



syrve

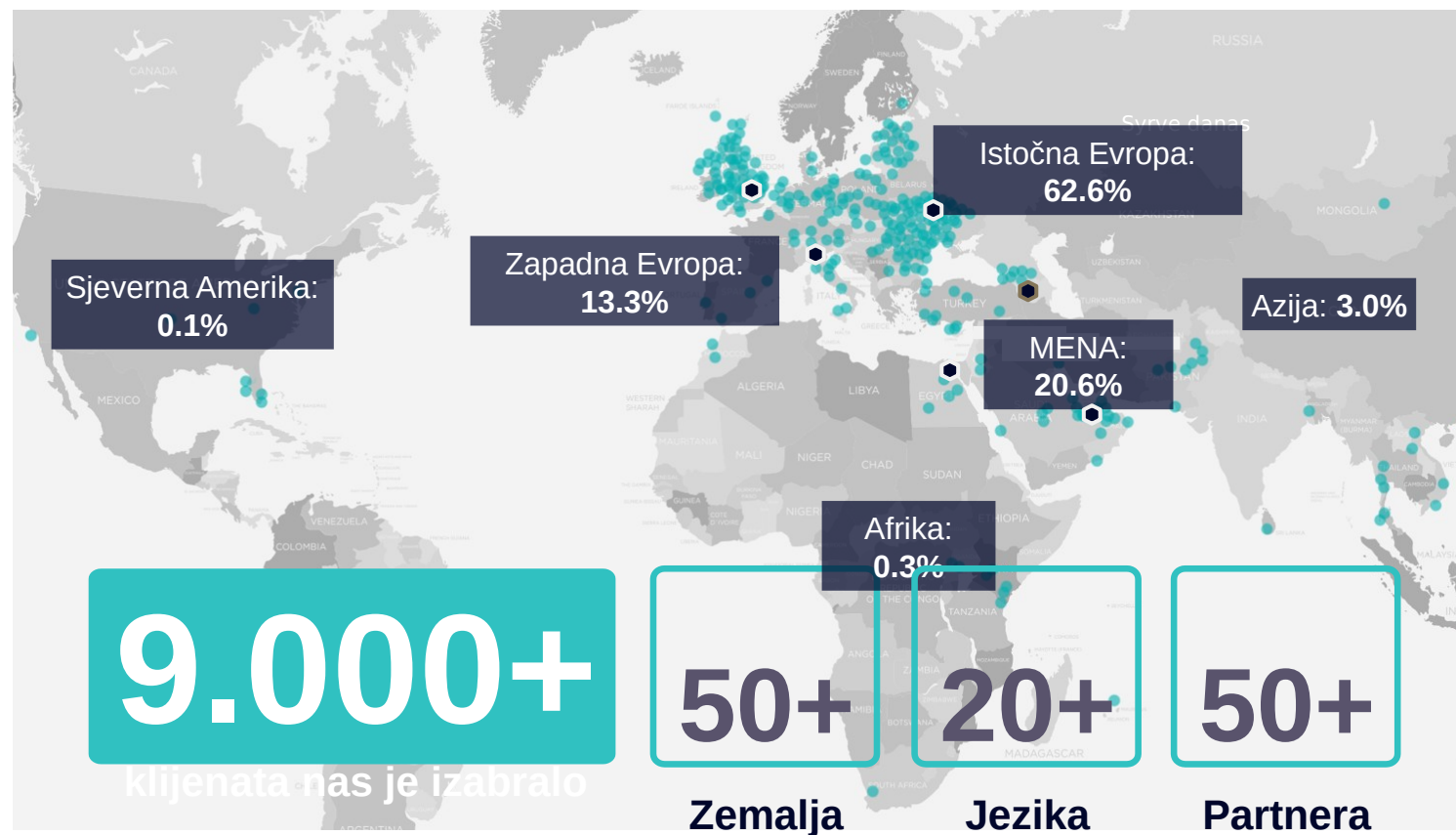
SOLVIT

IT solutions

Syrve – šta je to i zašto?!

