

ORDER BAKERYLINE

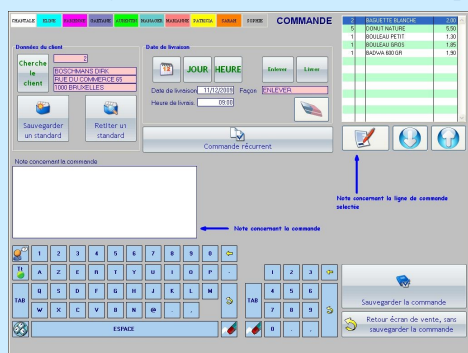
Le logiciel Order est un programme complet de gestion des commandes, de la production à la facturation.

Order est intégré dans la solution de vente Caisse Bakeryline. De cette manière, vos collaborateurs peuvent immédiatement enregistrer et éventuellement décompter les commandes, directement depuis le module de caisse.

Le programme permet également de supprimer et de modifier très simplement des commandes.

Les commandes récurrentes (ex. 10 sandwiches chaque dimanche) sont enregistrées en un minimum de temps.

Pas de
ordina-
tinct,



puis un
teur dis-
mais di-

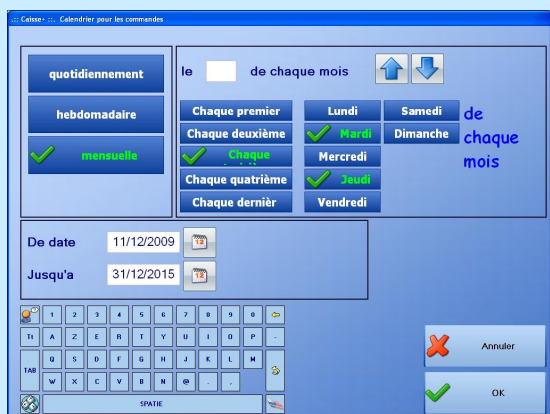
Commandes

Saisie très aisée à partir de la caisse. Vos employés en magasin saisissent les commandes avec la même simplicité qu'une vente normale.

En cas de commandes récurrentes, le programme tient compte automatiquement des périodes de vacances du client. Vous pouvez également créer des commandes standards par client.

Lorsque le client vient chercher sa commande, le compte est effectué en quelques secondes. Vous recevez des rapports clairs à la fin de la journée.

Order est également capable de traiter les tartes proposées pour un nombre variable de personnes, les éventuels ajouts, les articles vendus au poids.



Production

Vous pouvez faire votre choix entre différentes listes de production sur lesquelles sont mentionnées toutes les informations nécessaires. Y compris tous les suppléments, comme « supplément de crème fraîche, bien cuit », mais aussi le nombre de personnes, le numéro de téléphone du client, etc. Ne laissez plus rien au hasard...

Si vous avez plusieurs points de vente, vous pouvez créer un tableau pour la production. Toutes les commandes sont notées par magasin, ainsi, bien évidemment, que les totaux par article.

Dans la gamme des listes de production proposées, il y en a certainement une qui répond à vos souhaits et à vos exigences. Nous nous ferons un plaisir de vous informer lors d'une démonstration.

Liste de production pour Samedi 12/12/2009 de 00:00 jusqu'à 23:59
Imprimé le 10/12/2009 à 12:28

PAINS

Produit	INT	INT COMBI	INT2	INT3	INT4 COMBI	INT5 COMBI	INT6	AUTRES	TOTAL
Bonheur Gros		24	3	26				4	61
Cylindre Blanc		35	24	26					79
Cylindre Blanc sans sel							1		1
10 Cereales Gros		45	6	3				2	56
Cezame Gros		24	22	15					61
Omega		14			35			6	55
Brigue Gros		13	24	26					67

Livraison

Module automatique et intelligent de répartition des commandes entre différents sacs et/ou boîtes, avec impression d'une étiquette claire pour chaque sac ou boîte. Les numéros de sac apparaissent au niveau de la caisse lors du retrait de la commande.

Pour les clients professionnels, les bons de livraison sont automatiquement imprimés, avec ou sans information sur les prix, sur les réductions, etc.

Impression de la liste des commandes prêtes, d'une liste compacte des commandes prêtes ou de tableaux des commandes prêtes, totalement configurables. Nous pouvons ainsi les adapter à la manière dont vous travaillez aujourd'hui.

Liste de commandes à retirer ou à livrer à domicile avec toutes les informations nécessaires comme le prix, les acomptes versés, le détail des commandes, mais aussi les numéros de sac qui font partie de la commande.

Vous pouvez également imprimer de petits bons distincts pour les tartes, par exemple, comprenant toutes informations concernant la commande, comme les données du client, les données du produit, le prix, mais aussi les inscriptions (par exemple : Heureux anniversaire Joris, 5 ans).

