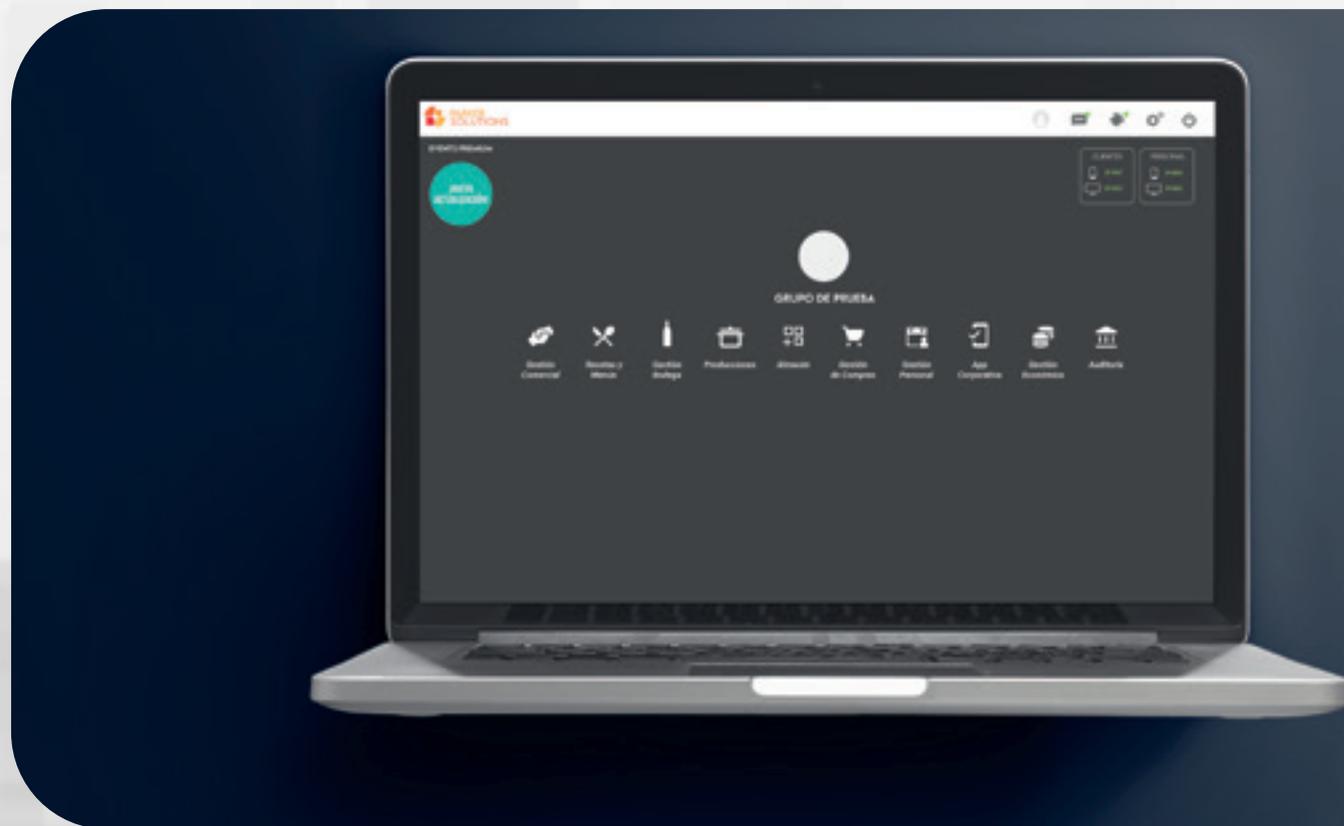


PARKER SOLUTIONS

EVENTS PREMIUM



PROYECTO

En el presente proyecto, le especificamos las distintas funcionalidades que contiene nuestro paquete de Parker Solutions, **Events Premium**, con los módulos y secciones incluidas, así como las acciones que podrá desarrollar.

Para su empresa, y sus empleados el acceso al software lo podrán hacer a través de PC por navegador (recomendado Google Chrome) y a través de la App de empresa de Parker Solutions, disponible para iOS y Android.

Para sus clientes el acceso a su espacio privado, será a través de la App corporativa de su establecimiento, la cual desarrollaremos totalmente personalizada para ustedes y estará disponible en las Store tanto para IOS como para Android, en el que accederán con su usuario y contraseña.

En el presupuesto adjunto que le facilitamos tiene por un lado el **coste de la PEM** (puesta en marcha, pago único inicial) y por otro lado la **cuota mensual** por el uso del software, si tiene otras necesidades en su gestión (a parte de las que incluye este paquete), no dude en comunicárselo a su asesor de Parker Solutions para que pueda indicarle el paquete que más se ajuste a su empresa y sus clientes.

A continuación, le detallamos que va incluido:

¿Qué me incluye el precio de la Puesta en Marcha?

- La configuración e integración que se adecue a su empresa.
- La creación de platos, menús, salones, eventos, contratos, etc.
- La formación necesaria para el correcto uso del software por parte de los distintos responsables y por área de trabajo.

Nota: una vez aceptado el presupuesto le pasaremos un dossier con la documentación que nos tiene que facilitar y se creará un calendario de formaciones.

¿Qué me incluye el precio de la cuota mensual?

- **Licencias ilimitadas/ personal de empresa**
- **Licencias ilimitadas/ clientes a intranet privada**
- **Espacio ilimitado de almacenamiento cloud**
- **Canal de soporte y sugerencias**
- **Actualizaciones y mejoras sobre el paquete contratado**

+15 años de experiencia siendo líderes en el sector, con Parker solutions, no solo mejorará su gestión y minimizará los procesos, con Parker solutions venderá más y mejor, bienvenidos a la era digital, bienvenidos a la Rentabilidad.

Atentamente, el Equipo de Parker Solutions.

