добавляется дополнительный товар, который не был заказан. Клиент не получает финальный чек, а оплачивает промежуточный чек и уходит. После чего этот товар удаляется из заказа и уменьшенный заказ благополучно завершается.

Защита: Необходимо запретить редакцию и удаление уже введенных артикулов. Все, что было введено, должно быть отмечено.

2. Невведенный заказ.

Описание: Популярный способ укрытия оборота. Когда товар не вводится, клиент не получает финальный чек и оплачивает согласно устно произнесенной сумме: "Ваш счет: 1200 рублей 50 копеек", и уходит.



Защита: Все введенное должно быть отмечено. Бармены обязаны выдавать товар только после предоставления документа о заказе для бара. У официантов устанавливается видеонаблюдение, через которое отслеживается ввод заказов.

3. Внос алкоголя и кофе.

Описание: Бармены вносят алкоголь и кофе. При создании заказа запоминается, сколько внесено алкоголя и кофе было введено. Клиент не получает окончательный чек, оплачивает промежуточный чек и уходит. После чего дополнительный товар удаляют, и заказ благополучно завершается.

Защита: Необходимо запретить редакцию и удаление уже введенных артикулов. Все введенное, должно быть отмечено. Устанавливаются камеры видеонаблюдения для контроля над внешними поставками.

4. Сохранение уже выданных чеков.

Описание: Официанты не оставляют финальные чеки клиентам, а собирают их. Если есть подобный или такой же заказ, он не вводится в компьютер, а клиенту выдается чек предыдущего клиента. Это действительно там, где предлагаются коктейли, кофе, минеральная вода и др. повторяющиеся артикулы.

Защита: Необходимо ввести обязательство для барменов - выдача товара только после получения документа о заказе для бара, который они самостоятельно сохраняют. Таким образом, официанты должны вводить абсолютно все для того, чтобы получить напитки из бара.

Дополнительно устанавливаются видеокамеры, которые записывают, вводят ли официанты товар перед его предоставлением.



5. Незакрытый заказ - I.

Описание: Официанты не закрывают заказы, они остаются открытыми. Клиенты просят счет, но требуют фискального чека. Официанты не закрывают заказы и не пре-

гоставляют фискальный чек этим клиентам. Таким образом, заказ закрывается тогда, когда кто-нибудь реально попросит фискальный чек.

Защита: Необходимо ввести обязательство для барменов - выдача товара только после получения документа о заказе для бара, который они самостоятельно сохраняют. Таким образом, официанты должны вводить абсолютно все для того, чтобы получить напитки из бара. Дополнительно устанавливаются видеокamеры.



6. Незакрyтый заказ - II.

Описание: Официанты не закрывают заказы, некоторые остаются открытыми. При дневном отчете не отражаются незакрyтые заказы.

Защита: Устанавливаются видеокamеры, которые записывают, вводят ли официанты товар перед его предоставлением и закрывают ли заказ. После каждой смены проверяется наличие открытых заказов и незакрyтых счетов.

7. Незакрyтый заказ - III.

Описание: Официанты не закрывают заказы, некоторые остаются открытыми. Вводятся стандартные и часто повторяющиеся артикулы - кофе, кока-кола, пиво. Счет оплачивается согласно устно произнесенной сумме. При встречной проверке со стороны администрации, введенные артикулы находятся на незакрyтом столе. Таким образом, с однократным вводом собирается несколько счетов.

Защита: Необходимо ввести обязательство для барменов - выдача товара только после получения документа о заказе для бара, который они самостоятельно сохраняют и отслеживают время выдачи. Необходимо так же требовать с официантов обязательно выдавать фискальные чеки каждому столу. Таким образом, официанты должны вводить абсолютно все для того, чтобы получить напитки из бара. Дополнительно устанавливаются видеокamеры.

8. Объединение двух заказов в один.

Описание: Официанты не закрывают заказ, а перебрасывают его на следующих клиентов.

Технология: Компания отдыхающих делает заказ на сумму 2000 рублей, после чего просит счет. Официантка предоставляет промежуточный чек и забирает деньги. Она не закрывает заказ, и счет остается активным. За этот же столик приходит следующая компания клиентов и делает заказ на 5000 рублей. Официантка приносит один промежуточный чек, в котором присутствует старое сальдо 2000 рублей и новое сальдо 5000 рублей, и говорит: "У вас большой заказ, и я его разделила на два чека. Первый я потеряла, поэтому посмотрите, пожалуйста, цены в меню". В конце официантка вводит заказ, и, таким образом, только вторая компания оплачивает заведение, а деньги по второму заказу остаются у официантки.



Защита: Необходимо ввести обязательство для барменов - выдача товара только после



получения документа о заказе для бара, который они самостоятельно сохраняют. Таким образом, официанты должны вводить абсолютно все для того, чтобы получить напитки из бара. Дополнительно устанавливаются видеокamеры.

9. Уменьшение порций и продажи без чеков.

Описание: Порции уменьшаются, и из стандартных ингредиентов приготавливаются новые порции, которые продаются без ввода в систему. Оборот не учитывается, и деньги остаются у официантов и барменов.

Защита: Необходимо ввести обязательство для барменов - выдача товара только после получения документа о заказе для бара, который они самостоятельно сохраняют. Таким образом, официанты должны вводить абсолютно все, для того, чтобы получить напитки из бара. Дополнительно устанавливаются видеокamеры.

