



JÍDELNA

Elektronický stravovací systém
pro objednávku a výdej stravy a komplexní řízení
všech typů provozů hromadného stravování



**ELEKTRONICKÝ
IDENTIFIKAČNÍ
SYSTEM**

www.acsline.cz

Obsah dokumentu

Obsah dokumentu	2
Popis stravovacího systému ACS-line	3
Přínosy zavedení elektronické jídelny:	3
Funkční schéma stravovacího systému	3
Přehled vlastností systému	4
Modularita	4
Evidence strávníků.....	5
Synchronizace osobních dat.....	5
Nastavení stravovacích zvyklostí	5
Objednávka jídla.....	7
Výdej jídla.....	8
Přehled zpracování.....	8
Vyhodnocení podle docházky	9
Výstupy dat	9
Modul TOUCH.....	10
Modul SKLAD - normování	10
Modul KASA - doplňkový prodej	11
Zákaznické displaye	11
Pokladní tiskárny a zásuvky	11
Skenery čárových kódů	11
Modul INTRAWEB.....	12
Nápojové a stravovací automaty.....	12
Návratnost zavedení elektronické jídelny	12
Požadavky na hardware	13
Zákaznická podpora a záruky	13
Ukázky tiskových sestav	14
tisková sestava: Jídelníček.....	14
tisková sestava: Platby strávníků.....	15
tisková sestava: Přehled odběru stravy.....	16
tisková sestava: Počty porcí na den.....	17
tisková sestava: Rozpis surovin na den.....	18
tisková sestava: Denní spotřeba surovin.....	19
tisková sestava: Vyhodnocení stravného podle docházky	20
Reference	21
Závěrečné informace.....	22

Popis stravovacího systému ACS-line

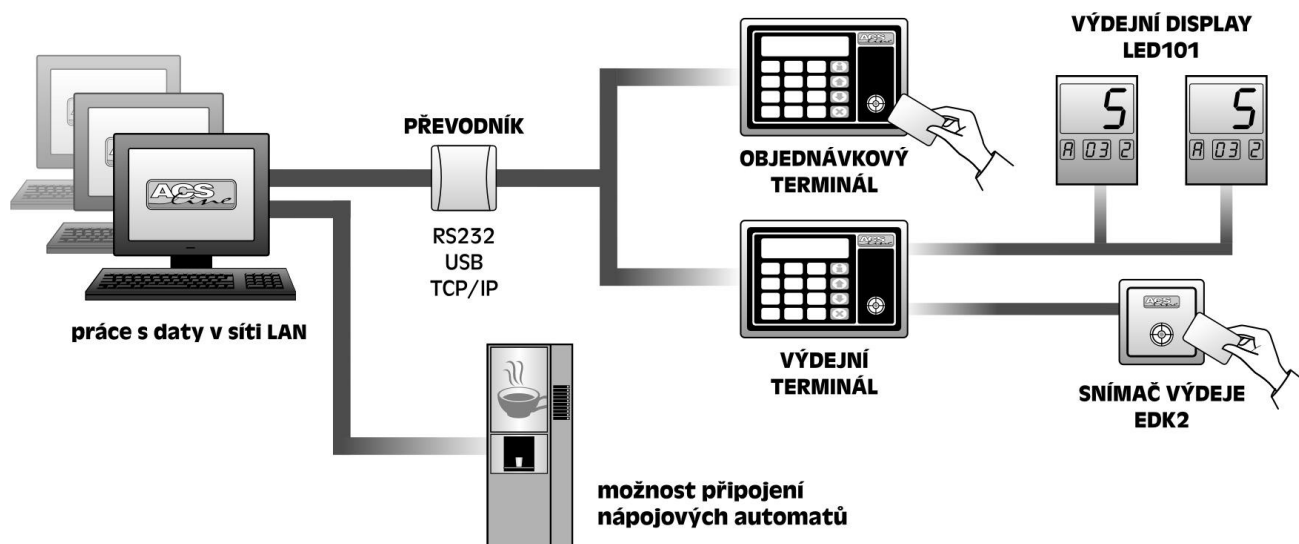
Elektronický stravovací systém slouží pro komplexní řízení provozů hromadného stravování, pro podnikové jídelny, školy a internátní zařízení, domovy pro seniory. Systém zcela odstraňuje náročnou evidenci objednávek a vyúčtování stravy pomocí stravenek, při kterém mnohdy dochází k chybám a neoprávněným odběrům jídel. Systém lze provozovat jako debetní i kreditní nebo restaurační, dalšími moduly lze rozšířit pro kantýnu a další související provozy. Přehledně poskytuje průběžné informace o počtech objednávek, stavu a spotřebě surovin, a podrobný přehled financování včetně dotací.

Systém ACS-line nabízí řešení objednávky stravy s použitím stejných ID čipů nebo karet, které již strávnicki používají pro evidenci docházky nebo kontrolu přístupu. Strávnick tak používá jen jedno identifikační médium pro několik činností. Systém obsahuje mnoho hw i sw modulů pro sestavení na míru od jednoduchých provozů, kde se pouze objedná a vydává až po provozy s více jídelnami.

Přínosy zavedení elektronické jídelny:

- Maximální zefektivnění provozu celé jídelny
- Odbourání neoprávněných odběrů
- Minimalizace práce s hotovými penězi
- Přehledné sledování stavu surovin
- Možnost automatického normování

