

Inventory Control System

Bezprzewodowy system inwentaryzacyjny

Ile czasu poświęcasz miesięcznie na inwentaryzację? Czy długo wprowadzasz dokumenty inwentaryzacyjne? Podejrzewasz, że Twoja restauracja nie jest wystarczająco dochodowa? Jak dużo osób jest zaangażowanych w inwentaryzację? Czy zatrudniasz dodatkowe osoby do kontroli? Ile Cię to wszystko kosztuje? Za dużo?

Z Inventory Control System będziesz mógł szybko i sprawnie dokonać inwentaryzacji i obniżyć koszty zarządzania w swojej restauracji.

Inventory Control System

Szybka i skuteczna inwentaryzacja w Twojej restauracji

Inwentaryzacja jest jednym z **najważniejszych zdarzeń** w zarządzaniu gospodarką magazynową. Obejmuje wszystkie czynności związane z ustaleniem rzeczywistego stanu towarów, półproduktów lub surowców. W chwili inwentaryzacji dokonywana jest ostateczna weryfikacja informacji pochodzących z innych źródeł na przykład oprogramowania komputerowego. Inwentaryzacja jest procesem o kluczowym znaczeniu. Bez wsparcia systemu komputerowego jest działaniem skomplikowanym i wymagającym zaangażowania wielu osób.

Idealnym rozwiązaniem problemów pojawiających się podczas inwentaryzacji jest zastosowanie **Inventory Control System**.

Jak działa Inventory Control System

Inwentaryzacja towarów i surowców

Inwentaryzacja dokonywana jest bezpośrednio w magazynie. Do przenośnego komputera PDA z zainstalowanym oprogramowaniem ICS inwentaryzujący wprowadza aktualny (z natury) stan magazynowy surowców oraz towarów. Ilości mogą być wprowadzane ręcznie, pochodząc z podłączonej wagi lub z czytnika kodów kreskowych. Korzystanie z kodów kreskowych zabezpiecza przed pomyłką przy identyfikacji towaru i przyspiesza pracę.

Po zacytaniu stanów magazynowych ICS jest przyłączany do stanowiska z gastronomicznym programem magazynowym np. POSitive Restaurant. Następnie tworzony jest automatycznie elektroniczny dokument spisu z natury.

Automatyczne porównanie spisu z natury ze stanem magazynu generuje zestawienie nadwyżek i niedoborów. Na podstawie takich raportów program może dokonać automatycznej korekty stanów. Proces inwentaryzacyjny jest w pełni kontrolowany.

Przeprowadzona w ten sposób inwentaryzacja, odbywa się szybko i sprawnie. Zestawienia tworzone podczas inwentaryzacji mogą być wydrukowane i komisyjnie zatwierdzone.

Inwentaryzacja alkoholu

System dzięki precyzyjnej wadze doskonale nadaje się inwentaryzowania alkoholu. ICS współpracuje z wagą. Dzięki temu znając ciężar butelki pustej i pełnej możemy szybko i z wysoką dokładnością dokonać inwentaryzacji alkoholu. System porównuje obie wartości i wylicza ilość alkoholu w butelce.

Korzystając z ICS nie będziesz miał problemów z kontrolą zużycia alkoholu.

Generowanie innych dokumentów

System może być wykorzystywany do szybkiego tworzenia innych dokumentów magazynowych. Po podłączeniu do oprogramowania magazynowego i przesłania sczytanych wcześniej ilości towarów i/lub surowców może być utworzony dowolny dokument rozchodu lub przychodu.

Korzyści z posiadania Inventory Control System

- Przyspieszenie i uproszczenie procesu inwentaryzacji.
- Zwiększenie dokładności kontroli.
- Możliwość tworzenia częściowych inwentaryzacji.
- Zwiększenie kontroli przepływu towarów w magazynie.
- Wyświetlanie dodatkowych informacji o towarach w trakcie kontroli.
- Obsługa przenośnych czytników kodów kreskowych.
- Współpraca z wagą.
- Wygodne przeliczniki ilości.
- Integracja z oprogramowaniem gastronomicznym.

Urządzenia dla ICS:

- komputer PDA – Windows Mobile, 96 MB RAM, Wi-Fi,
- czytnik kodów kreskowych,
- waga,
- drukarka kodów kreskowych.



Dzięki ICS będziesz mógł szybko i sprawnie dokonać inwentaryzacji i obniżyć koszty zarządzania w swojej restauracji.

■ **Producent:** LSI Software S.A.
Al. Piłsudskiego 135
92-318 Łódź
tel: 042 663 22 90
Infolinia: 0 800 811 574
e-mail: info@lsisoftware.pl
www.lsisoftware.pl



■ **Dystrybutor:**