FERP

PROGICIEL DE RESTAURATION

SOLUTIONS INTELLIGENTES INFORMATIQUES

TABLEAU DE CONTENU

Définition de FERP ---------- 3

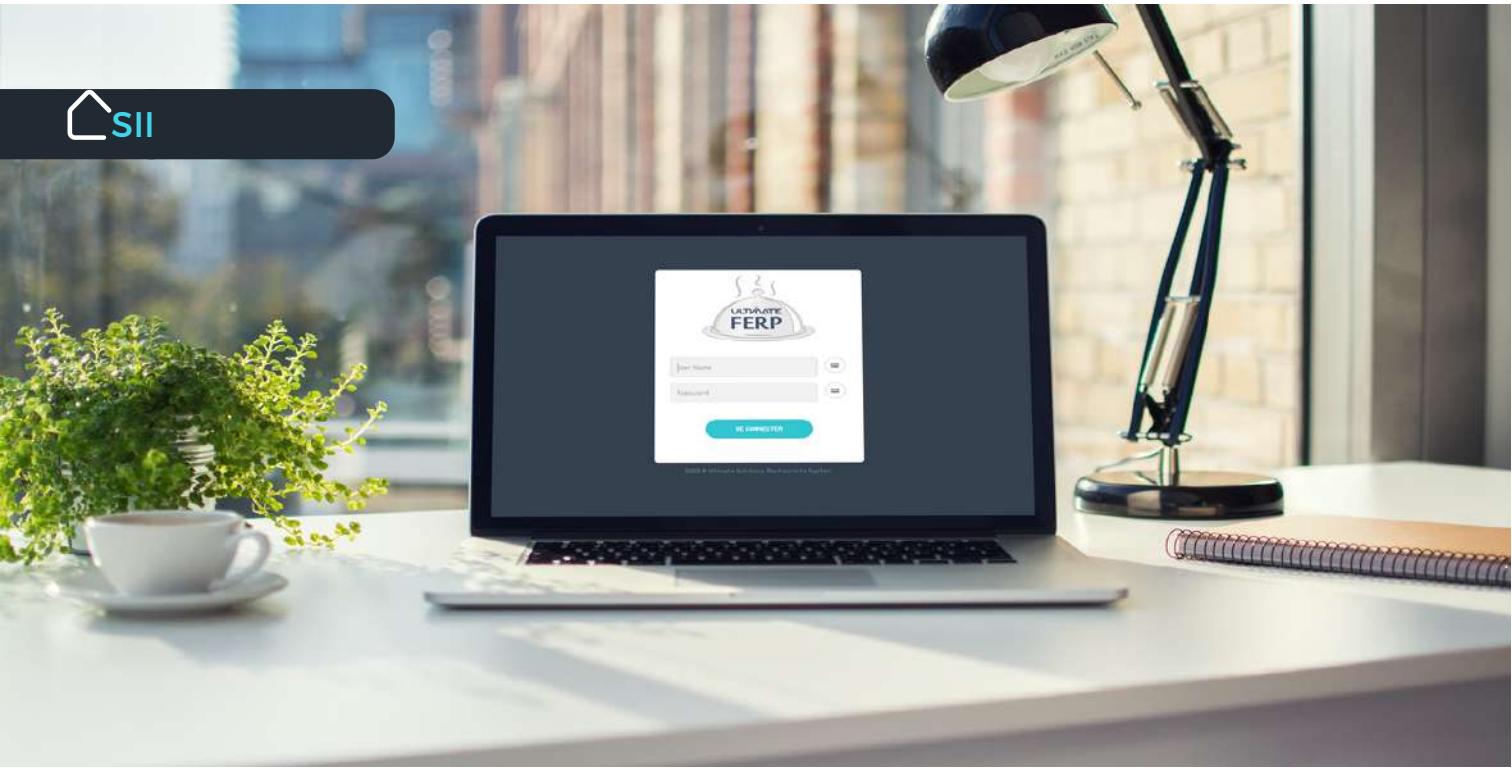
Les Modules FERP ---------- 5

Applications MOB FERPS ---------- 10

Multi-établissements et chaines Restaurants ---------- 12

6 raisons pour adopter FERP ---------- 13

Contacte nous ---------- 30



ULTIMATE FERP

DÉFINITION DE FERP

FERP est un ERP qui permet d'augmenter la rentabilité de votre restaurant collectif.
Notre ERP aide les établissements à négocier les achats, à passer des commandes, à calculer les marges des recettes, gérer les opérations administratives. Il inclue des fonctionnalités telles que les paiements, les employés, la gestion des fournisseurs, la gestion de la production et les relations clients. Il gère les inventaires, la Comptabilité et bien plus encore en une seule connexion.
Le but de l'utilisation d'un FERP est d'optimiser la rentabilité et l'efficacité de l'entreprise en automatisant les processus de gestion et en fournissant une vue complète et en temps réel des activités commerciales. En peuvent utilisés FERP pour les restaurants de toutes tailles, de petits établissements à des chaînes de restaurants de grande envergure.

LES MODULES FERP

GESTION DES VENTES ET CLIENTS

GESTION DES STOCKS ET ACHATS

GESTION DES RESSOURCES HUMAINS

GESTION COMPTABLES

GESTION DES PRÉSENCE