Funkční schéma stravovacího systému

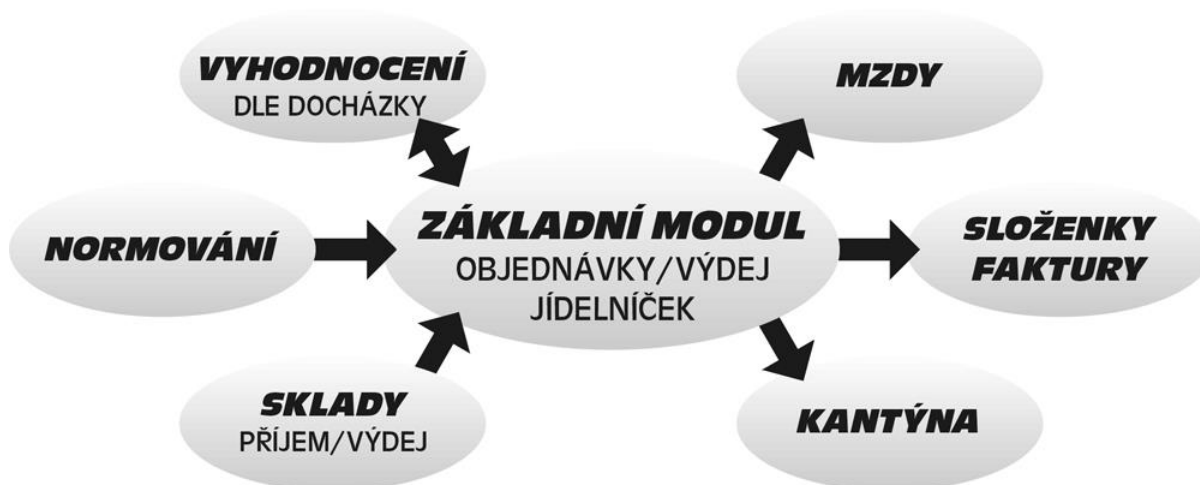


Přehled vlastností systému

- ✓ plná automatizace objednávky a výdeje stravy
- ✓ spolehlivý a pružný provoz
- ✓ modularita pro různé typy stravovacích provozů
- ✓ ID médium lze využít k dalším činnostem
- ✓ synchronizace personálních údajů s docházkovým systémem
- ✓ možnost dělení strávníků do tříd dle dotací a velikosti jídla
- ✓ přehledné výpisy za volitelné období s filtrováním dle různých údajů
- ✓ přehled o spotřebě, vydaných a neodebraných jídlech
- ✓ vyhodnocení odběrů stravy podle odpracovaných směn
- ✓ tvorba jídelníčku vkládáním nebo kopírováním
- ✓ normování, databáze receptur a hotových jídel
- ✓ evidence kreditů za ubytování
- ✓ platby v hotovosti, složenkou, fakturou, srážkou ze mzdy
- ✓ bezhotovostní převody financí z banky
- ✓ vedení skladu surovin s automatickým odpisem ze skladových karet
- ✓ databáze dodavatelů pro vytváření příjemek
- ✓ možnost výdeje jídla bez předchozí objednávky
- ✓ výdej mražené stravy a přímý prodej zboží přes pokladnu
- ✓ exporty pro mzdové a účetní systémy

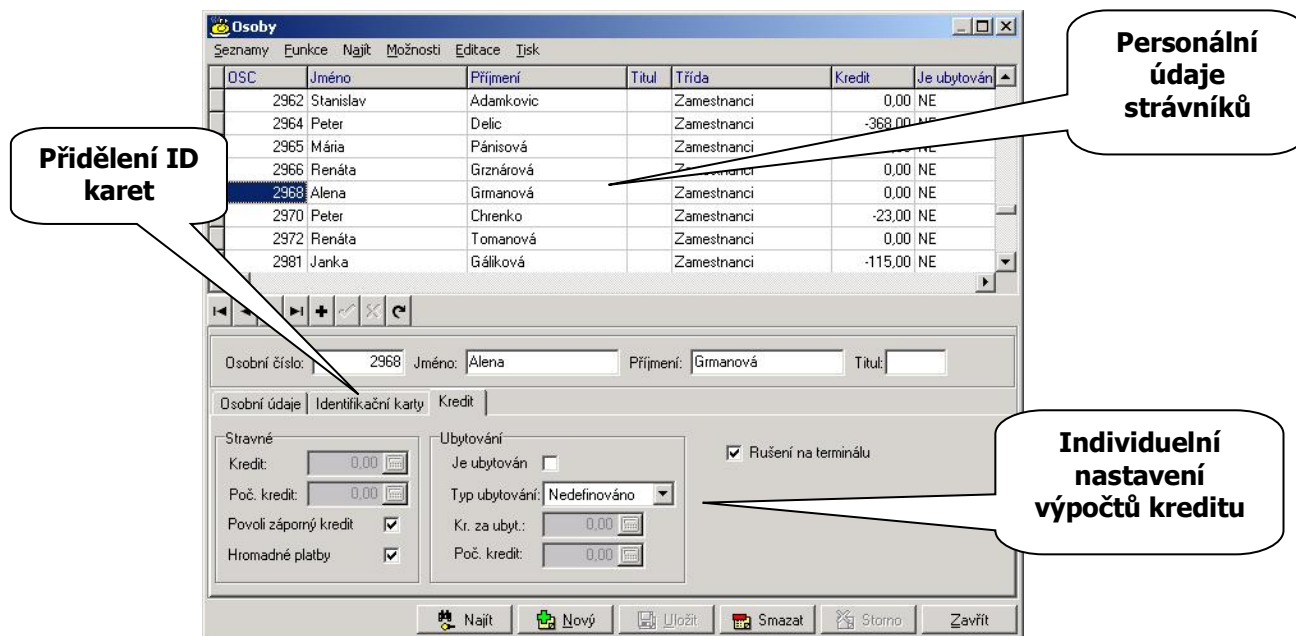
Modularita

Modularita systému umožňuje jeho nasazení jak v jídelnách kde probíhá pouze objednávka a výdej jídel a stravu dodává specializovaná firma tak v provozech s vlastní kuchyní, kde se využijí softwarové nadstavby pro normování a vedení skladu surovin. Systém pokrývá veškerou problematiku závodních i školních jídelen bez omezení kapacity. Uplatnit lze v malých firmách kde se podávají pouze obědy i ve velkých podnicích s třísměnným provozem kde může být systém doplněn například modulem kantýny pro přímý prodej přes stravovací kartu. Je možno také obsluhovat více výdejen z jedné kuchyně s možností rozdělení strávníků pro oddělené jídelny. Klíčové činnosti programu lze plánovat pro automatické provádění.



Evidence strážníků

V hlavní databázi programu jsou uloženy informace o všech strážnících. Každý strážník má přidělenou jednu nebo více identifikačních karet, zařazených do kategorií a cenových hladin. Strážníci se mohou dělit do skupin pro vytváření přehledových sestav (např.: zaměstnanci, návštěvy, externí...). Pro každou kartu strážníka je přiřazena kategorie určující ceny a velikost vydávaného jídla (využití např. ve školní jídelně, kde nižší ročníky dostávají menší porce). Možno definovat také odběrové skupiny pro sledování nesplnění povinných odběrů stravy v ubytovacích zařízeních. Na každou přidělenou kartu lze povolit vícenásobné odběry například pro odběr do jídelnosičů.



Přidělení ID karet

Personální údaje strážníků

Individuelní nastavení výpočtů kreditu

Každému strážníkovi se individuálně nebo skupinově určuje způsob vyúčtování:

- 1) kreditní:** pro každou stravovací karty veden samostatný kreditní účet (stravné, popř. ubytování), ze kterého se odepisuje cena objednaného jídla dle zařazení do cenových hladin. Finance na kreditní účet vkládá individuálně každý strážník dle svého uvážení a současných možností hotově nebo převodem prostřednictvím peněžního ústavu. Strážník má možnost kdykoliv zjistit svůj aktuální kredit na displeji objednávkového terminálu nebo v počítači. Při vyčerpání kreditu nelze již dále objednávat stravu a musí dojít k navýšení kreditu nebo lze strážníkovi povolit možnost čerpat záporný kredit.
- 2) srážkový:** v tomto případě probíhá vyúčtování vždy zpětně za určité období (většinou měsíc) a vypočtené sumy jsou uhrazeny srážkou ze mzdy, složenkou nebo jiným způsobem. Stejně jako v předchozím případě má strážník kdykoliv možnost zjištění stavu svého účtu od začátku období.