RESTORAN BUDUĆNOSTI

Syrve danas



Šta umiju sistemi za automatizaciju restorana



Već imam Garson, VG eFiskal, Remaris, Tiramisu, Aria, Abacus...



Osnovne funkcije (kasa, meni, back office) imaju svi, ali možete li

- Upravlјati svim funkcijama restorana iz jednog sistema?
- Dobijati izvještaje u realnom vremenu?
- Pratiti stanje magacina u realnom vremenu?
- Računati cijenu koštanja (food cost)?
- Upravlјati dobavlјačima i nabavkama?
- Sprovoditi ABC analizu?
- Upravlјati osoblјem?
- Upravlјati lojalnošću gostiju?

Bez Excela, složenih formula i ručnog računanja
Vidite li stvarnu dobit restorana?

Šta **NE** umiju sistemi za automatizaciju restorana



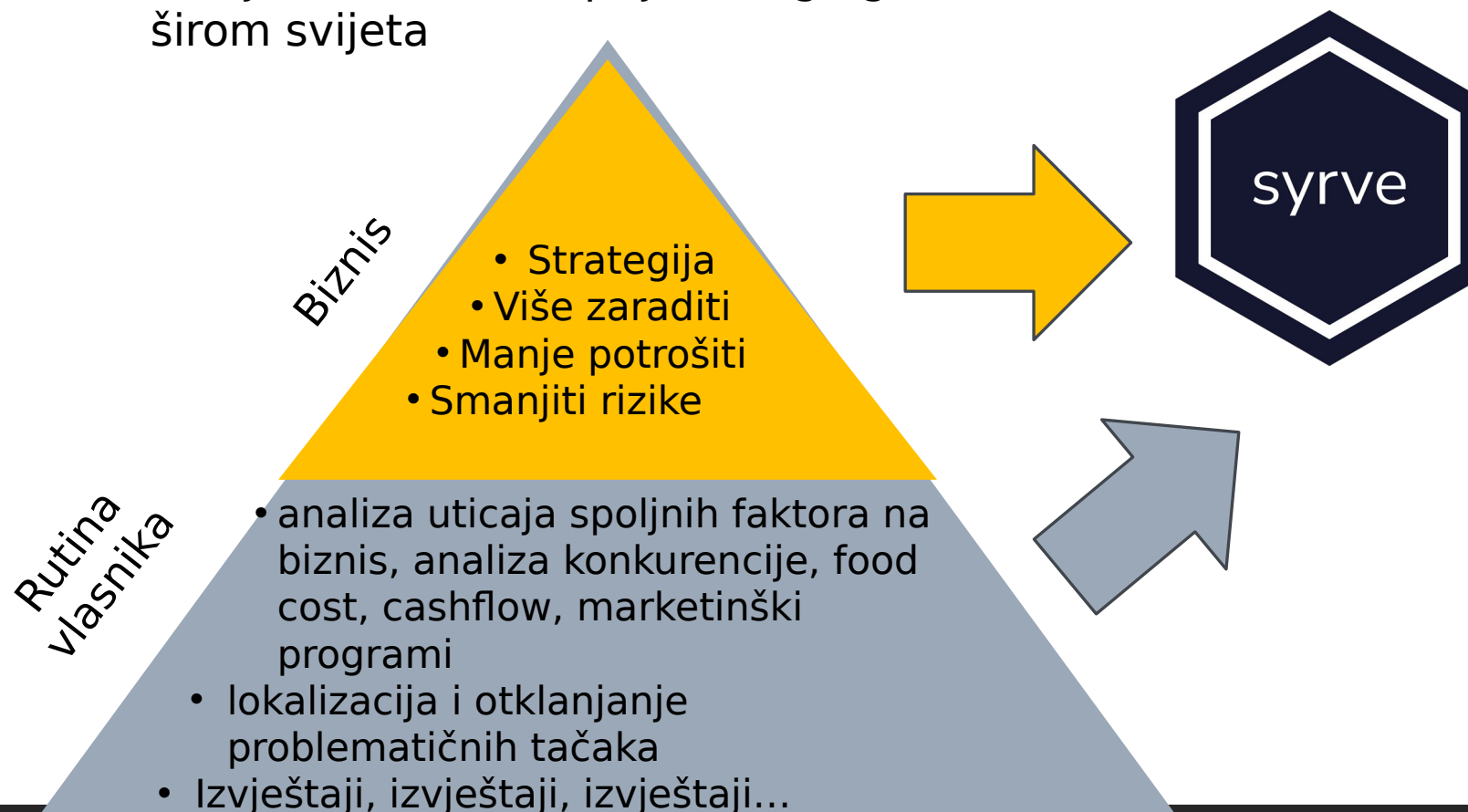
Aktuelni problemi ugostitelja u Crnoj Gori

