

Depuis plus de 20 ans à votre service



euresto, votre solution facturation & gestion

Présenter Euresto sur une page, un défi difficile à relever !

Solution de facturation et gestion qui, de la réservation à la gestion des fiches techniques, du fichier clients aux fonctions de mailing, vous offre une souplesse de paramétrage telle qu'elle lui permet de s'adapter parfaitement à vos besoins, à vos habitudes de travail, à la configuration de vos locaux.

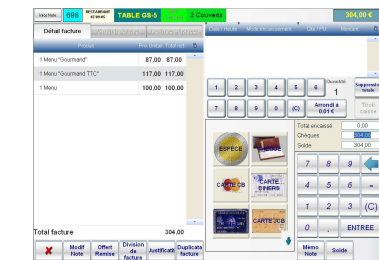
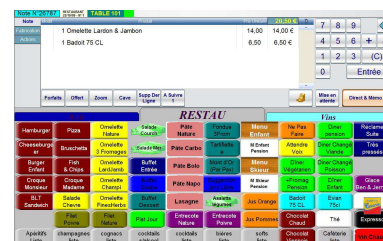


ORDERMAN®
get more.

Réservations et plannings salles et salons, Saisie des commandes, envoi en fabrication demande des suites, détail des cuissons, des parfums et autres sauces, avec de plus l'affichage des commandes sur écran, et/ou leur impression sur tickets avec tous les détails utiles, sur une ou plusieurs imprimantes. La gestion des salariés présents, par badges, codes et autres clefs Dallas. Saisie rapide sur écran tactile ou à la souris. Gestion des appels directs, des listes, des offerts, remises, des acomptes et arrhes. Euresto vous permet également de gérer vos menus, cartes, vins (la fonction en option de gestion de la cave par régions, sous-régions, millésimes, cols et autres couleurs et propriétaires, fait le bonheur de restaurants, mais aussi de cavistes et autres écoles hôtelières). La facturation d'un produit vendu en l'état déstocke bien entendu automatiquement le point de stock concerné, alors que grâce aux fiches techniques complètes, vous pourrez si vous le souhaitez déstocker tous les ingrédients utiles. Les fiches techniques incluent la gestion du temps, du matériel nécessaire, les photos des recettes, les vidéos et autres films, liens avec tous documents externes, tant en local que sur internet. Les progressions des techniques, mais aussi bien entendu la gestion des prix de revient, au PMP et au dernier prix d'achat. La gestion des stocks offre également la possibilité de calcul automatique de propositions de commandes à vos fournisseurs, soit en fonction des sorties prévues, soit en fonction des consommations de la période précédente, tout en tenant compte des stocks minimums, des quantités minimum de livraison, des conditionnements...

et même des plats du jour qu'un calendrier prévisionnel permet de gérer en détail. Euresto inclut également Eurotiers, avec des fonctions optionnelles permettant de gérer tout l'aspect gestion commerciale de l'établissement, depuis la prospection jusqu'à la gestion des débiteurs, relances de factures automatiques, etc... sans oublier des aspects bien pratiques d'analyse et de suggestions constituant réellement une fonction de Yield Management en restauration.; il représente alors l'outil de gestion clients idéal spécialisé dans la gestion des CHR. Quant aux statistiques, éditions de gestion ou de contrôles, lots d'édition pour le comptable, le chef d'entreprise... elles sont nombreuses et pratiques, entièrement paramétrables en fonction de vos besoins, et qui plus est, totalement exportables vers des logiciels externes (Excel, Word,...), ou bien encore par mail au destinataire de votre choix.

N'attendez pas, n'hésitez pas à nous contacter pour une présentation gratuite et sans aucun engagement.



euresto
la solution informatique des Restaurants Hôtels Cafés



Adresse siège social :
60 Rue du Canigou
66 300 Thuir
tel : 04 68 53 10 28
fax : 04 68 53 10 33

Service commercial :
689 rue Peyre Blanque
34 130 Mauguio
tel : 04 67 29 49 93
06 07 37 57 33
Courriel : euresto@orange.fr