Pokud se jedná o internátní jídelnu, jsou stejným způsobem vedeny i platby za ubytování. Kredity je možno převádět mezi stravným a ubytovným. Při ukončení strážníka (konec pracovního poměru nebo ukončení studia) proběhne uzavření jeho účtu do nuly a vrácení nebo doplacení zbývajících kreditu. Vracená stravovací karta může být přidělena podle potřeby novým strážníkům.

Synchronizace osobních dat

Data o strážnících a stravovacích kartách mohou být spravovány ručně nebo aktualizovány podle docházkového či jiného personálního systému, který obsahuje potřebná data. V takovém případě probíhá automaticky zakládání nových a rušení ukončených strážníků popřípadě aktualizace změněných údajů, výměna karty apod.

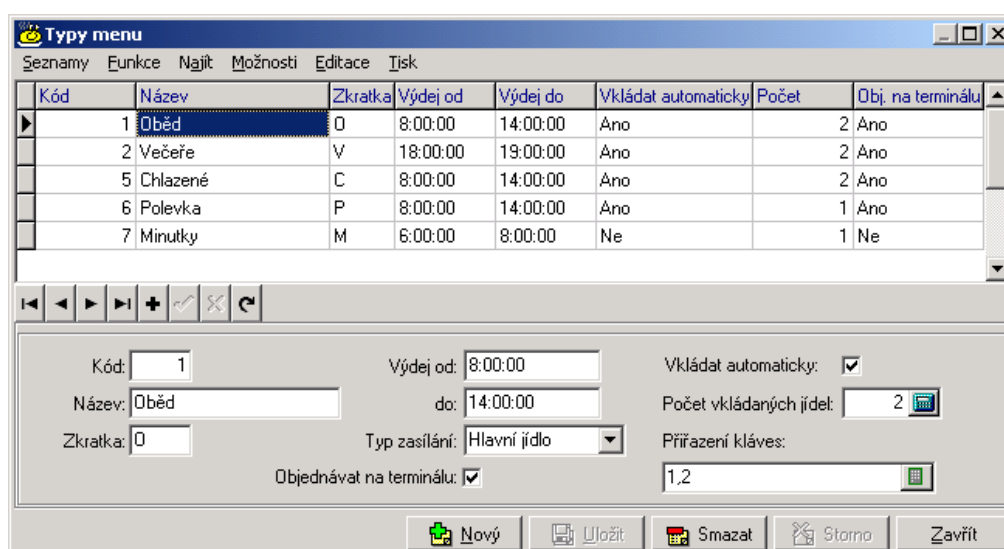
Nastavení stravovacích zvyklostí

Stravovací systém ACS-line dovoluje uživatelské nastavení všech parametrů provozu dle potřeby nebo již zavedených zvyklostí jídelny, jakákoliv omezení si stanoví samotná obsluha. Pracovat lze s libovolným počtem druhů a typů jídel, která mohou být objednávana na libovolnou dobu dopředu. Konkrétní provozní vlastnosti záleží na typu použitého objednávkového terminálu.

Systém rozlišuje několik možností práce s druhy jídel:

- 1) **hlavní jídlo:** běžné jídlo které lze objednávat a rušit samostatně (oběd, večeře)
- 2) **příloha:** jídlo které je součástí hlavního jídla (polévka, salát)
- 3) **doplňkový prodej:** jídlo které se vydává bez předchozího objednání (zákusek, mražené)

Pro každý druh jídla popřípadě jeho typy se stanovuje cena pro každou cenovou kategorii. Každé jídlo může mít nastavenou dotovanou a plnou cenu. Mezi jednotlivými druhy jídel lze definovat vazby pro automatické objednávky. Každému jídlu se určí jak může být objednáváno (ručně/terminál), doba kdy se vydává a umístění na klávesnici terminálu. Terminály jsou vybaveny univerzální klávesnicí do které se vkládají popisky dle konkrétního nastavení přiřazení jídel. V základním použití s terminálem RT310 dovoluje objednávat 12 různých jídel na každém terminálu. Při

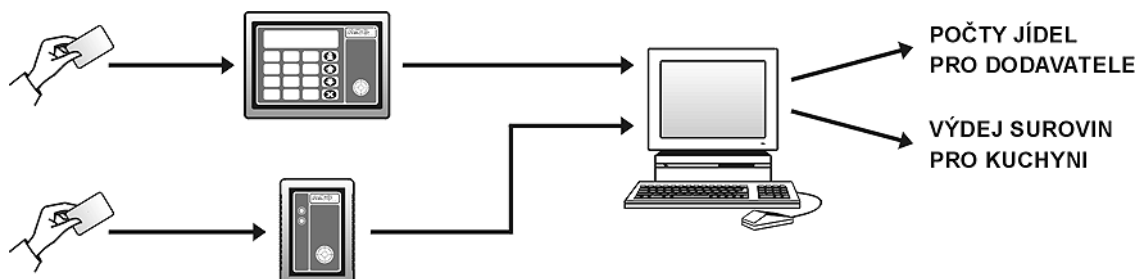


použití dotykového terminálu není počet jídel omezen. Běžná doba pro objednávání je 14 dnů nebo 1 měsíc.