- Slaba tehnička podrška proizvođača
- Nepravilan otpis robe iz magacina
- Nerazvijen sistem izvještavanja
- Slabo razrađeni normativi (tehnološke kartice)
- Poteškoće pri promjeni načina plaćanja
- Nemogućnost podjele računa
- Slaba integracija sa Glovo platformom
- Nerazvijen sistem upravljanja osobljem
- Nema mogućnosti da se u realnom vremenu vidi stanje u restoranu



Šta raditi?!

Sve je već urađeno prije mnogo godina – iskoristite iskustvo hiljada klijenata širom svijeta



Syrve – sistem za upravljanje restoranom nove generacije

To je cloud tehnologija za vaše zadatke danas i sutra!
Syrve pomaže u rješavanju ključnih zadataka ugostiteljskog biznisa: automatizacija procesa, evidencija i upravljanje u realnom vremenu.

Syrve je analog najnaprednijeg sistema – **iiko**, koji se već više od 20 godina koristi na tržištu HoReCa automatizacije u Rusiji i drugim zemljama

Syrve – nije kao ostali

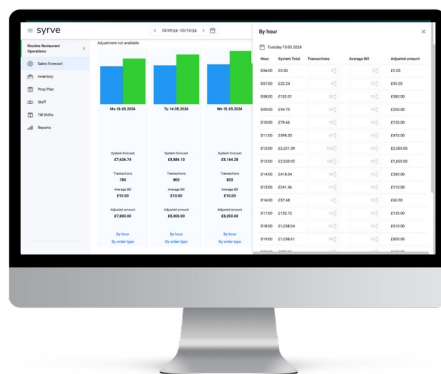
Preuzima rutinu i omogućava vam da se fokusirate na najvažnije





All-in-one

Jedno rješenje za sve procese: sala, kuhinja, magacin, osoblje, lojalnost, dostava, analitika



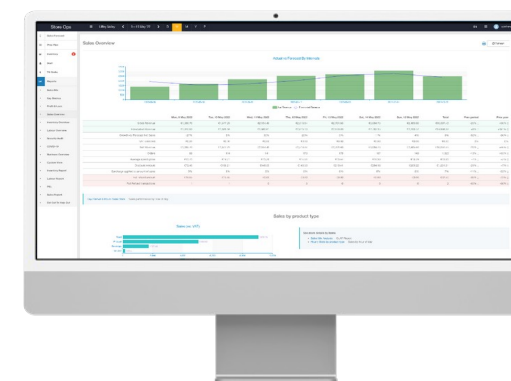
Automatska
prognoza
prodaje (tačnost
95-98%)

The screenshot shows the syreve dashboard with a sidebar menu. The main area displays a table of product details, including 'Product Name', 'Before', and 'After' columns. Below the table, there are sections for 'Inventory' and 'Stock Reconciliation'.