MÓDULOS DEL PROGRAMA



EVENTS PREMIUM



*Gestión
Comercial*



*Recetas y
Menús*



Producciones



Almacén



*Gestión
de Compras*



*Gestión
Personal*



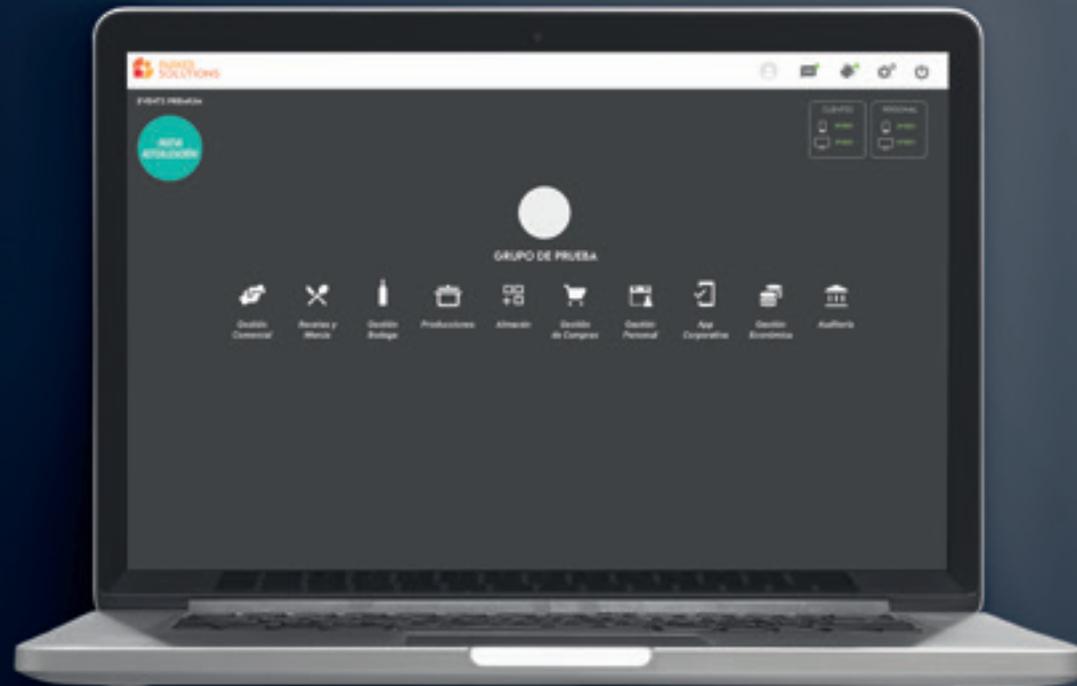
*App
Corporativa*



*Gestión
Económica*



Auditoría



FASE 1

Incluido en EVENTS PRO



Recetas y Menús



Gestión Comercial



Gestión Personal



Carta Digital / App Clientes

Objetivos

1. Crear la oferta de platos, menús, servicios y complementos, decoraciones, etc.
2. Configurar las plantillas de los salones + Configurar tipos de mesa / Comensales por mesa por salones.
3. Configurar plantillas: Contrato reserva + Contrato definitivo + Menús + Tarjetón menú + Lista invitados.
4. Gestionar los presupuestos nuevos, la agenda de eventos contratados con toda la información asociada, los seguimientos, los contratos, los recibos de entrega a cuenta, la prueba de menú, el menú definitivo, etc.
5. Controlar la edición y las funcionalidades de la app de clientes.
6. Dar de alta todos los ingredientes, editar alérgenos y editar los distintos tipos de corte y mermas.
7. Crear las fichas técnicas de los semielaborados y elaboraciones asociando los distintos pasos, los tiempos de mano de obra y máquinas que participan en los distintos procesos.
8. Dar de alta las recetas (platos) asociando las distintas elaboraciones que llevan y el modo emplatado.
6. Crear el organigrama de personal con su perfil de acciones y permisos asociados. Crear los tipos de jornada con la que se paga el personal extra.

Objetivos

7. Entregar a los clientes la App con las funcionalidades adaptadas al estado del evento. En función de cómo se encuentre de modo individual.
8. Entregar la app de trabajo (Parker solutions) al personal de la empresa, tanto fijo como extra, y asociar los permisos en base a su perfil: Gerencia, Administración, Comerciales, Jefes de cocina, Jefes de sala, Mantenimiento y Personal extra)
9. Editar la hoja de servicio en base al menú definitivo, menús especiales alérgenos, planos de montaje (ceremonia, coctel, salón, discoteca y cocina), protocolo/timing del evento, etc. Realizar proforma del evento, factura, etc.
10. Asociar los plannings del personal de sala y cocina al evento o a las producciones entre semana. El trabajador confirma la asistencia a través de su app y puede ver su planning de tareas.
11. Sacar los distintos imprimibles: seating plan, tarjetón de menú, cuadrantes de personal, listado de asesoría y planning de personal (Maitre, cocina, sala , protocolo, etc).
12. Gestionar los pagos de personal fijo y extra
13. Hacer seguimientos semanales para afianzar los conocimientos adquiridos y exámenes por áreas de trabajo para controlar el funcionamiento.



AGENDA



Agenda



Libro de reservas



Listado del día



Resumen Semanal



Mensajes

¿Qué puede realizar?

Lleva la agenda de visitas, disponibilidad, seguimientos y tareas, resumen sobre la gestión comercial, comparativa de contrataciones y los mensajes con los clientes.



CLIENTES



Ver Clientes



Depósitos de Clientes

¿Qué puede realizar?

Controlar el listado de clientes y las interacciones de los mismos con la empresa, así como controlar las entregas de depósitos de clientes por fecha de entrega o fecha de evento.

GESTIÓN COMERCIAL



¿Qué puede realizar?

Accede al listado interactivo PRO para una gestión muchas más eficaz de los eventos.

Controla los presupuestos de los clientes personalizando fácilmente los menús por tipo de evento, lleva los seguimientos sobre los eventos presupuestados y contratados, realiza contratos, recibos de entrega a cuenta e imprime seating y minutas personalizadas, así como el protocolo (timing) del evento. Accede a la intranet del cliente tanto desde app como PC. Saca planning de cocina con menús especiales. Puede enviar contrato y documentos para firma de cliente a través de la App. Puede gestionar las fechas para las pruebas de menús, publicarlas en la intranet de los clientes y editarlas para pasar los planning a cocina y planning de cata a clientes. Puede realizar la proforma o factura del evento. Saca la encuesta digital sobre el evento para que desde el código QR los invitados al evento puedan puntuar el servicio ofrecido.

Puede realizar el planning del personal de sala para convocar al personal a través de su app y que estos puedan confirmar y ver su planning de trabajo, puede asociar al personal de cocina de la misma manera y asociar los menús especiales en base a los invitados que los llevan y han comunicado los clientes. Puede editar la hoja de servicio que a su vez genera las distintas hojas de servicio para: camareros, cocina, y protocolo, hojas de firmas, listado de asesoría para extras, etc.