10. Замена товара дешевыми эквивалентами и продажи без чеков.

Описание: Товар заменяется более дешевым эквивалентом, после чего продается клиенту, сделавшему заказ на более дорогую продукцию. Затем дешевые артикулы могут быть введены, и, таким образом, с видимым количеством товара все в порядке.

Защита: Администрация должна следить за тем, предоставляется ли клиенту тот же товар, который был введен. В этом случае официанты и бармены действуют совместно.

7 преимуществ Вашего бизнеса вместе с Microinvest.

■ 1. Разнонаправленность применения: фаст-фуд, ресторан, кафе, бар

Ресторан - "Японский дворик", г. Нальчик

Программное обеспечение	Торговое оборудование
1 р.м. Microinvest Склад Pro	2 р.м. официантов (сенсорный монитор 15" LCD)
2 р.м. Microinvest Склад Pro Light	1 р.м. оператора для прихода товара
1 р.м. Microinvest Camera Transmitter	2 видео камеры KPC-230CW
	1 плата видео захвата GeoVision GV-800
	2 АСПД ШТРИХ-М
	1 принтер для повара Aclas KP71M

Бар - "Синий Пушкин", г. Санкт-Петербург

Программное обеспечение	Торговое оборудование
1 р.м. Microinvest Склад Pro	2 шт. Фискальный регистратор Штрих-ФР-К
2 р.м. Microinvest Склад Pro Light	1 шт. Чековый принтер Posiflex Aura-8000U-B (LAN)



Фаст-фуд - "Кантри чикен", г. Москва

Программное обеспечение	Торговое оборудование
1 р.м. Microinvest Склад Pro	2 шт. ФР "Fprint- 02K"
2 р.м. Microinvest Склад Pro Light	2 шт. POS - компьютер "U-6000"
Торговый объект	2 шт. Touch-монитор 15"

Кафе - "Ласка", г. Саратов

Программное обеспечение	Торговое оборудование
1 р.м. Microinvest Склад Pro	1 шт. ПК товароведа с XP SP2
1 р.м. Microinvest Склад Pro Light	1 шт. POS-компьютер OLE-10
	1 шт. XP SP2, принтер чеков
	3 шт. Sewoo LK-T21
	1 шт. Монитор LCD сенсорный
	1 шт. Mercury MS-K
	1 шт. Ридер магнитных карт KB150
	1 шт. Ден. ящик Меркурий с датчиком открытия

Бильярд- клуб - "Шаровня", г. Чебоксары

Программное обеспечение	Торговое оборудование
1 р.м. Microinvest Склад Pro	1 шт. ФР Штрих М ФРК
2 шт. Microinvest Бильярд Контроллер	1 шт. Компьютер Celeron

Стриптиз-клуб "Шампань", г. Санкт-Петербург

Программное обеспечение	Торговое оборудование
1 р.м. Microinvest Склад Pro	1 шт. Терминал бармена Posiflex Jiva
2 р.м. Microinvest Склад Pro Light	1 шт. Фискальный регистратор M-STAR TK
1 р.м. Microinvest Barcode Printer Pro	2 шт. Чековый принтер WTP-150
	1 шт. Сенсорный моноблок - рабочее место официанта ASUS EETop PS ET1610

■ 2. Быстрота внедрения.

Продукты **Microinvest** готовы к работе. Установите и настройте. Без доработок, без изменений, без ожидания, без программистов и консультантов. Важно только решить, какие настройки включить, а какие отключить. Для Вашего удобства есть много примеров и документации. Все это доступно и абсолютно бесплатно.

■ 3. Высокое качество при минимальной цене.

Наши продукты отличаются высоким качеством. При этом они не требуют дорогостоящих программистов для выполнения настроек и дальнейшей поддержки работы, которая может осуществляться обычными пользователями ПК среднего уровня. За счет этого мы уменьшаем себестоимость владения и пользования про-

граммным обеспечением и предоставляем нашим клиентам возможность пользоваться ПО **Microinvest** всего за **199 евро!**

■ 4. Программное решение без доработок.

Мы всегда продаём максимально необходимую Вам конфигурацию. При покупке одного продукта Вы получаете все, и в будущем нет необходимости доплачивать за новые возможности в той же программе. При этом Вы не покупаете ничего лишнего.

■ 5. Ликвидация злоупотреблений со стороны персонала.

Наши последние разработки позволили свести к минимуму случаи злоупотреблений и воровства со стороны персонала Вашего заведения. Вы можете не только видеть эпизоды нарушений, но и читать субтитры к ним, отражающие конкретную операцию, производимую в программе.



■ 6. Беспрецедентная техническая поддержка.

Мы поддерживаем всех клиентов, без исключения, не смотря на то, куплен продукт или установлена демонстрационная версия. Вам не нужны никакие договоры, чтобы получить ответы на вопросы и квалифицированную помощь.

■ 7. Полнота, надежность и стабильность.

Гибкая система отчетов, легкость и самостоятельность разработки любой ценовой политики на предприятии, реальность отражения результатов деятельности заведения - все это и многое другое является неоспоримым преимуществом продуктов **Microinvest**, которые работают исключительно надежно и стабильно. Вероятность потерять данные или документы ничтожна.