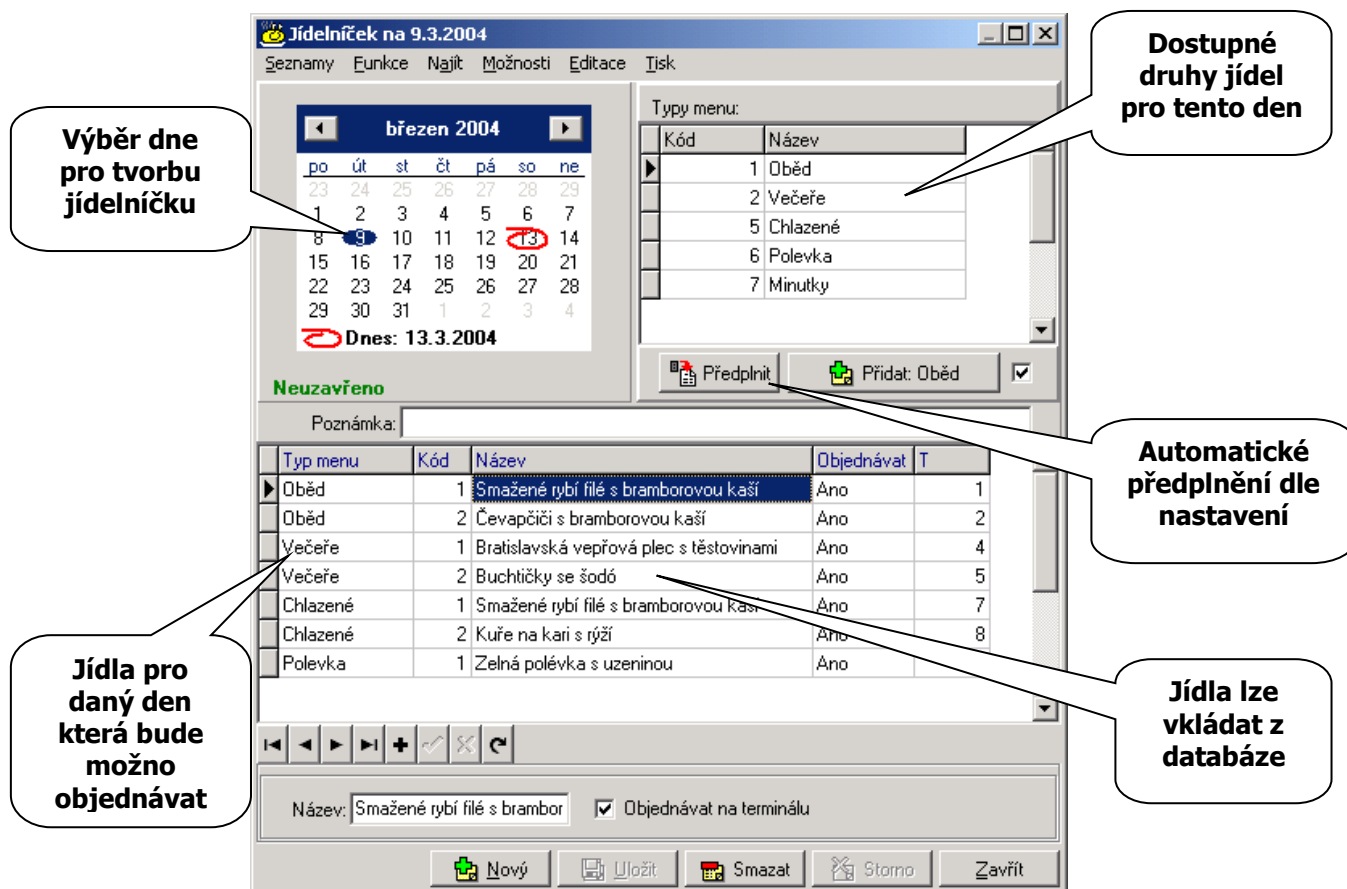
DRUH JÍDLA	TYP JÍDLA	KATEGORIE		
		ZAMĚSTNANCI	NÁVŠTĚVY	CIZÍ
OBĚD (hlavní jídlo)	OBĚD 1	23,- Kč	43,- Kč	50,- Kč
	OBĚD 2	23,- Kč	43,- Kč	50,- Kč
	OBĚD 3	30,- Kč	50,- Kč	50,- Kč
VEČEŘE (hlavní jídlo)	VEČEŘE 1	23,- Kč	43,- Kč	50,- Kč
	VEČEŘE 2	23,- Kč	43,- Kč	50,- Kč
	VEČEŘE 3	30,- Kč	50,- Kč	50,- Kč
POLÉVKA (příloha)	POLÉVKA 1	5,- Kč	5,- Kč	8,- Kč
	POLÉVKA 2	5,- Kč	5,- Kč	8,- Kč
ZÁKUSEK	ZÁKUSEK 1	10,- Kč	10,- Kč	10,- Kč

Objednávka jídla

Jako objednávací terminál jsou používány terminály RT310 nebo dotykové PC terminály, na kterých si mohou strávníci objednávat, rušit nebo měnit objednaná jídla na dobu, kterou určí obsluha systému. Volba jídla a dne pro objednávku probíhá přes klávesnici a potvrdí se přiložením stravovací karty. Na displeji terminálu je také zobrazován aktuální stav kreditu každého strávnicka. Pro objednávání mohou být použity také přídavné levnější terminály pro rychlou objednávku určitého jídla na následující den nebo webová aplikace pro objednávku v síti intranet.



Menu na jednotlivé dny na které se objednává (jídelníček) se sestavuje v počítači. Do jídelníčku lze vkládat jídla z databáze hotových jídel nebo zavést nový typ jídla a uložit jej pro opakované použití. Objednávky jídel se přenášejí z terminálu do počítače. Obsluha počítače má možnost manuální korekce objednávek (např.: doobjednat nebo zrušit objednávku jídla po ukončení objednávání na terminálu). Na základě dat načtených z terminálů poskytuje program informace o celkových počtech objednaných porcí s rozdělením podle kategorií. Počty slouží pro dodavatele stravy, popřípadě jako podklady pro nákup surovin na uvaření těchto jídel ve vlastní kuchyni a vystavení výdejky ze skladu a s tím související vyhodnocení spotřeby.



Výběr dne pro tvorbu jídelníčku

Dostupné druhy jídel pro tento den

Automatické předplnění dle nastavení

Jídla pro daný den která bude možno objednat

Jídla lze vkládat z databáze

Typy menu:

Kód	Název
1	Oběd
2	Večeře
5	Chlazené
6	Polevka
7	Minutky

Neuzavřeno

Poznámka:

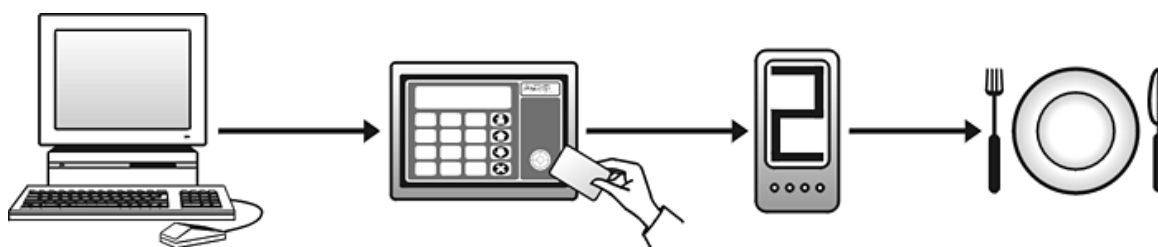
Typ menu	Kód	Název	Objednat	T
Oběd	1	Smažené rybí filé s bramborovou kaší	Ano	1
Oběd	2	Čevapčiči s bramborovou kaší	Ano	2
Večeře	1	Bratislavská vepřová plec s těstovinami	Ano	4
Večeře	2	Buchtíčky se šodó	Ano	5
Chlazené	1	Smažené rybí filé s bramborovou kaší	Ano	7
Chlazené	2	Kuře na kari s rýží	Ano	8
Polevka	1	Zelná polévka s uzeninou	Ano	

Název: Smažené rybí filé s brambor ☒ Objednat na terminálu

Nový Uložit Smazat Storno Zavřít

Výdej jídla

Po uzavření objednávky se informace přenesou na výdejní terminál (modul RT310 doplněn většinou externím snímačem EDK umístěným před výdejním místem). Použitý hardware se může lišit podle počtu, charakteru a potřeb výdejních míst. Při odběru jídla strážník pouze přiloží svou kartu ke snímači, terminál vyhodnotí jeho objednávky a zobrazí příslušné informace pro vydání jídla. Pro rychlou orientaci a viditelnost pro více kuchařů se informace zobrazují na velkém displeji. Tento zobrazí především číslo jídla které měl dotyčný objednáno a dále informace o velikosti a počtu porcí jídla, případně doplněk jídla např.: polévku. Fyzický výdej jídla většinou potvrzuje kuchař stiskem tlačítka a sám si tak řídí průběh a rychlost výdeje. Neoprávněný nebo opakovaný odběr je signalizován zvukovým signálem. Výdejní terminál vypisuje obsluhu informace o celkovém množství jednotlivých jídel a počty dosud vydaných porcí. Přes terminál lze vydat jídlo bez objednávky např. pro neohlášenou návštěvu. Pro každé jídlo je nastaven časový interval ve kterém probíhá výdej daného druhu jídla, mimo tyto časy nepřijímá terminál žádné karty.