GESTION ADMINISTRATION

ANALYSE DES VENTES ET RELATION CLIENTS

- ## Tableaux de bord financiers
  - Suivez l'évolution de votre chiffre d'affaire, de vos achats, de la marge brute...
  - Analysez vos résultats d'une année à l'autre.
  - Évolution du chiffre d'affaire
  - Analyse des résultats
  - Suivi de la marge brute mois par mois jour par jour repas par repas ...
- ## Analysez vos ventes
  - D'un seul coup d'oeil vous allez visualiser vos ventes les plus populaires et rentables !
  - Analyse de la rentabilité de vos plats
  - Repérez les plats les plus populaires
- ## Mesurez la réaction au prix de votre clientèle

- Analyse de comportement d'achat
- Créez vos offres en fonction de la demande
- Indice de réponse au prix
- Évaluez le comportement d'achat de votre clientèle et créez des offres pertinentes, ciblées en fonction de leurs attentes.

- Traitement des opérations de ventes et l'impact sur les stocks par quantités et par valeurs et gestion des ventes avec retour.
- Indiquer le mouvement d'approvisionnement et d'endettement global par client, Zone, vendeur, type,...
- Connaître le chiffre d'affaire et la marge bénéficiaire par repas.

GESTION STOCKS ET ACHATS

FERP VOUS GARANTIE UNE GRANDE QUALITÉ ET UNE MEILLEUR PRIX DE GESTION COURSES

- Statistiques par fournisseurs ou catégories
- Optimisation des approvisionnements
- Comparateur de prix fournisseurs