Automatski
planovi
pripreme u
kuhinji

The screenshot displays the syreve dashboard with a sidebar menu. The main area shows a detailed view of product inventory, including a table with columns for 'Product Name', 'Stock', 'Price', and 'Quantity'. Below the table, there are sections for 'Inventory' and 'Stock Reconciliation'.

Automatski
planovi nabavke



Gotovi izvještaji,
OLAP
konstruktor
izvještaja

Odgovara svima



Kafići



Restorani brze hrane



Restorani visoke kuhinje



Franšize



Barovi, pabovi, klubovi



Food truckovi



Restoranski lanci



Dark kitchen

Strategija

Oslobodite se rutine i posvetite se strateškim zadacima

Zadatak Syrve-a je da vlasniku pruži maksimum informacija za donošenje odluka

•Upravljanje finansijama:

Kontrolisati rashode i dobit, formirati cijene, analizirati finansijske izvještaje i tražiti načine za smanjenje troškova.

•Upravljanje osobljem:

Zapošljavanje, obuka, motivacija i razvoj zaposlenih, kao i stvaranje efikasne interne korporativne kulture koja podržava koncept objekta.

•Marketing i promocija:

Izrada i sprovođenje marketinških strategija za privlačenje novih gostiju i zadržavanje lojalnosti postojećih, kao i održavanje aktuelnosti menija i akcija.

•Kontrola kvaliteta i standarda:

Visok kvalitet usluge, svježe namirnice, poštovanje sanitarnih normi i standarda bezbjednosti hrane od ključnog su značaja za reputaciju objekta.

•Analiza konkurencije i tržišta:

Neophodno je pratiti trendove u ugostiteljstvu, analizirati rad konkurencije i prilagođavati restoran promjenljivim uslovima tržišta kako bi ostao konkurentan.

•Razvoj:

Otvaranje novih pravaca, razvoj lanca, franšiza



Više zaraditi

Povećajte posjećenost, prosječan račun i broj kanala za privlačenje gostiju

A kako?



Uvedite QR meni,
pokrenite svoj sajt za
dostavu, napravite
svoju mobilnu
aplikaciju – za 3 dana

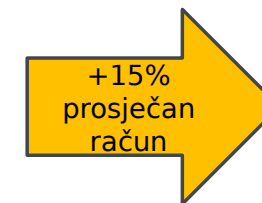
Veći promet
Veći prosječni račun

Brža usluga

Veća lojalnost gostiju

Automatizacija ključnih procesa

Kontrola rada osoblja.



Jedinstveno prodajno mjesto:

- U objektu
- Za ponijeti
- Samouslužni kiosci
- Službe dostave
- Narudžbe telefonom

Manje potrošiti

Kontrolišite troškove – nabavke, osoblje



Jeste li sigurni?

Da li u postojećem sistemu upravljanja vidite sve operacije restorana u realnom vremenu?

Hajde da se u to uvjerimo?



Šta se gdje dešava?



Kasa

- Prodaja
- Fiskalizacija
- Rezervacija stolova

Back office

- Unos menija
- Optimizacija nabavki
- Prijem isporuka robe
- Interni prenos
- Otpisi
- Popis zaliha

A zapravo...