SECCIONES SOFTWARE



GESTIÓN COMERCIAL



ENCUESTAS



Encuestas



PEDIDOS APP



Pedidos App

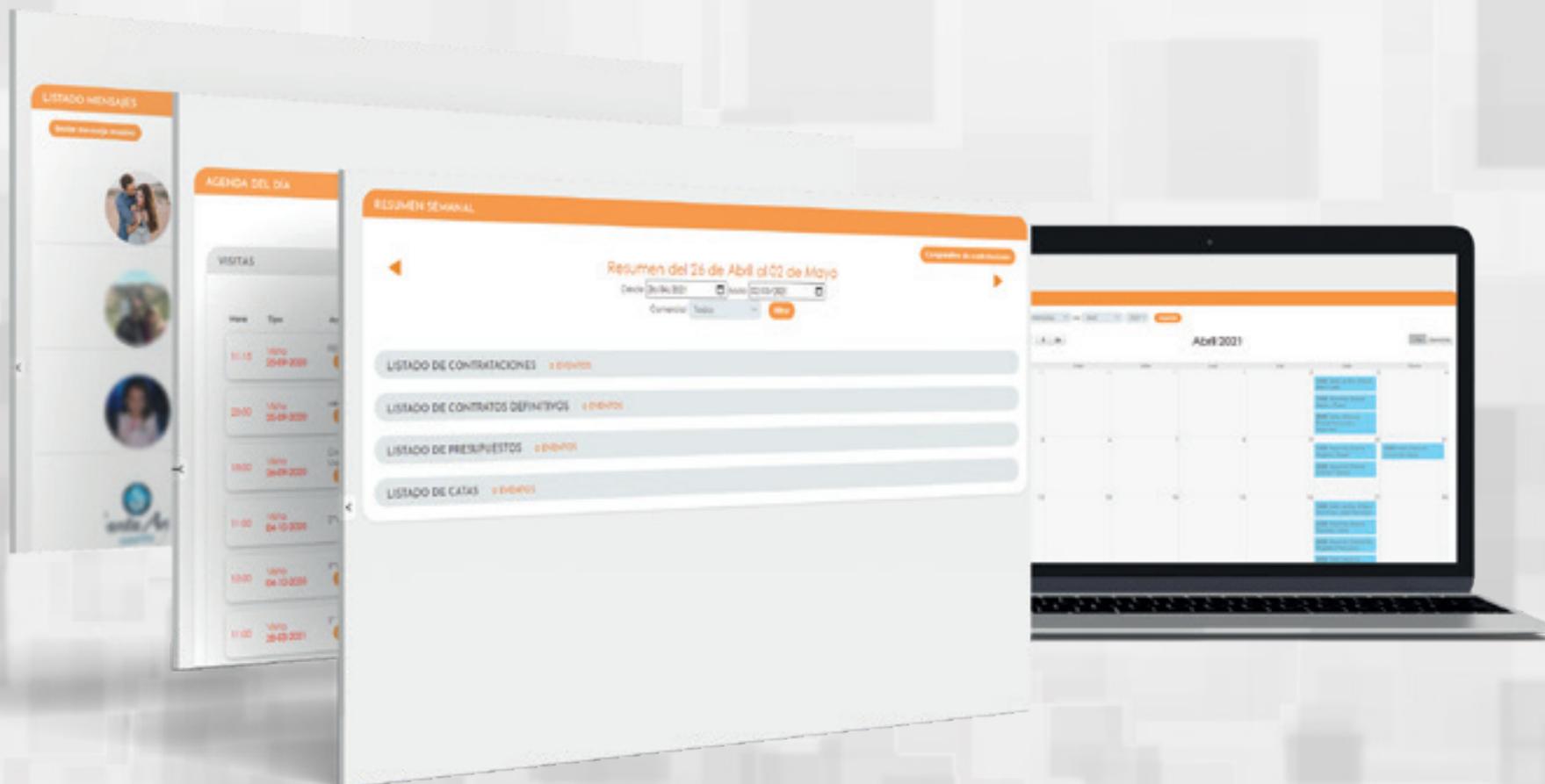
¿Qué puede realizar?