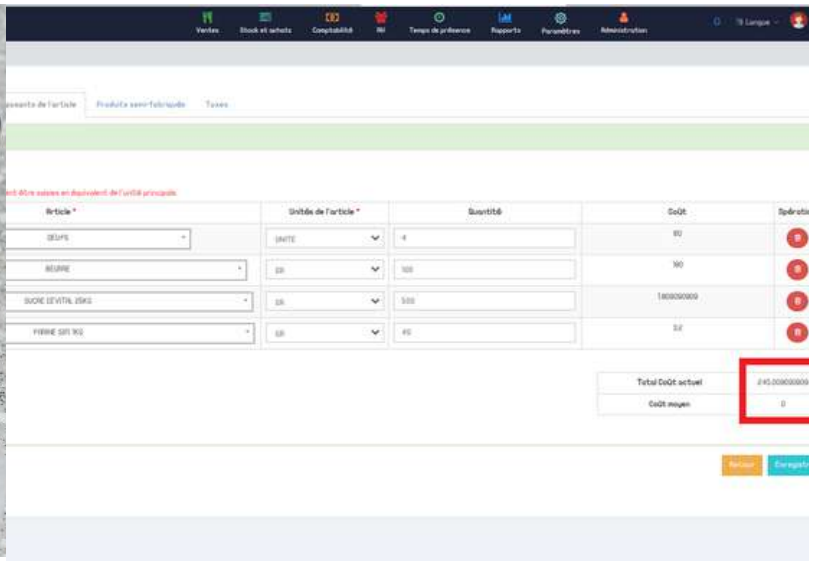
Analysez vos achat

- Suiviez l'évolution des prix
- Examinez votre historique d'achats
- Évaluez votre volume d'achat par période et suivez de près l'évolution des prix des matières premières.
- Axez les entretiens avec vos fournisseurs sur les produits les plus pertinents. Vous savez exactement ce que vous avez besoin et dans quelle quantité.

Gestion des repas

Calculez les coûts réels de vos repas. Anticipez les augmentations de prix

- Composez vos recettes avec vos ingrédients et sous-recettes.
- Sous-recettes = sauces, garnitures, bases ...
- Prix de revient de la recette en temps réel
- Identifier les ingrédients les plus coûteux
- Proposer des plats plus rentables et plus populaires
- Pour simplifier le travail, FERP calcule les coûts des recettes et les plats.
- Calcul des Coûts en fonction du nombre de portions
- Facilité de partage des recettes.
- La possibilité d'avoir plusieurs articles des plusieurs marque dans un seul article générale.



GESTION STOCKS ET ACHATS

PREPAREZ| vos commandes Fournisseurs

- Votre nouvel outil aide à la préparation des commandes fournisseurs.
- Outil de commandes centralisée
- Par rapport à un stock minimum
- Édition de vos commandes en fonction des privilèges

GESTION Contrôle des Achats|

- Calcul de Coût moyen
- Comparaison entre les prix d'achat des articles
- Détail par Articles
- Déterminez les écarts

Réceptionnez Contrôlez| vos marchandises

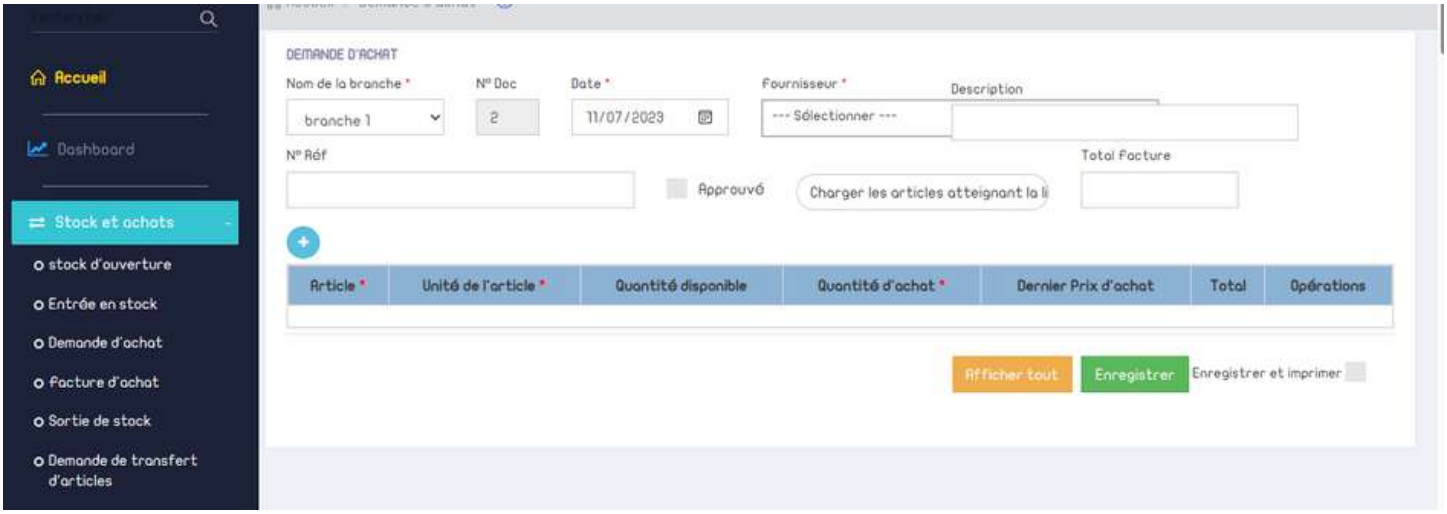
- Contrôlez vos réceptions de matières premières.
- Alerte en cas de prix non respectés
- Contrôle des quantités livrées
- Notification sur les quantités inférieures à la limite des quantités favorable dans les stocks