Přehled zpracování

Stravovací systém: SEWS Slovakia, s.r.o.

Objednávky Jídelníček Spotřební koš Evidence Kredit Účty Služby Návod

prosincec 2005

po	út	st	čt	pá	so	ne
28	29	30	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

leden 2006

po	út	st	čt	pá	so	ne
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

únor 2006

po	út	st	čt	pá	so	ne
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Výběr dne pro sledování

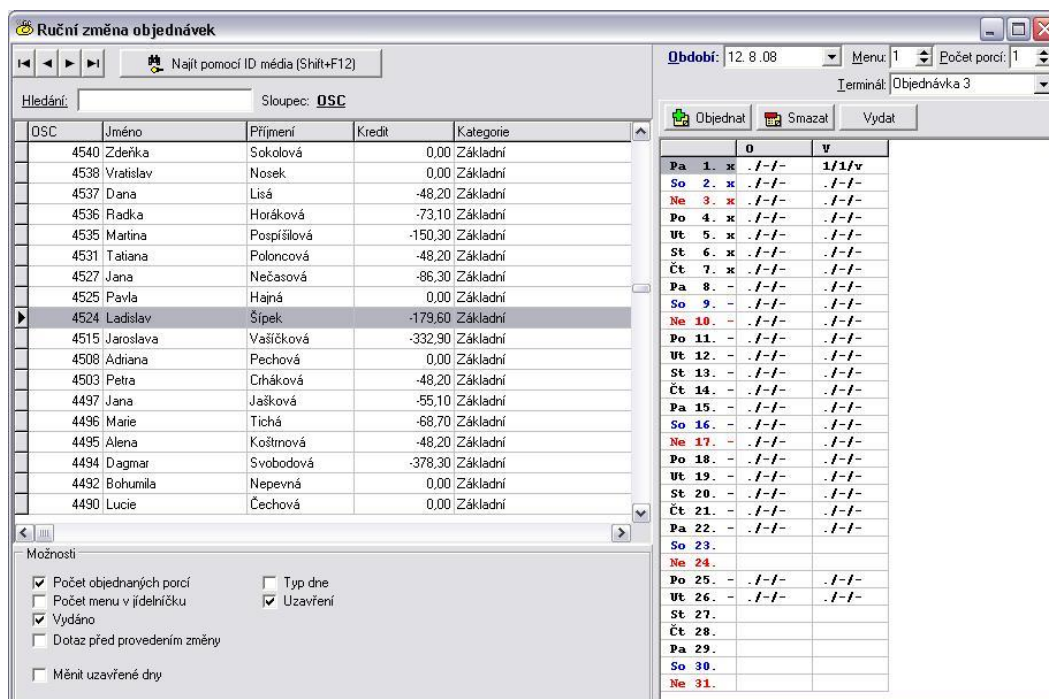
Nejpoužívanější funkce pro obsluhu

Sumy objednávek pro vybraný den

Kód	Kategorie	Kód	Typ menu	Kód	Menu	Množství
2	Jídelníček	1	Oběd	2	Losos po alsasku, vařený brambor	3
2	Jídelníček	1	Oběd	5	100g Zbojnická jehla, opékačky, zeleninová obloha	5
3	Sodexho	1	Oběd	1	Indické kuřecí nudličky (kuř. maso, smetana, jablka, kari)	23
3	Sodexho	1	Oběd	2	Losos po alsasku, vařený brambor	5
3	Sodexho	1	Oběd	4	250g Liptovská pomazanka, rajče, 3ks raženka	1
4	Desing CIS	1	Oběd	1	Indické kuřecí nudličky (kuř. maso, smetana, jablka, kari)	1
4	Desing CIS	1	Oběd	2	Losos po alsasku, vařený brambor	1
4	Desing CIS	1	Oběd	5	100g Zbojnická jehla, opékačky, zeleninová obloha	1
5	Cizí jídelna - 44	1	Oběd	1	Indické kuřecí nudličky (kuř. maso, smetana, jablka, kari)	81
5	Cizí jídelna - 44	1	Oběd	2	Losos po alsasku, vařený brambor	16
5	Cizí jídelna - 44	1	Oběd	3	Jahodová bublanina, kakao, ovoce	1
5	Cizí jídelna - 44	1	Oběd	5	100g Zbojnická jehla, opékačky, zeleninová obloha	17
6	učni	1	Oběd	1	Indické kuřecí nudličky (kuř. maso, smetana, jablka, kari)	5
6	učni	1	Oběd	2	Losos po alsasku, vařený brambor	1
6	učni	1	Oběd	3	Jahodová bublanina, kakao, ovoce	1
6	učni	1	Oběd	5	100g Zbojnická jehla, opékačky, zeleninová obloha	1

Celkem: 573

Rozhraní pro manuální objednávání



Vyhodnocení podle docházky

Pokud je stravovací systém nasazen společně s docházkovým systémem ACS-line tyto spolu vzájemně spolupracují nejen v synchronizaci osobních dat strávníků, ale především na úrovni sledování a vyhodnocení odběrů stravy dle odpracovaných směn. Každý zaměstnanec má nárok pouze na tolik dotovaných jídel kolik za sledované období odpracoval směn. V docházkovém software lze nakonfigurovat položku stravenky, která se vypočítává podle stanovených zákonitostí (po jaké době za jakých podmínek vzniká nárok). Tyto docházkové informace přebírá stravovací systém a přepočítává sumy za odebranou stravu. Odebrané porce nad limit doplácí zaměstnanec v plné výši bez dotací podniku. Tímto postupem je zajištěn výstup informací o platbách za stravu pro mzdový nebo účetní systém bez nutnosti dalších zásahů.

Výstupy dat

Výsledkem zpracování dat ve stravovacím systému jsou kompletní informace o provozu jídelny, které lze zobrazovat v různých úhlech pohledu. Všechny výpisy je možno libovolně filtrovat, prohlížet a tisknout. Výsledky lze také exportovat v obecném formátu nebo přímo do mzdového systému pro další zpracování.