Kasa

- Prodaja
- Fiskalizacija
- Rezervacija stolova

Back office

- Unos menija
- Optimizacija nabavki

- Prijem isporuka robe
- Interni prenosi
- Otpisi
- Popis zaliha

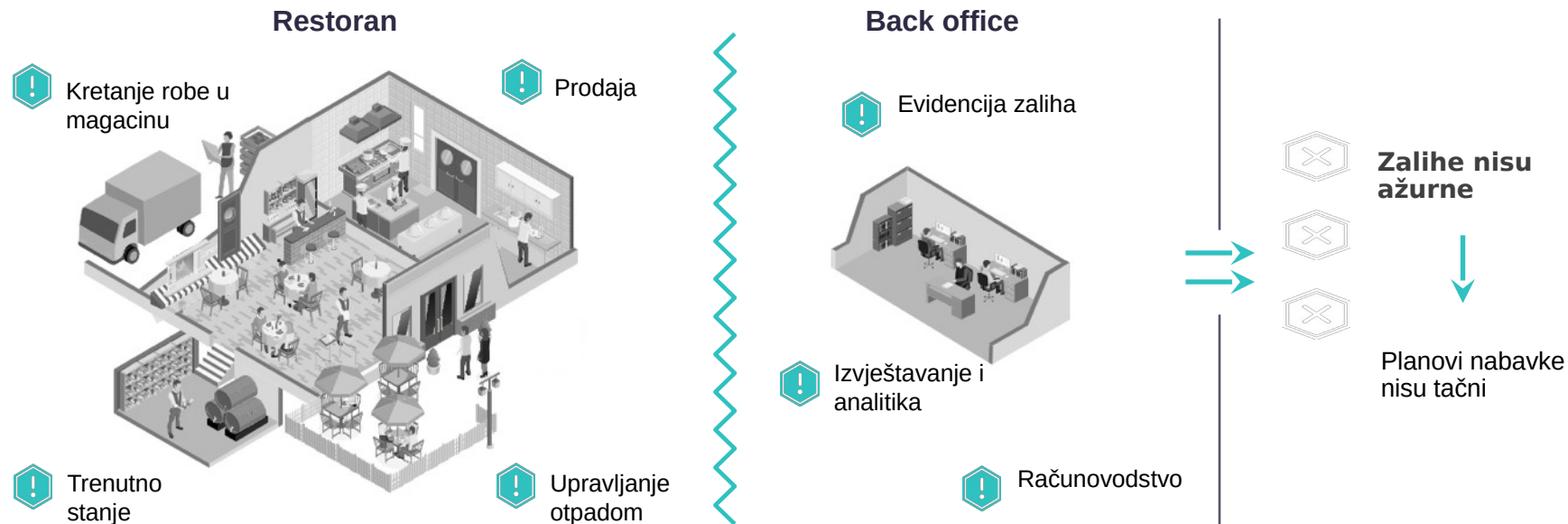
- Prijem isporuka robe
- Interni prenosi
- Otpisi
- Popis zaliha



Kada nema integrisane automatizacije svih procesa



SOLVIT
IT solutions



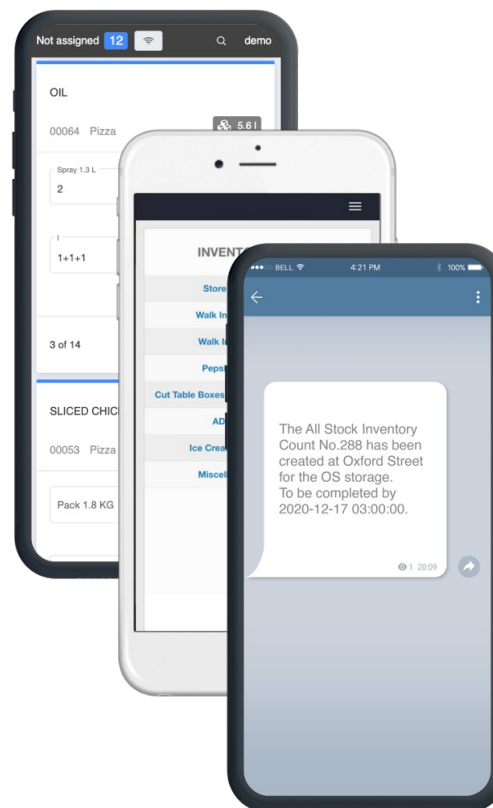
Do čega to dovodi





Syrve:

- Automatski planovi pripreme za početak dana
- Automatski planovi nabavke
- Mobilni popis zaliha po zonama, sa savjetima i obavještenjima za osoblje