Préparations internes des recettes

- A la différence des sous-recettes, les préparations internes sont intégrées à votre stock.
- Lorsque vous lancez une production la quantité préparée est ajoutée à votre stock.
- Quantités ajoutées au stock (et inventaire)
- Utilisation dans les recettes

Réalisez MAITRISEZ |vos inventaires

- Générez des inventaires complets ou partiels.
- Produits classés par catégories ou zones de stockage
- Inventaires partiels

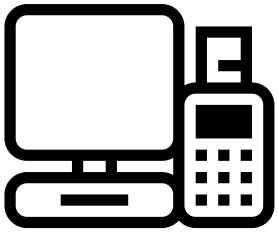


GESTION RESSOURCES HUMAINES

- La partie principale du module est la gestion du personnel et salaires.
- Le module génère automatiquement les pièces comptables pour les avances, les indemnités et le traitement de salaires, qui sont centralisés directement dans le module de comptabilité.
- Le module gère également les grades fonctionnels et privilèges, formation et évaluation, transfert, vacance et beaucoup d'autres points et publie des rapports pour l'ensemble de ces fonctionnalités.
- le modules peut gérer plusieurs shifts a la fois.

LA GESTION DES PRÉSENCES

- Suivi L'enregistrement des horaires d'arrivée et de départ des employés au travail; et inclure la vérification de la présence des employés ainsi que la gestion de l'absentéisme et de congés payés.
- La gestion des présences peut être effectuée manuellement ou automatisée en utilisant des pointeuses.
- Génération de rapports.
- Intégration avec d'autres systèmes de gestion de ressources humaines.
- L'objectif principal de la gestion des présences est de fournir une vue complète et précise des heures travaillées par les employés, ce qui peut aider les employeurs à prendre des décisions éclairées en matière de paie, de planification des ressources et de gestion de la main-d'œuvre.



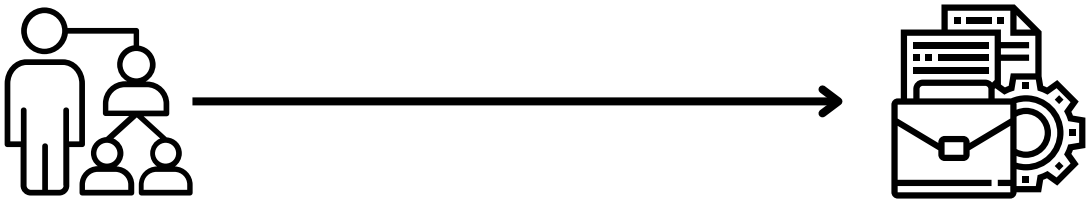
LA GESTION DE LA COMPTABILITÉ

- La partie principale de FERP.
- Le module génère automatiquement les pièces comptables pour les avances, les indemnités et le traitement des salaires, qui sont centralisés directement dans le module de comptabilité.
- Le module gère également les grades fonctionnels, les privilèges, les formations et les évaluations, les transferts, les vacances et beaucoup d'autres points. Il publie des rapports pour l'ensemble de ces fonctionnalités.
- le modules peut gérer plusieurs shifts a la fois.