Réductions

Possibilité d'accorder des réductions par client, par groupe d'articles et par produit.

Réductions sous forme d'un pourcentage et réductions forfaitaires.

Il ne sera jamais possible de combiner deux réductions, et le système refusera toute réduction qui ferait passer le prix de l'article en dessous d'un prix minimum.

Votre personnel note les commandes, et les réductions sont automatiquement accordées. Vous disposez d'un module intelligent qui vous informe dans un texte normal des réductions qui sont d'application et de la manière dont elles sont calculées.

Facturation

La facturation est totalement automatique. Néanmoins, il est possible de procéder à une facturation manuelle ou de créer des notes de crédit pour des situations exceptionnelles.

Pour chaque client, possibilité de choisir entre une présentation spécifique des factures (ex. facture unique par bon de livraison, facture comprimée, facture détaillée, facture collective avec ou sans tableau récapitulatif des articles vendus par période). Possibilité de choisir par client s'il doit recevoir une facture lors de chaque livraison, chaque semaine, ou chaque mois. Toutes les combinaisons sont possibles.

Récapitulatif clair des factures, livre de facturation, mais aussi par client, avec possibilité d'afficher les bons de livraison. Module intelligent de contrôle des prix.

Vous disposez de listes mentionnant clairement les bons de livraison à facturer par client et par période.

Listes et récapitulatifs

Vous disposez d'un grand nombre de listes et récapitulatifs, dont des listes de clients, listes de produits, listes de commandes, listes de production, listes de commandes prêtes, listes de commandes distribuées, mais également une liste des acomptes reçus sur les commandes, une liste des acomptes imputés sur commande, une liste des commandes qui n'ont pas été retirées...

Possibilité de sélectionner les données du client et de les imprimer sur des étiquettes autocollantes, sur une feuille A4 ou sur des étiquettes en rouleaux. Triées selon vos souhaits.

Lors de la saisie d'une commande au point de vente, le client re-

çoit

Plusieurs points de vente

Vos commandes enregistrées sur plusieurs points de vente sont envoyées électroniquement à la boulangerie. Là, vous disposez d'une liste de production complète pour toutes les filiales et d'une liste de commandes par filiale, additionnées ou en colonnes séparées.

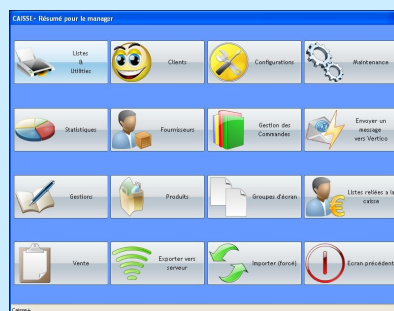
Vous recevez également une liste de commandes préparées par point de vente, subdivisée en boulangerie et pâtisserie, ou configurable selon vos souhaits.

Les listes de production et les listes de commandes préparées sont disponibles sous différents formats.

Suppléments

Bien entendu, vous pouvez créer des groupes de production, mais également des groupes de distribution, des groupes d'articles et des groupes d'étiquettes. Nous vous expliquerons clairement les différences pendant une démonstration ou une formation.

Possibilité d'exportation vers vos feuilles de calcul Excell. Exportation des adresses e-mail pour le site Web ou la lettre d'information...



Accompagnement et formation

Vous pouvez également compter sur une formation et un accompagnement de qualité pour la partie Order.

Quelques-unes de nos nombreuses références :

« Depuis que je travaille avec Bakeryline au magasin, mes tâches administratives ont beaucoup diminué. Cela me permet de m'occuper à nouveau de l'essentiel de mes activités, c'est-à-dire de travailler à l'atelier. Auparavant, j'avais parfois le sentiment d'être un manager plus qu'un boulanger. »

« Le personnel du magasin est très facile à former, et ils peuvent désormais eux aussi s'occuper d'autres tâches que de noter les commandes sur des sacs ou de les enregistrer. »

M. D. Lietaert, Boulangerie Lietaert, Kuurne

« Nous sommes particulièrement satisfaits de la qualité et de la rapidité du service de Vertico. Les caisses fonctionnent de manière impeccable, et les rapports que je reçois des différents points sont présentés de manière claire. Caisse Bakeryline et Order Bakeryline limitent mes tâches administratives au strict minimum. »

M. P. Van Opstal, Delicake sprl, Sint-Lenaerts

Laissez-vous convaincre par une démonstration détaillée. À cette occasion, nous pourrions répondre personnellement à toutes vos questions. La démonstration est sans aucun engagement !

Vertico IT-Solutions sprl
Hoogeindeken 7 boîte i
9170 Sint-Gillis-Waas

Téléphone : 09/349.07.19
Fax : 09/349.07.88
Info@vertico.be