SIDE ORDERS DEFROST	
Product Name	BEFORE_HOURS
Side Orders Defrost in Portions	
Hot & Spicy Chicken Strips, 0.2 kg	10
Crispy Chicken Strips, 0.18 kg	17
BBQ Chicken Wings, 0.23 kg	26
Garlic Bread & Cheesy Garlic Bread, 4 pcs	51
Potato Wedges, 0.26 kg	23

PAN & STUFFED CRUST DEFROST	
Product Name	BEFORE_HOURS
Pan & Stuffed Crust Defrost	
Large Pan Pan, serv	25
Stuffed Crust	
Large Five Cheese Stuffed Crust, serv	1
Large SC Stuffed Crust, serv	12

CLASSIC CRUST & P...	
Product Name	
Large Classic Crust, se	
Large Italian, serv	
Medium Classic Crust,	
Small Classic Crust, se	

TOPPINGS & CHEES...	
Product Name	
Square Ham Topping, 2	
Chicken Topping Pack,	
Pepperoni, 2 kg	
Smoke Flavoured Baco	
F/B SPICY PORK TOP	
SEASONED BEEF MIN	
String Cheese PP Moz	
Mozzarella, 2 kg	

Smanjiti rizike



Najvažnije je zaštititi se koliko god je moguće i smanjiti rizik na prihvatljiv nivo. Potpuno isključiti rizik nije moguće.

Rizici? Nisam čuo...

Povećajte posjećenost, prosječan račun i broj kanala za privlačenje gostiju

Finansijski gubici i krađe

Kontrola i evidencija: Syrve vodi potpunu evidenciju robe u magacinu i kuhinji, što omogućava praćenje kretanja robe i otkrivanje neslaganja.

Otkrivanje sumnjivih radnji: Sistem pomaže da se otkriju sumnjive operacije osoblja i spriječe prevare, čime se smanjuju finansijski gubici.

Greške osoblja

Optimizacija procesa: Automatizacija pripreme i usluživanja (npr. slanje narudžbi sa konobarskog tableta u kuhinju) smanjuje broj grešaka izazvanih ljudskim faktorom.

Niska profitabilnost

Analitika: Sistem pruža detaljnu statistiku rentabilnosti i profitabilnosti, kao i menadžerske izvještaje za svaku jedinicu. Tako vidite koja jela i pravci donose najveći prihod.

Neefikasna usluga gostima:

Brza usluga: Usluga je brža zahvaljujući brzom prenosu narudžbi u kuhinju.

Kontrola dostave: Kod dostave Syrve omogućava praćenje kurira i informisanje klijenata o statusu narudžbe, što povećava njihovo zadovoljstvo.



Analitika

Podaci su nova nafta

Šta znate o svom biznisu?