LA GESTION D'ADMINISTRATION

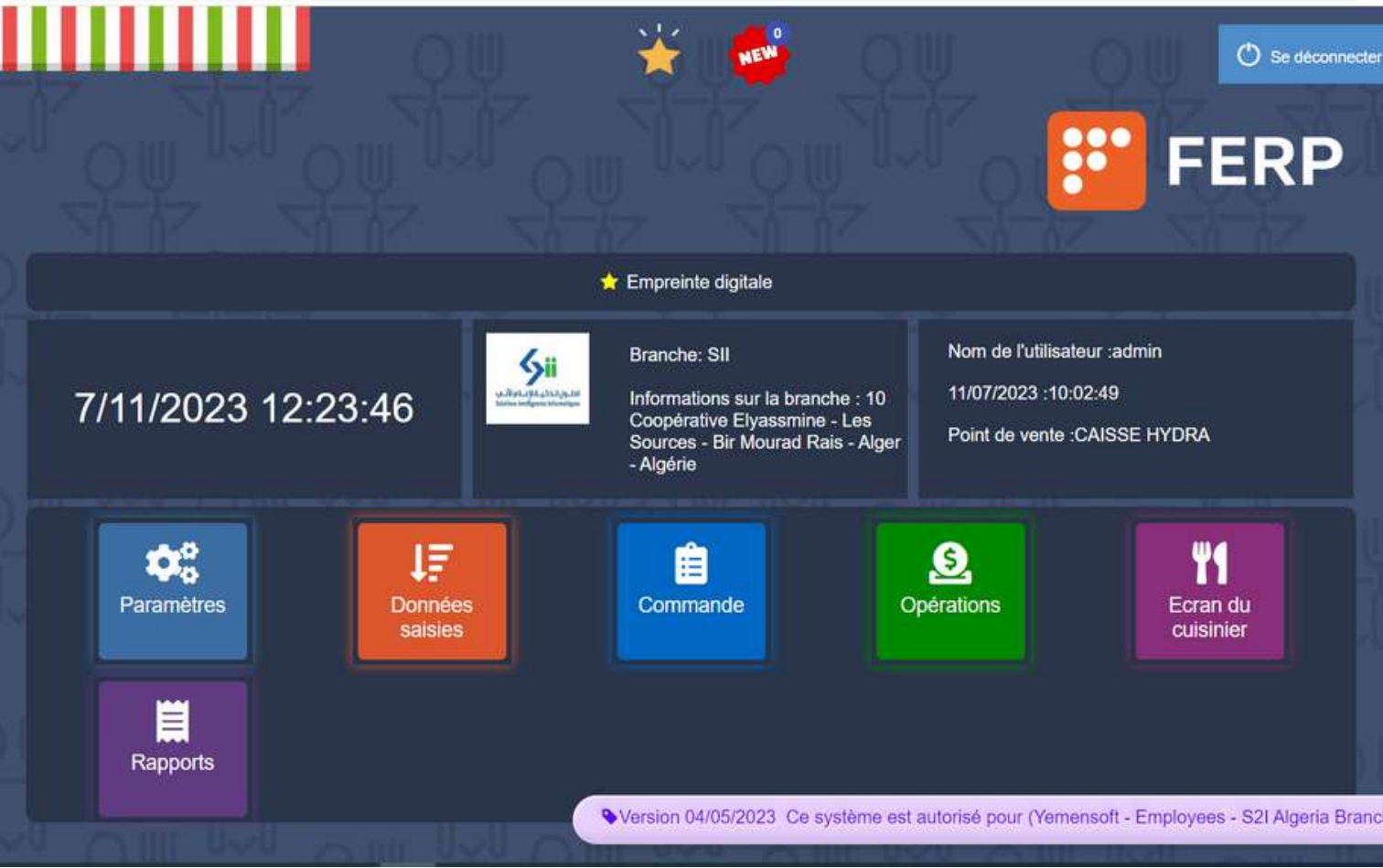
La gestion d'administration FERP est le clé pour garantir le bon fonctionnement de système, ce qui est essentiel pour assurer une gestion efficace des ressources de l'entreprise et pour atteindre les objectifs organisationnels à long terme.
Les tâches clés de la gestion d'administration de FERP peuvent inclure