- ✓ Ze strany strávnicka jsou k dispozici přehledy všech plateb s rozlišením druhu platby, odběry stravy za den nebo období, přehled neodebraných objednávek, stav kreditního konta, přehled odběrů dle normy.
- ✓ Z hlediska dodavatele stravy poskytuje program přehledy o počtech porcí za den nebo libovolné období, přehled objednávek se jmény, statistiky nevydaných jídel pro doložení jejich likvidace
- ✓ Pro kuchyni jsou potřebné informace o surovinách dle objednávek s rozdělením podle odběrových skupin, přehledy denní, týdenní a měsíční spotřeby a „provařenost“
- ✓ Ve skladu surovin jsou evidovány příjmy, výdeje, inventury a uzavěrky
- ✓ Pro mzdovou účtárnu jsou připraveny sumy odběrů za jednotlivé zaměstnance a podnikovou účtárnu pak přehledy o celkových počtech jídel dle rozdělení pro zaúčtování dotací a fakturaci externím strávnickům. Všechna tato data lze také exportovat v různých formátech pro načtení do jiných programů.

Modul TOUCH

Softwarový modul pro snadné objednávání a práci s objednávkami pomocí dotykového ovládání. Modul mimo základní objednávání, rušení a přehledy umožňuje rozšířené funkce pro práci s objednávkami jako např.: burzu jídel. Hardware pro modul TOUCH může být speciální terminál nebo libovolný počítač se systémem Windows vybavený dotykovým monitorem. Přihlašování strážníků probíhá přes připojenou čtečku karet nebo čipů. Pro více technických podrobností kontaktujte prosím svého dodavatele.



Osoba: 1 - Novák Pavel		Kredit: -50,00															
		Třída: 3.A															
Výdejna: Hlavní	Jídelníček na: Úterý 18.9.2007	Neuzavřeno															
září 2007 po út st čt pá so ne 27 28 29 30 31 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 1 2 3 4 5 6 7 Dnes: 18.9.2007	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Menu</th> <th>Název</th> <th>Poč.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>S1</td> <td>Jádrová paštika, 2x rohlík, kakao</td> <td></td> </tr> <tr> <td>X O1</td> <td>Kuře pečené, rýže, ovoce, čaj</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>O2</td> <td>Buchty s tvarohem, ovoce, čaj</td> <td></td> </tr> <tr> <td>V1</td> <td>Boloňské špagety, čaj</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Menu	Název	Poč.	S1	Jádrová paštika, 2x rohlík, kakao		X O1	Kuře pečené, rýže, ovoce, čaj	1	O2	Buchty s tvarohem, ovoce, čaj		V1	Boloňské špagety, čaj		
Menu	Název	Poč.															
S1	Jádrová paštika, 2x rohlík, kakao																
X O1	Kuře pečené, rýže, ovoce, čaj	1															
O2	Buchty s tvarohem, ovoce, čaj																
V1	Boloňské špagety, čaj																
1. Vyberte datum 2. Vyberte požadované jídlo 3. Stisknete tlačítko pro objednání (nebo zrušení)																	
<input checked="" type="button" value="Objednat"/> Zrušit Konec																	
Objednání vybraného jídla Zrušení vybraného jídla Ukončení objednávání, odhlášení																	

Modul SKLAD - normování

Součástí stravovacího systému mohou být další programové nadstavby pro činnosti souvisejících s provozem jídelny. Modul skladového hospodářství poskytuje všechny potřebné funkce pro práci se skladovými kartami. Ve skladu lze rozlišovat suroviny pro vaření a zboží pro přímý prodej. Lze pořizovat příjmy, převody, inventury, přehledy pohybů a uzávěrky. Odpisy surovin ze skladových karet se provádějí automaticky na základě objednaných jídel. Pro každé jídlo, které se vkládá do jídelníčku pro objednávání je definován seznam surovin s normovaným množstvím, které je třeba pro uvaření daného jídla. Skladby hotových jídel jsou uloženy v databázi ze které se vkládají do jídelníčku.

Položky normy 303 - Námořnické maso				
Funkce Hledání Možnosti Editace Export Tisk				
Množstevní skupina				
Skupina I				
Položka	Surovina	Název	Množství	MJ
1	1102	Maso vepřové - krkovice	15,00	kg
2	7260	Rajčatový protlak	3,60	kg
3	7055	Kečup	1,00	kg
4	6200	Zásmažka - světlá	0,50	kg
5	6250	Zásmažka - tmavá	0,50	kg
6	3500	Vejce-čerstvá	20,00	ks
7	7300	Sůl	0,20	kg
8	6170	Pepř-mletý	0,05	kg

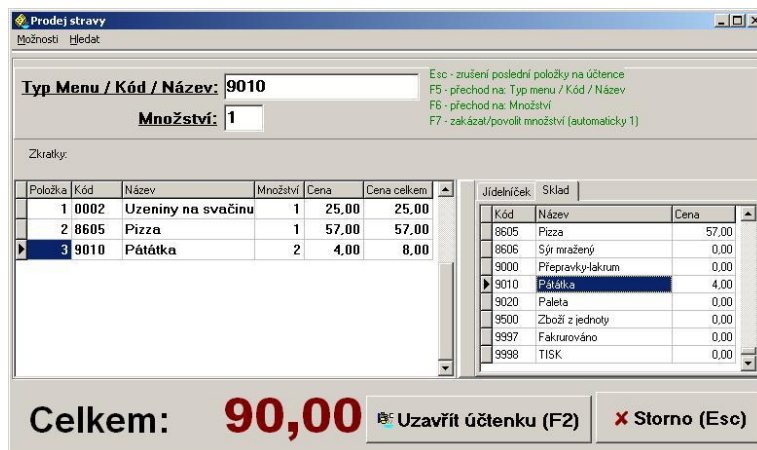
Počet záznamů: 8

Modul KASA - doplňkový prodej

Dalším modulem pro rozšíření stravovacího systému je pokladní prodej. Tato nadstavba nahrazuje klasickou registrační pokladnu. Použití nalezne především v kantýně pro doplňkový prodej zboží nebo v jídelnách restauračního typu. Prodávat lze zboží ze skladových karet, odkud je automaticky odepisováno prodané množství. Markování probíhá výběrem zboží ze seznamu nebo přečtením čárového kódu čtečkou. Taktéž je možno provádět platby za odebranou stravu. Platby jsou účtovány bezhotovostně na kartu (čip) strážníka nebo výběrem hotovosti. Pokladní stanoviště může být vybaveno dalším hardwarem pro plnohodnotné prodejní místo (např.: skener čárových kódů, tiskárna účtenek, peněžní zásuvka...)

Zákaznické displaye

LCD nebo VFD zobrazovače pro
Informativní zobrazení pokladních informací
pro zákazníka. 2x16 nebo 2x20 znaků.
Připojení RS232 nebo USB.



Pokladní tiskárny a zásuvky

Termo-transferové nebo jehličkové tiskárny určené pro tisk účtenek a kuchyňských bonů. Šířka tisku 76mm, u jehličkových tiskáren s možností kopie účtenky. Rozhraní pro připojení RS232 nebo Centronix. Možnost ovládání pokladní zásuvky.