Edita y personaliza las encuestas que llegan al cliente a través de su app

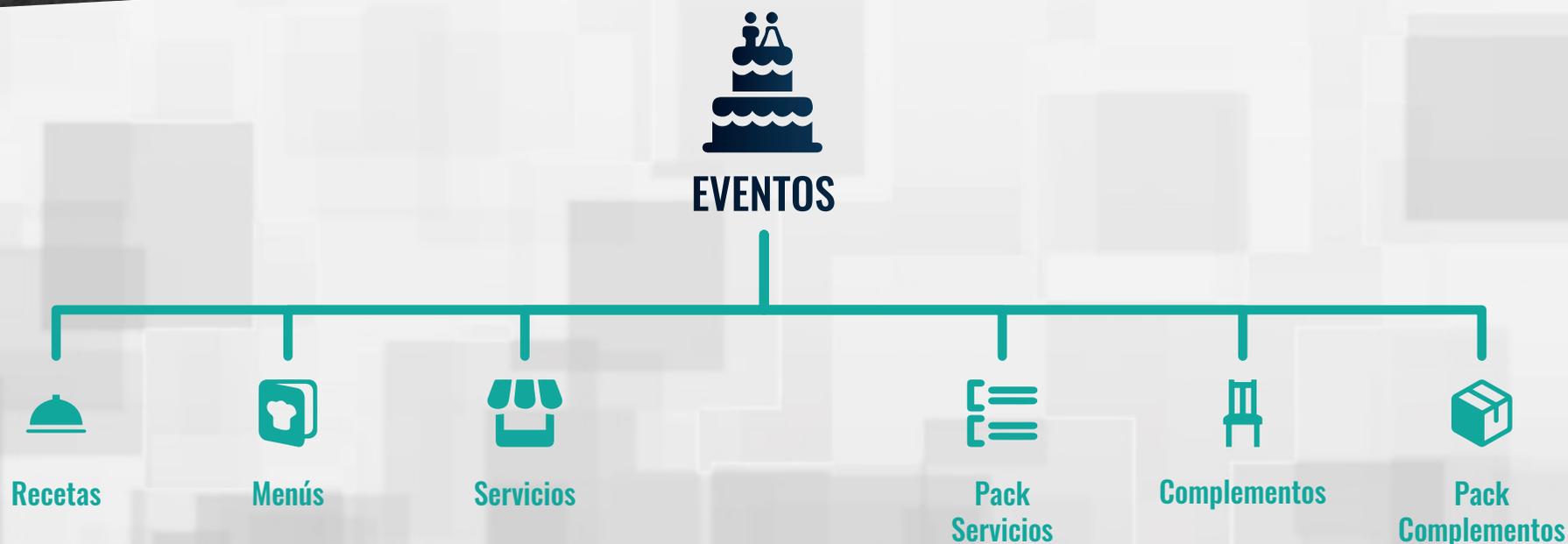
SECCIONES SOFTWARE



GESTIÓN COMERCIAL



GESTIÓN DE RECETAS Y MENÚS



¿Qué puede realizar?

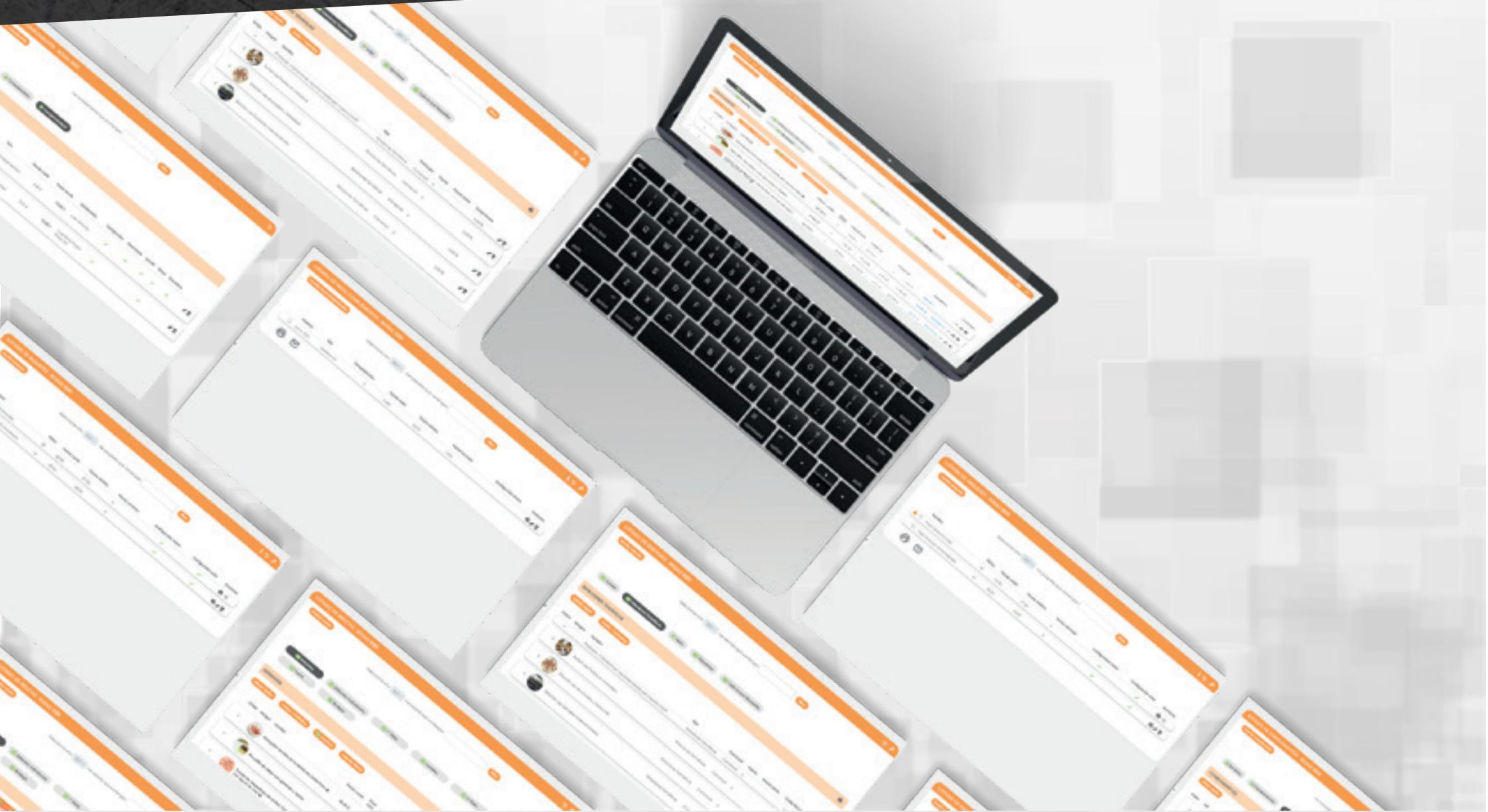
Puedes diseñar tu oferta gastronómica y de servicios, complementos y decoraciones, con precios y fotografías.

Puede editar los ingredientes, asociarles los alérgenos y las mermas, realizar las elaboraciones y los semielaborados con todos sus pasos asociados, para poder realizar las fichas técnicas completas de un plato.

Controlará el escandallo del plato, elaboraciones y semi elaborados actualizado en base a las compras a proveedores, pudiendo medir la rentabilidad por plato y menú en base al precio de venta.

SECCIONES SOFTWARE

GESTIÓN DE RECETAS Y MENÚS



GESTIÓN DE PERSONAL



¿Qué puede realizar?

Puede crear el organigrama de empresa, asociar los distintos perfiles de trabajador y personalizar los permisos de acceso al programa por usuario. Puede incluir los cuadrantes del personal fijo y asociarle las tareas semanales y/o repetitivas que podrán gestionar desde su App.

Asociar los pagos por jornada / horas etc. al personal extra y realizar los pagos, en cuanto al personal fijo podrá llevar el cuadrante de horas con la bolsa de horas acumuladas a pagar o compensar, así como los planning de vacaciones.

Podrá enviar documentación para que la pueda recibir o firmar el trabajador y dar de alta todo con lo que quiera informarle a través del centro de documentación. Podrá llevar el histórico de interacciones del trabajador, así como el resumen de trabajos y pagos.