- Gestion des utilisateurs
- Autorisations d'accès,
- Surveillance de la performance du système,
- Configuration des paramètres du système,
- Gestion des sauvegardes et des restaurations de données
- Gestion des problèmes liés au système.



LES POINTES DES VENTES MY FERP

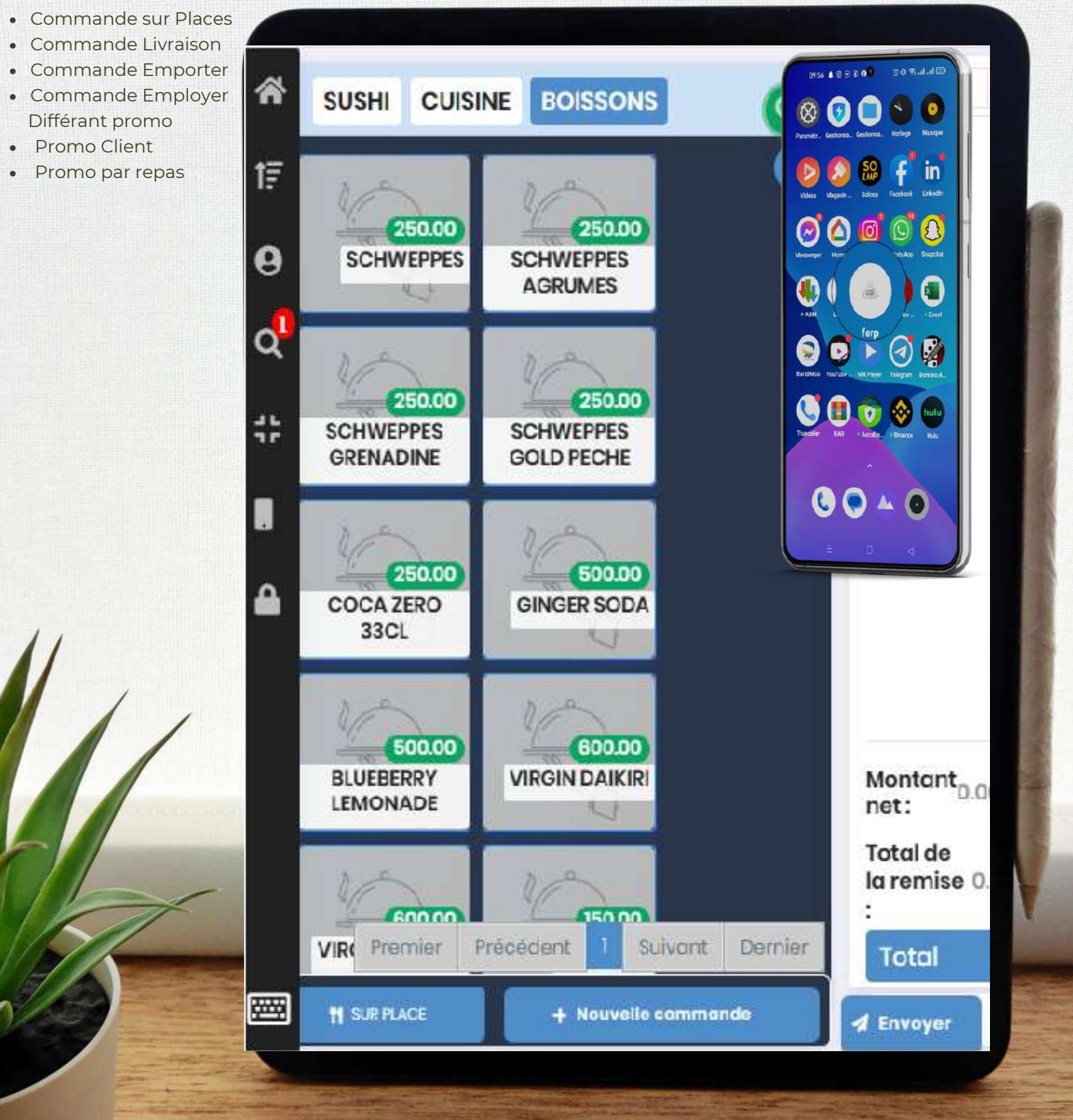
- Faire des commandes, les modifier, les imprimés.
- Changement le désigne des tickets de caisse.
- Des rapports générale et détaille.
- Offre une flexibilité dans le mouvement de shopping dans les restaurants de détails et éditer les Commandes avec les détails des achats. Également, le module veille au contrôle des mouvements dans les points de vente et gère les promotions, les remises, les promotions par clients et par repas.
- Des différents interfaces pour les cuisiniers, les serveurs les caissiers et les magasiniers.
- Possibilité de relier les points de vente avec les pointeuses
- Multiple rapports qui permettent d'améliorer le travaille
- Stock journalier.
- Possibilité de l'utilisation séparément sans FERP.
- Multi-Utilisateurs.
- Multi langues.
- Possibilité de relier MY FERP avec l'application mobile..
- possibilité de relier MY FERP avec les pointeuses.



