

# Gestion de l'inventaire

PdV · Back-Office · Solutions Corporatives

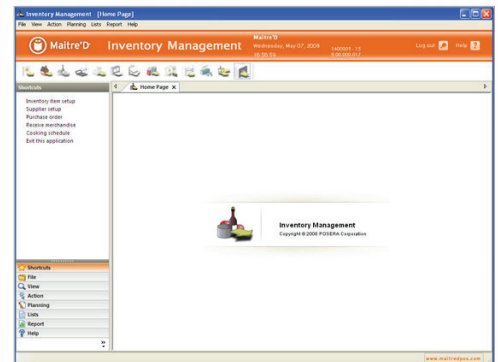
Une meilleure gestion de l'inventaire et des achats

La solution de gestion des stocks de Maitre'D fournit de l'information en temps réel sur l'inventaire 24 heures par jour. Les méthodes traditionnelles de gestion de l'inventaire sont grandement simplifiées avec le système Maitre'D, telles que le décompte de stocks, la gestion des achats, la réception des marchandises, et les transferts d'inventaire. Pour une efficacité accrue, la fonction Disponibilité désactive automatiquement un item sur le point de vente lorsqu'il n'est plus disponible.

## Éliminez les pertes et le vol

La gestion des stocks offre la capacité de suivre les fluctuations de l'inventaire selon l'utilisation de chaque ingrédient, ce qui permet de mieux contrôler les coûts de nourriture. La capacité de contrôler les quantités d'ingrédients pour chaque recette permet de réduire les pertes, d'augmenter le contrôle de la qualité et d'analyser les variances. Le système contrôle ainsi les niveaux de stock actuels et offre un compte précis des niveaux de stocks en temps réel.

- Inventaire perpétuel
- Des recettes peuvent être affichées ou imprimées à partir du point de vente pour faciliter la formation du personnel et répondre aux demandes des clients
- Les ajustements d'inventaire peuvent être faits à tout moment, soit manuellement ou avec un terminal portable sans fil
- Effectuez votre prise d'inventaire à l'aide d'un lecteur de codes à barres pour une précision et simplicité accrue
- L'horaire de production utilise les données des ventes antérieures pour déterminer les quantités exactes à préparer chaque jour pour un item donné afin de réduire les coûts de nourriture et le gaspillage
- La fonction de conversion change automatiquement les quantités reçues en portions calculées pour les recettes



## Temps réel

Le module d'inventaire permet de contrôler les coûts de nourriture en temps réel afin d'assurer une meilleure rentabilité.

## Augmentez vos marges de profits

Le module de Gestion des stocks offre plusieurs fonctions qui vous permettront de mieux gérer votre menu et maximiser ainsi vos revenus. En identifiant les items qui ont les marges de profit les plus élevées, vous pourrez promouvoir davantage les produits qui sont les plus rentables pour vous afin d'en augmenter les ventes. Le système peut même suggérer un prix de vente pour chaque item selon le coût de nourriture, ce qui vous permettra d'indiquer le pourcentage de marge bénéficiaire désiré.

## Courriel

Information  
Ventes

info@posera.com  
sales@posera.com

## Internet

Suite de logiciels Maitre'D www.maitredpos.com

## Téléphone

Amérique du Nord  
Europe

888 404 2662  
0800 074 5030



**Maitre'D**<sup>®</sup>  
Des logiciels à votre service

PdV · Back-Office · Solutions Corporatives

# Gestion de l'inventaire - Une meilleure gestion de l'inventaire et des achats

## Simplifiez la gestion des achats

Avec des fonctions de gestion des achats intégrées, il est possible de définir un niveau de stock minimal, de sorte que le système produise automatiquement des suggestions de commandes pour simplifier le réapprovisionnement. Ces commandes peuvent être classées par fournisseur ou par catégorie, et peuvent même fournir une estimation du budget requis pour réapprovisionner l'inventaire au niveau prédéfini.

- Des bons de commande peuvent être créés et gérés facilement
- Lorsque des items sont reçus dans le système, les niveaux d'inventaire sont mis à jour automatiquement
- Maitre'D offre une fonction puissante d'Expert de Bon de Commande qui suggère des commandes en tenant compte de l'historique des ventes, ou du nombre de clients servis ou anticipés.
- La mise à jour des fichiers des fournisseurs avec les listes d'achats respectives vous permet de trouver les meilleurs prix
- L'information des commandes peut être automatiquement transformée en fichiers de comptes payables et envoyée à votre système de comptabilité
- Interface de commerce électronique avec des fournisseurs tels que Sysco

Quantity	Units	Description	Unit Cost	Cost	Calories	Ratio	Mark
0.000	ONCE	SMAPLE 40224	0.569919	5.539914	0	0%	X
4.000	ONCE	MUSHROOM	0.133333	0.533332	0	0%	
3.000	ONCE	ONION	0.022474	0.079422	0	0%	
2.000	ONCE	CARROT	0.011957	0.023914	0	0%	

## Réapprovisionnement

La fonction de commandes offre des outils qui vous permettent d'assurer que les niveaux de stocks sont jamais en-dessous des quantités prédéfinies.

## Gestion de plusieurs endroits d'entreposage

Le système d'inventaire peut gérer les stocks dans un ou plusieurs emplacements. Cette fonction est très utile pour une entreprise qui veut transférer des stocks d'un endroit à un autre dans un même bâtiment. Par exemple, on peut transférer des stocks de l'entrepôt principal au bar ou à la salle à manger. La fonction de réquisition permet de simplifier le processus de contrôle sur tous les transferts de stocks.

## Analysez chaque aspect de vos opérations pour une efficacité accrue

Le module d'inventaire offre des nombreux rapports qui fournissent une analyse détaillée sur les coûts de nourriture, l'utilisation des stocks, les variances, et les tendances de ventes. Maitre'D offre tous les rapports dont vous avez besoin pour une gestion efficace de votre inventaire.

- Coûts d'opération et coût des ventes
- Rapport d'utilisation des stocks
- Utilisation théorique des ingrédients basés sur les quantités vendues
- Historique de production et du gaspillage
- L'utilisateur peut créer des nouveaux rapports ou personnaliser des rapports

Item	Qty	Current	Previous	Unit Cost	Unit Price	Product ID	Default	Cost
0001-0001	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0001-0002	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0001-0003	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0001-0004	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0001-0005	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0001-0006	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0001-0007	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0001-0008	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0001-0009	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0001-0010	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0001-0011	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0001-0012	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0001-0013	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0001-0014	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0001-0015	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0001-0016	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0001-0017	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0001-0018	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0001-0019	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
0001-0020	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

## Efficacité accrue

L'horaire de cuisson permet de mieux gérer les items qui demandent plus de temps de préparation.