ABC/XYZ analiza jela i namirnica

Veća prodaja, manji troškovi

„Šta ako“ analiza

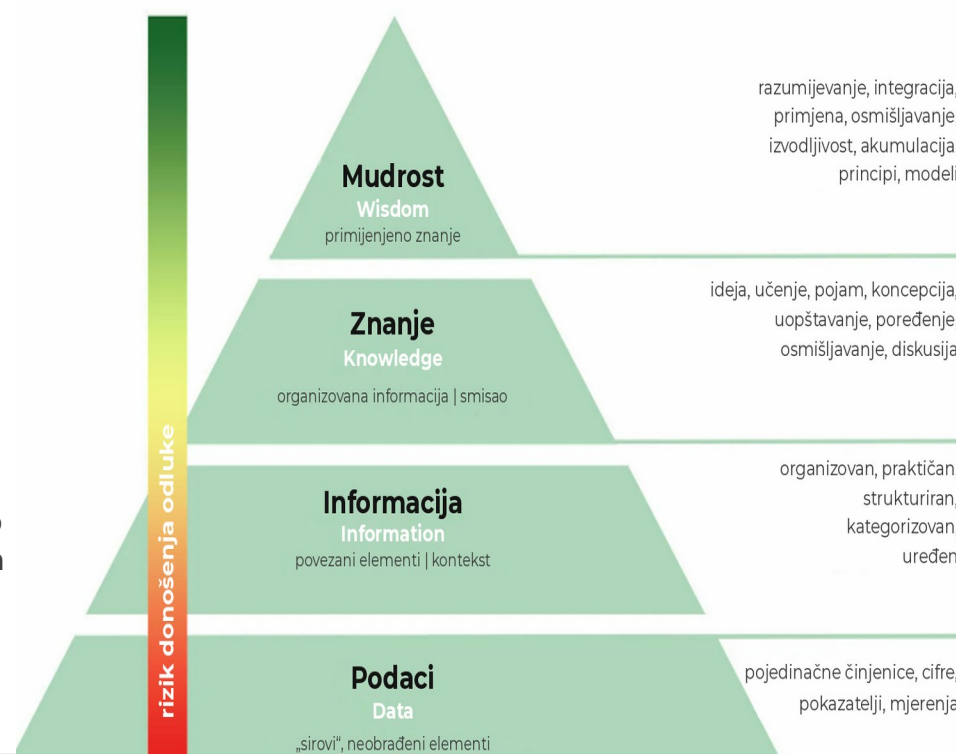
Šta ako promijenite dobavljača?

Šta ako promijenite meni?

Analiza ponašanja gostiju

Učestalost posjeta, % povratka, preporuke itd.

PnL izvještaj, izvještaj o prodaji, izvještaj o otpisu namirnica, izvještaj o radu zaposlenih, konstruktor izvještaja - sve što želite da znate o radu restorana, na dlanu



**KAD BISMO ZNALI
ŠTA JE TO,
ALI MI NE ZNAMO
ŠTA JE TO!**

Zašto nas biraju

Tehnička podrška na ruskom, engleskom i ukrajinskom – eksperti sa 20+ godina iskustva



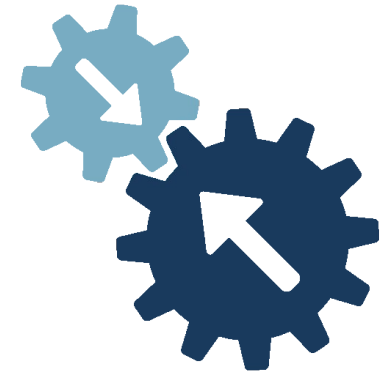
**7 dana u nedjelji
od 06:00 do 23:00**
Vrijeme odziva – 2
minuta

Implementacija i prelazak sa drugog softvera po sistemu „ključ u ruke“



**Podešavanje od nule
Neometan prelazak
na Syrve**

Konsultacije i revizija magacinskog i upravljačkog knjigovodstva



**Provjera stanja,
uspostavljanje i
vođenje evidencije**

Zašto nas biraju

Potpuna usklađenost
sa zakonodavstvom
Crne Gore



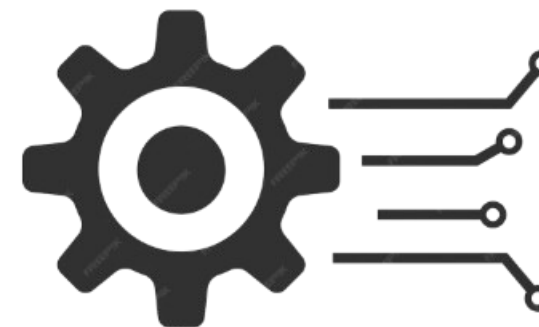
Lokalna fiskalizacija

Oprema za
restorane/kafiće



**Kase, štampači,
vage, trgovačka
oprema, WiFi, video-
analitika**

Integracije sa drugim
sistemima



**1C, dostava, hotelski
sistemi i još mnogo
toga**