APPLICATION MY FERP

- Toutes les fonctionnalités de points de vente sont incluses dans l'application MY FERP QPP
- L'application MY FERP vous permet de gérer les opérations des points de vente dans différents appareils comme les smartphone et les tablettes
- Des interfaces pour tous les utilisateurs (Interfaces pour les client, les serveurs, les cuisiniers, les caissier ....)

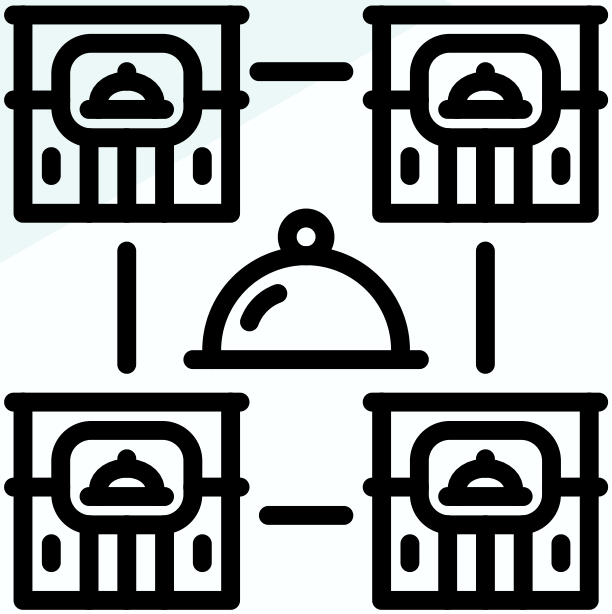
- Commande sur Places
- Commande Livraison
- Commande Emporter
- Commande Employer Différant promo
- Promo Client
- Promo par repas



MULTI-ÉTABLISSEMENTS ET CHAINES RESTAURANTS

Rationalisez l'organisation et la communication

L'exploitation de chaînes de restauration à plusieurs unités n'est pas une tâche simple. FERP permet la centralisation et l'uniformité de votre groupe avec une vue globale de l'ensemble des établissements.
FERP aide le siège ainsi que les établissements, à négocier les achats, à passer des commandes, à calculer les marges bénéficiaires, à gérer les inventaires, à générer des rapports , à générer des écritures comptables.