SECCIONES SOFTWARE

GESTIÓN DE PERSONAL





GESTIÓN DE APP CORPORATIVA



APP CORPORATIVA



App Pública



Espacio Clientes



Notificaciones



Galería

¿Qué puede realizar?

Puede configurar las secciones de la parte pública de su app, llevar el blog de novedades, personalizar al 100% el estilo de su app, fondos, tipografías, contenidos, fotografías, videos, etc.

Puede realizar el marketing digital para con los clientes a través de notificaciones personalizadas, las cuales se pueden programar para envío en fecha y hora determinadas, así como envío a todos los usuarios de la App o clientes por tipo de evento.

SECCIONES SOFTWARE



APP PARTE PÚBLICA

HOME DE TU ESTABLECIMIENTO

GALERÍA

BLOG

ACCESO DE TUS CLIENTES

¿Qué puede realizar?

Desde la parte pública conocen quiénes somos y que hacemos, podrán seguir nuestras novedades a través de nuestro blog, recibir nuestras notificaciones de marketing, las notificaciones que les guían en cada momento, los mensajes relacionados con su evento y podrán seguirnos a través de vuestra página web o redes sociales.

Podrán ver la carta digital de platos, vinos y menús, reservar mesa a través de la agenda digital y realizar compras a través de la tienda online



ACCESO PRIVADO CLIENTES



¿Qué puede realizar?

Desde la intranet privada de su evento podrán:

- Editar su mini web de boda y compartirla con sus invitados.
- Contactar con vosotros a través de un canal de mensajería directa.
- Organizar los invitados en base al salón contratado.
- Dar de alta los menús especiales.
- Controlar los tiempos de lo que ocurre desde que contrataron el evento hasta que llega el mismo.
- Diseñar el protocolo (timing) del día de su boda.
- Enviar las invitaciones digitales a sus invitados donde estos le podrán confirmar la asistencia.
- Gestionar y organizar su agenda de boda.
- Recibir y firmar documentos, contratos, recibos, etc.
- Elegir fecha y menú para realizar la degustación de menús.
- Configurar su menú definitivo y servicios, ajustando el precio en cada cambio.
- Configurar sus complementos de decoración (ceremonia civil, montaje del salón, etc.).

FASE 2

Incluido en EVENTS PREMIUM



Recetas y Menús (Escandallos)



Gestión de Compras (Manual o automática por evento)



Gestión Económica

Objetivos

1. Dar de alta el Plan General Contable para pasar los artículos de compras y poder asociarlos a los ingredientes. Así se obtiene el escandallo del plato actualizado.
2. Dar de alta los proveedores/acreedores, formas de pago, etc.
3. Generar compras de forma manual y compras asociadas al menú por el/los evento/s seleccionados.
4. Recepcionar los pedidos para identificar anomalías sobre la mercancía en el pedido, ajustar lotes, fechas de caducidad, etc. Pasar el pedido a albarán/factura.
5. Gestionar saldos de proveedores, pagos, propuestas de pago, histórico de pagos, control de pagarés y agrupar domiciliaciones.
6. Gestionar saldo de clientes, proformas, facturación, cobros, ver clientes, depósito de clientes.
7. Gestionar trabajadores, nóminas y pagos a personal fijo y extra.
8. Hacer seguimientos semanales para afianzar los conocimientos adquiridos y exámenes por áreas de trabajo para controlar el funcionamiento.

GESTIÓN DE COMPRAS



¿Qué puede realizar?

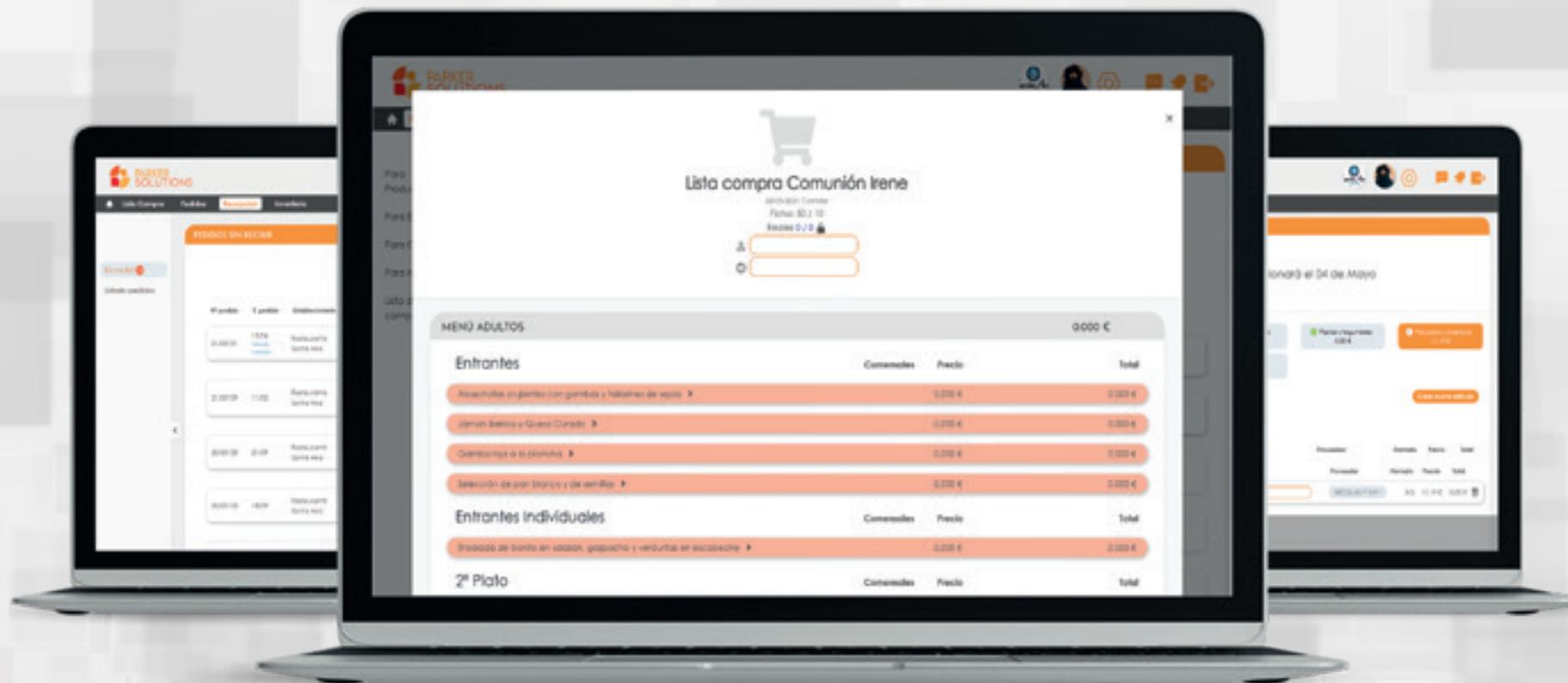
Puede generar la lista de la compra manual, o bien automática en base a los eventos contratados con el menú y servicios definitivos asociados y por el número de comensales del evento, a la hora de pasar a pedido podrá controlar el stock del almacén y controlar la recepción de pedidos, a través del propio teléfono de trabajador, donde podrá asociar incidencias sobre el pedido si la hubiera, insertando firma del repartidor para la comunicación posterior al proveedor.