Schváleno pro fiskalizaci v souvislosti se Zákonem o registračních pokladnách č. 215/2005Sb.



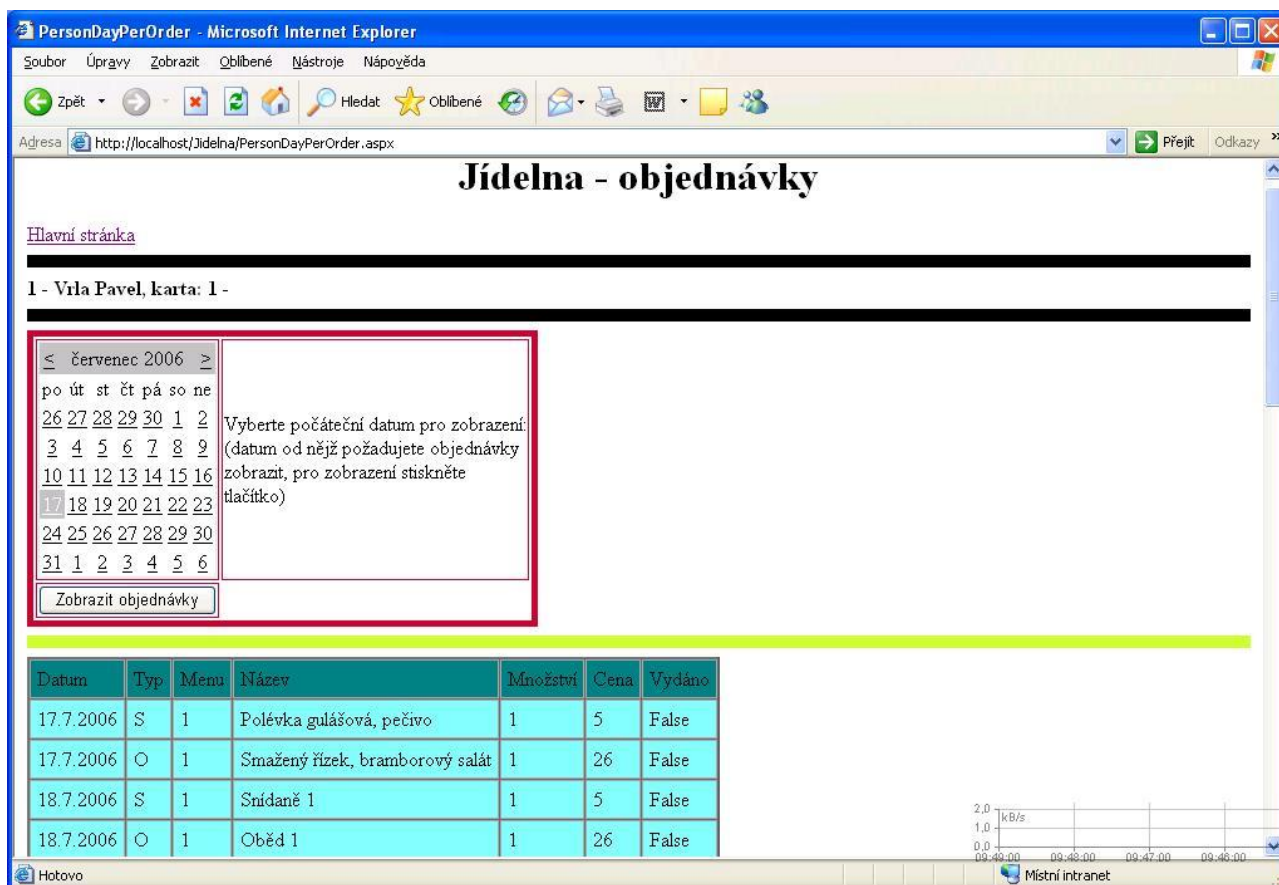
Skener čárových kódů

Slouží pro načítání čárových kódů zboží pro rychlé a snadné vytváření prodejních účtů. Připojení RS232 nebo USB.



Modul INTRAWEB

Tento softwarový modul umožňuje objednávání a rušení stravy pomocí běžného internetového prohlížeče v rámci firemní sítě intranet. Každý uživatel se přihlašuje svým jménem a heslem. V rámci přihlášení může spravovat objednávky na stravu prohlížet nebo tisknout přehledy o odebrané stravě a platbách.



Datum	Typ	Menu	Název	Množství	Cena	Vydáno
17.7.2006	S	1	Polévka gulášová, pečivo	1	5	False
17.7.2006	O	1	Smažený řízek, bramborový salát	1	26	False
18.7.2006	S	1	Snídaně 1	1	5	False
18.7.2006	O	1	Oběd 1	1	26	False

Nápojové a stravovací automaty

Stravovací systém ACS-line umožňuje napojení a spolupráci s automaty pro výdej nápojů, sladkostí nebo chlazené stravy. V konkrétním automatu je mincovník nahrazen čtečkou karet nebo čipů které používají stravovací terminály. Při odběru z automatu je patřičná částka odepsána ze stravovacího účtu podobně jako odebraný oběd. Pro podrobnější technické informace kontaktujte svého dodavatele.

Návratnost zavedení elektronické jídelny

Dlouhodobé používání automatizované jídelny přináší nejen urychlení a zefektivnění celého procesu objednávky a výdeje jídel, ale má také příznivý ekonomický dopad. Do nákladů na klasický provoz jídelny je třeba započítat také náklady na tisk stravenek, ztráty při neoprávněných odběrech jídel, čas obsluhy apod. Z těchto uvedených informací lze vykalkulovat, že **návratnost investice** na pořízení stravovacího systému je otázkou několika měsíců. Cena stravovacích karet většinou není investicí zřizující organizace, stravníci je mají pronajaty oproti záloze nebo jsou vyžita média která již fungují pro jiné účely

Požadavky na hardware

Stanice

- Počítač s operačním systémem Windows 98 / 2000 / XP / Vista nebo vyšším.
- Doporučená frekvence procesoru alespoň 500 Mhz.
- Operační paměť RAM minimálně 64 MB, lépe 128 MB nebo více.
- Monitor 17 palců nebo jiný monitor umožňující pohodlné rozlišení 1024 x 768 pixelů (bodů).

Server

- Počítač s operačním systémem Windows 2000 / XP / 2003 / Vista a vyšším.
- Procesor s minimální frekvencí od 2 GHz
- Operační paměť RAM od 1 GB, doporučeno 2 GB RAM a více.
- Požadovaný výkon serveru závisí na počtu obsluhovaných stanic.

počítačová síť

- Počítač, na němž budou uložena data (databáze) musí mít v síti pevnou ip adresu!
- Na počítači, na němž budou uloženy soubory systému musí být vytvořen adresář, který bude plně sdílený ze všech stanic, na nichž budou programy systému provozovány.

Přihlášení do aplikace je chráněno uživatelským jménem a heslem. Každému uživateli lze nastavit úroveň zabezpečení a oprávnění pro jednotlivé úkony v systému. Počet současně pracujících uživatelů může být omezen podle aktuální licence.