Contrôlez vos opérations avec efficacité

- Contrôlez les approvisionnements, les prix et les fournisseurs
- Avoir la capacité de contrôler tous les prix et autoriser les fournisseurs d'un niveau d'entreprise.
- Assurez-vous que les sites ne peuvent commander que des produits auprès des fournisseurs que vous avez sélectionnés. Maitrisez vos approvisionnements avec FERP
- Affichez l'**historique des commandes** et les factures. Suivez l'évolution des prix et gardez la maîtrise de la marge brute.
- FERP assure une meilleure **cohérence** de votre marque
- Vous pouvez **modifier votre carte** ou vos ingrédients à tout moment. FERP adapte votre offre et vos recettes plus simplement.

6 RAISONS D'ADOPTER FERP DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT

Meilleur suivi des ventes

- Tableau de bord des ventes
- Multiples rapports selon différents critères
- Interface dynamique et moderne
- Facile à l'adapter et à gérer
- Multi-Utilisateurs : dans Notre solution en peut avoir plusieurs utilisateurs avec différents privilèges dans le même point de vente et chaque utilisateur sera sous le contrôle de FERP.

Gérez vos coûts|

- Passez vos commandes fournisseurs en quelques clics
- Suivez l'évolution des prix fournisseurs et faites le meilleur choix
- Vous serez alerté en cas de prix défaillants

Traçabilité et Contrôle

- Détectez et Tracez les faille afin de bien avancé
- Les droits d'accès permettent de cerné le travail de chaque utilisateur.

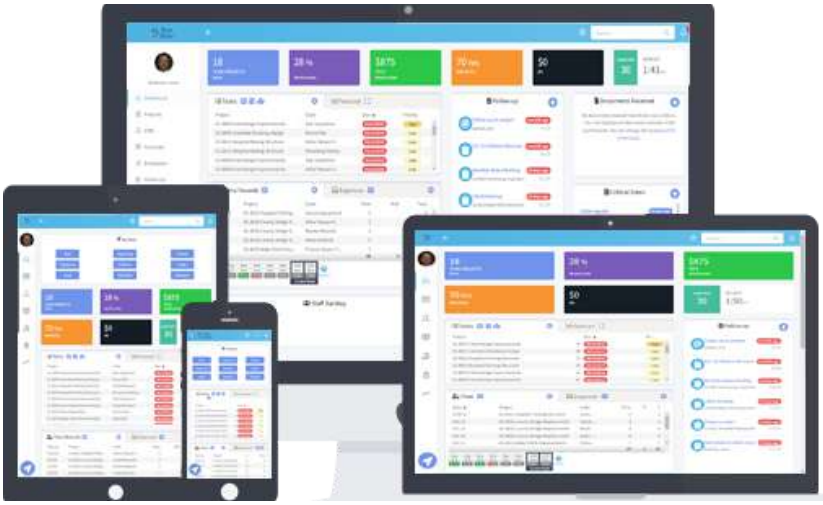
Contrôlez votre gaspillage|

- Calculez les écarts entre les quantités prévues et consommées
- Déterminez les raisons des écarts
- Cuisinez les quantités exactes grâce à un paramétrage inclus dans vos recettes

Améliorez la qualité|

- Ajoutez des notes sur vos ingrédients
- Visualisez les plats les plus vendus.

La Gestion complet



Thank You

CONTACTEZ-NOUS

023541999
0561 000 062 , 0561 000 060

contact@solutionsinformatiques.dz

www.solutionsinformatiques.dz

10 Coopérative Elyassmine - Les Sources - Bir Mourad Rais - Alger - Algérie

SOLUTIONS INFORMATIQUES INTELLIGENTES ALGÉRIE