Podrá iniciar la trazabilidad asociando el número de lote y fecha de caducidad y traspaso entre almacenes.

A través de la sección de ofertas podrá cerrar el pacto de precios con el proveedor, lo que hará que al incluir un artículo en la lista de la compra “ancla” de forma automática el proveedor con su precio pactado para ese artículo.

SECCIONES SOFTWARE

GESTIÓN DE COMPRAS





PROVEEDORES



¿Qué puede realizar?

Podrá controlar el listado de albaranes /facturas así como las que vengan del pedido convertido en apunte, tendrá el saldo de proveedor en tiempo real, por el ultimo albarán que se haya recibido, podrá realizar los pagos a proveedores asignando las distintas formas de pago, así como la impresión de pagarés y controlar los pagos de la semana, de proveedores, acreedores, recibos domiciliados, prestamos, etc. llevar el histórico del proveedor, relación de precios pactados, compras y pagos realizados, costes por producto, etc.

SECCIONES SOFTWARE



GESTIÓN ECONÓMICA



TRABAJADORES



¿Qué puede realizar?

Llevar los costos tanto de personal fijo como extra, volcar las nóminas y contratos al trabajador para que lo firme de forma digital a través de su app.

SECCIONES SOFTWARE



GESTIÓN ECONÓMICA



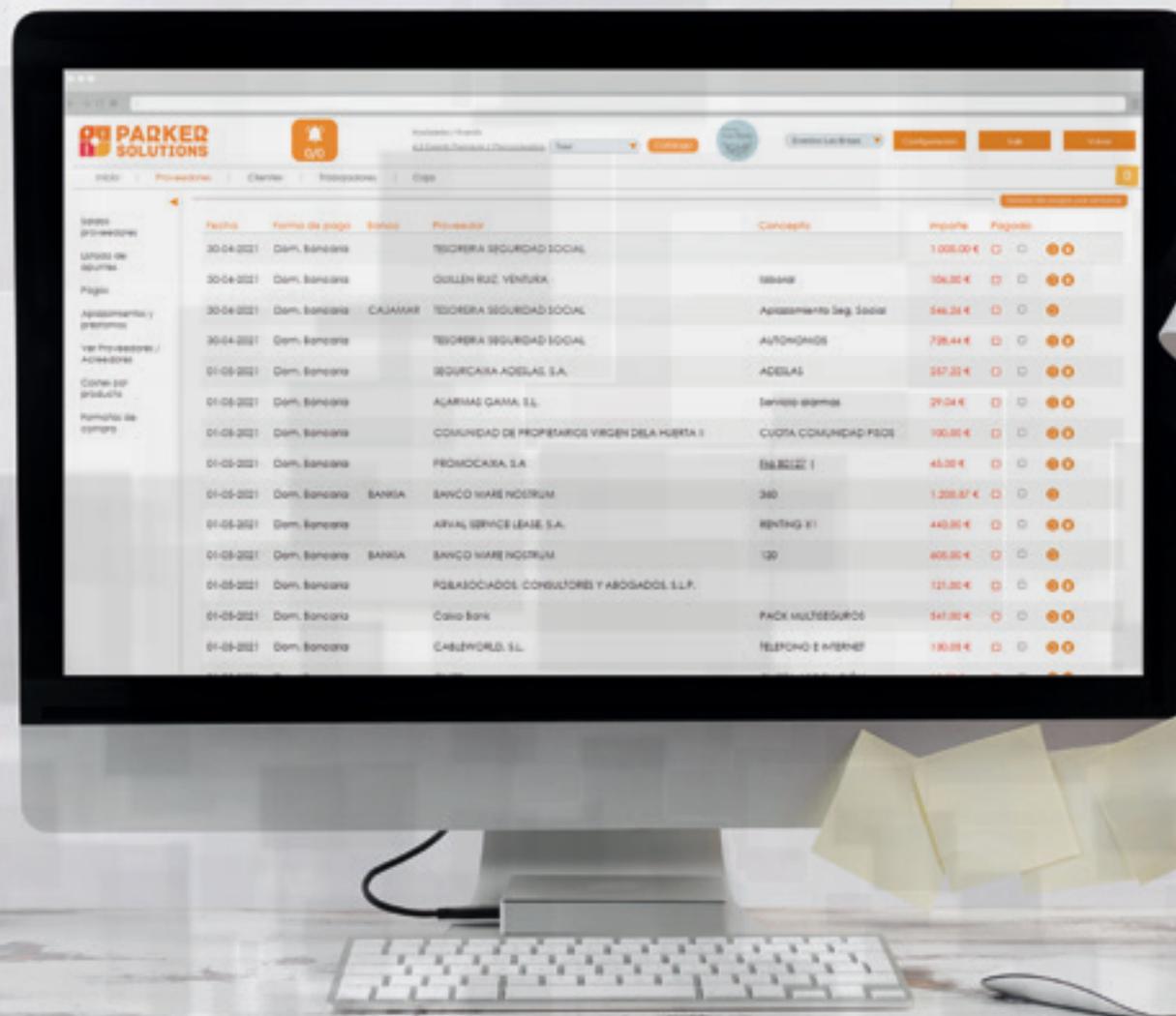
¿Qué puede realizar?

Control de caja, con entrada automática por la entrega de depósitos de clientes y control de intercambio de productos.

SECCIONES SOFTWARE



GESTIÓN ECONÓMICA



FASE 3

Incluido en EVENTS PREMIUM



Producciones



Gestión de Compras (Por
previsión de producciones)



Almacén



Auditoría

Objetivos

1. Dar de alta los almacenes, asignar los artículos al almacén, hacer inventario y activar para que entren las compras en la recepción.
2. Planificar las producciones futuras por evento o eventos agrupados, enviando la previsión a compras.
3. Asociar las tareas de producciones por día y por personal.
4. Realizar entradas de producto terminado a almacén y asociar lotes de productos a eventos para cerrar trazabilidad.
5. Pasar a pedidos y reserva de material de alquiler por evento
6. Realizar parte de carga de materiales por evento, mobiliario, menaje y mantelería, maquinaria, decoraciones, etc.
7. Realizar parte de carga/misse in place de la parte de menú del evento.
8. Llevar la cuenta de explotación por evento, tanto de cocina como de sala el día del evento, la desviación frente al inventario previsto, etc.
9. Hacer seguimientos semanales para afianzar los conocimientos adquiridos y exámenes por áreas de trabajo para controlar el funcionamiento.



GESTIÓN DE ALMACENES



¿Qué puede realizar?

Podrá dar de alta los distintos almacenes de la empresa, asociando los productos al almacén predeterminado, controlar las entradas automáticas de los pedidos que recibimos, teniendo el stock actualizado y valorado, ver el histórico de movimientos por almacén, entradas, salidas, trasposos, mermas, etc. salida automática de ingredientes a través de las producciones.

Controlar los distintos lotes de los productos y consultar en el histórico hacia donde han salido.

Controlar el almacén de producto terminado (elaborados, semi elaborados y 5ª Gama) con entrada automática desde producciones.

Almacén de materiales (mobiliario, menaje, vajilla y cristalería) complementos y decoraciones.

Previsión de Reserva de material por semana a partir del evento contratado y de los artículos vendidos al cliente, con envío de pedido a proveedor automático.

Parte de carga de salida al evento:

- Menú, mise en place del menú elaborado más bebidas
- Material de cocina, menaje, maquinaria, etc.
- Mobiliario, atrezzo y complementos

SECCIONES SOFTWARE

GESTIÓN DE ALMACENES



PRODUCCIONES



¿Qué puede realizar?

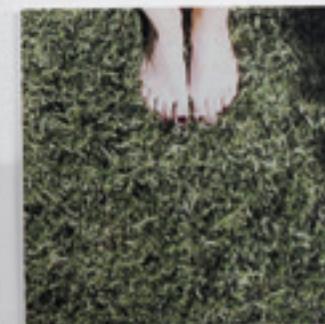
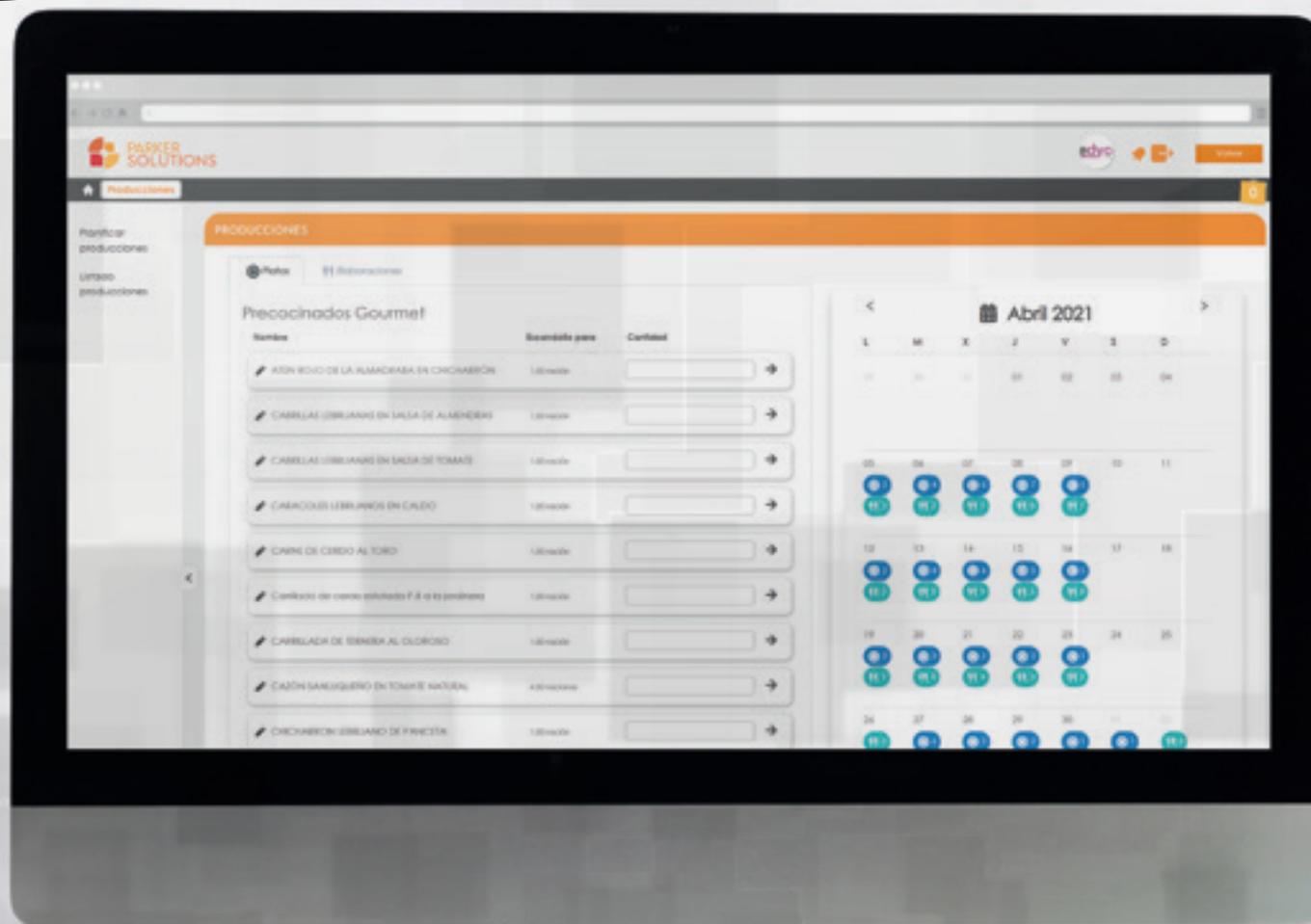
Podrá realizar las producciones en base a los platos o menús, o automáticas en base los eventos contratados, al realizar la producción, asociará de forma automática el lote o los distintos lotes de ingredientes hasta completar la cantidad necesaria cogiendo primero los de menor fecha de caducidad, en este momento empieza la trazabilidad de las distintas elaboraciones que intervienen en 1 plato que más adelante se asociarán a un evento en concreto, al terminar la producción hará la salida automática de ingredientes del almacén actualizando el stock.

Podrá programar producciones futuras llevando la previsión a compras para que éstas se lleven a cabo y se pueda disponer de los ingredientes el día necesario. Al llegar el previo a nuestros eventos, asociará los distintos lotes de los platos elaborados al evento en concreto, cerrando la trazabilidad del ingrediente que recibimos y que finalmente va a ser consumido en el evento de “Pedro y marta”, en ese momento hará la salida del producto terminado de dicho almacén, actualizando el stock de este.

Una vez asociado el menú con los distintos lotes asociados, podremos llevar la cuenta de explotación de materias primas del evento, pudiendo fijarle desviaciones al alza o a la baja por un mayor o menor consumo final.

SECCIONES SOFTWARE

PRODUCCIONES



SECCIONES SOFTWARE



AUDITORÍA



AUDITORÍA



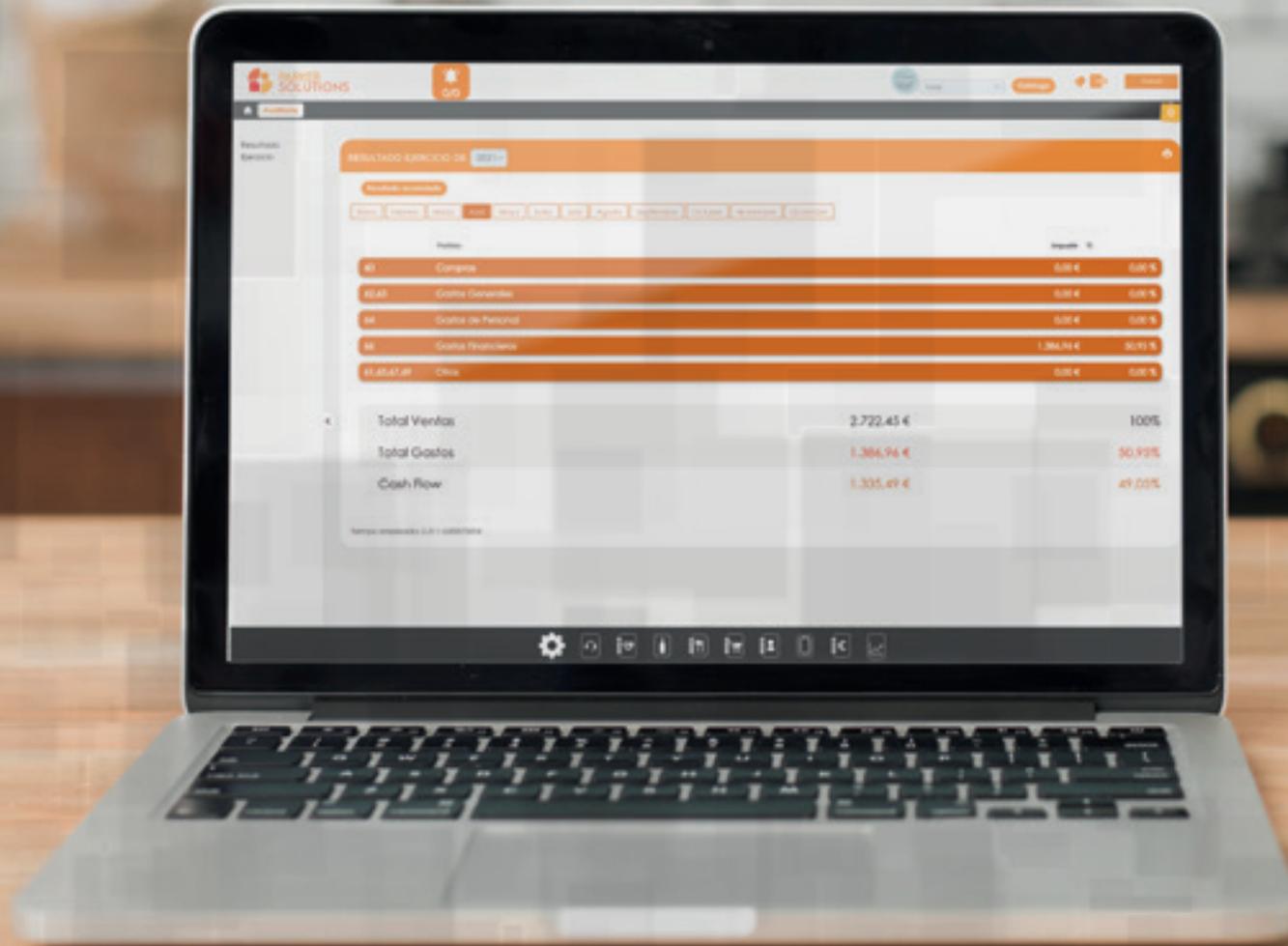
Resultado ejercicio

¿Qué puede realizar?

Tendrá la información del resultado del ejercicio en tiempo real por el mes en curso, así como en el acumulado del año, con desglose de ventas y gastos, podrá saber en cada momento como es de eficiente nuestra gestión.

SECCIONES SOFTWARE

AUDITORÍA



ELIGE EL SOFTWARE QUE
**MEJOR SE AJUSTE
A TU NEGOCIO**



EVENTS PLUS

MÓDULOS DEL PROGRAMA



Gestión Comercial



Recetas y Menús



App Corporativa



EVENTS PRO

MÓDULOS DEL PROGRAMA



Gestión Comercial



Recetas y Menús



App Corporativa



Gestión Personal



EVENTS PREMIUM

MÓDULOS DEL PROGRAMA



Gestión Comercial



Recetas y Menús



Producciones



Almacén



Gestión de Compras



Gestión Personal



App Corporativa



Gestión Económica



Auditoría

www.parkersolutions.es
968 90 66 81 / 692 21 29 20