Zákaznická podpora a záruky

Veškeré instalace, konfigurace a konzultace zajišťuje technický tým firmy ESTELAR s. r. o. nebo certifikované partnerské firmy. Servis je zajištěn telefonickým a e-mailovým hot-line, popřípadě výjezdem technika.

Po dobu 6 měsíců od uvedení systému do provozu je poskytována bezplatná implementační podpora, která umožní uživatelům naučit se samostatně pracovat se systémem a odladit všechna provozní nastavení. Po uplynutí této doby je možno uzavřít smlouvu HOTLINE, formou roční paušální platby. V rámci smlouvy jsou poskytovány další technické služby, aktualizace a pravidelné revize systému.

Služba HOTLINE zahrnuje:

- Průběžnou aktualizaci nejnovějších verzí programů formou upgrade, minimálně dvakrát ročně.
- Základní telefonickou podporu v pracovní dny od 8:00 do 15:30 hodin
možnost dohodnutí individuálního rozsahu a garantovaných časů zásahu
- Zvýhodněné ceny za služby a servis.
- Průběžné udržování programu v souladu s aktuální českou legislativou.
- Vývoj systému v souladu se všeobecným vývojem hardware a operačních systémů.
- Vývoj systému ve smyslu rozšiřování a zdokonalování uživatelských funkcí a komfortu.
- Záruku na opravu věcných, početních, algoritmických a funkčních chyb, které se mohou projevit při používání programu
- Možnost dohodnutí vzdálené správy systému

Na systémy ACS-line je poskytnuta záruka 36 měsíců od předání díla a uvedení do provozu.

Jakékoliv dotazy k systému je možno směřovat na: hotline@acsline.cz

Ukázky tiskových sestav

tisková sestava: Jídelníček

SEW Slovakia

Datum: 14.3.2004

Jídelní lístek

Datum od: 8.3.2004

od: 10.3.2004

Pondělí 8.3.2004

Oběd

- O 1 Budějovická hovězí pečeně s houskovým knedlíkem
- O 2 Budějovická hovězí pečeně s rýží

Chlazené A

- C 1 Hovězí maso na pepři s bramborem
- C 2 Budějovická hovězí pečeně s rýží

Večeře

- V 1 Guláš z divočáka s houskovým knedlíkem
- V 2 Budějovická hovězí pečeně s rýží

Polevka

- P 1 Hovězí polévka se strouháním

Úterý 9.3.2004

Oběd

- O 1 Smažené rybí filé s bramborovou kaší
- O 2 Čevapčiči s bramborovou kaší

Chlazené A

- C 1 Bratislavská vepřová plec s těstovinami
- C 2 Buchtičky se šodó

Večeře

- V 1 Videňská roštěná s rýží
- V 2 Kuře na kari s bramborem

Polevka

- P 1 Zelná polévka s uzeninou

Středa 10.3.2004

Dnes výdej od 12:00

Oběd

- O 1 Pečená kachna s houskovým knedlíkem a kysaným zelím
- O 2 Vepřová pečeně s bramborovým knedlíkem a špenátem

Chlazené A

- C 1 Pečená kachna s houskovým knedlíkem a kysaným zelím
- C 2 Vepřová pečeně s bramborovým knedlíkem a špenátem

Večeře

- V 1 Kapustový karbanátek s bramborovou kaší

Polevka

- P 1 Květáková polévka

Schválil(a): František Vomáčka

tisková sestava: Platby strážníků

Datum tisku: **18.3.2001**

Výpis plateb strážníka

OSC: **1**

Příjmení: **Tomečková**

Jméno: **Jitka**

Datum	Typ platby	Částka	Poznámka
29.1.2001	Hotovost	320,00	Stravné
28.2.2001	Hotovost	500,00	Stravné
28.2.2001	Hotovost	750,00	ubytování březen
18.3.2001	Hotovost	300,00	Stravné
		1870,00	

Datum tisku: **18.3.2001**

Platby v hotovosti po dnech

od 1.1.2001
do 18.3.2001

Datum	29.1.2001	
Platby na	Kredit	
Stravné	320,00	
		320,00
Datum	28.2.2001	
Platby na	Kredit	
Stravné	500,00	
Ubytování	750,00	
		1250,00
Datum	18.3.2001	
Platby na	Kredit	
Stravné	300,00	
		300,00
		1870,00

tisková sestava: Přehled odběru stravy

Datum tisku: **18.3.2001**

Objednávky na 16.3.2001

<u>Snídaně</u>						
OSC	Jméno	Příjmení	Kategorie čipu	Jídlo	Množství	Odebráno
1	Jitka	Tomečková	Student	1 Snídaně 1	1	Ne
<u>Oběd</u>						
OSC	Jméno	Příjmení	Kategorie čipu	Jídlo	Množství	Odebráno
3	Ota	Holub	Student	1 Oběd 1	1	Ne
4	Tomaš	Raszka	Cizí	1 Oběd 1	1	Ne
1	Jitka	Tomečková	Student	1 Oběd 1	1	Ne
1	Jitka	Tomečková	Zaměstnanec	1 Oběd 1	1	Ne
<u>Večeře</u>						
OSC	Jméno	Příjmení	Kategorie čipu	Jídlo	Množství	Odebráno
3	Ota	Holub	Student	1 Večeře 1	1	Ne
4	Tomaš	Raszka	Cizí	1 Večeře 1	2	Ne

Datum tisku: **18.3.2001**

Přehled odběru stravy

OSC: 1

Jméno: Jitka

Období od: 1.2.2001

Příjmení: Tomečková

od: 19.3.2001

Kategorie čipu: Student		Čip: 111		Pozn.:		Odebráno
Datum	Typ	Objednáno	Množství	Cena	Cena celkem	
12.3.2001	Snídaně	1 Snídaně 1	1	14,00	14,00	Ano
12.3.2001	Oběd	2 Oběd 2	1	19,00	19,00	Ano
12.3.2001	Večeře	1 Večeře 1	1	16,00	16,00	Ano
13.3.2001	Snídaně	1 Snídaně 1	1	14,00	14,00	Ano
13.3.2001	Oběd	2 Oběd 2	1	19,00	19,00	Ano
14.3.2001	Oběd	1 Oběd 1	1	19,00	19,00	Ne
14.3.2001	Večeře	1 Večeře 1	1	16,00	16,00	Ano
15.3.2001	Snídaně	1 Snídaně 1	1	14,00	14,00	Ano
15.3.2001	Oběd	1 Oběd 1	1	19,00	19,00	Ano
Celkem za čip 150,00						

Celkem 150,00

tisková sestava: Počty porcí na den

Datum tisku: **18.3.2001**

Počty porcí na 16.3.2001

Snídaně

Kategorie čipu: **Student**

Druh menu	Počet
1 Snídaně 1	1
Celkem za kategorii: 1	
Celkem: 1	

Oběd

Kategorie čipu: **Student**

Druh menu	Počet
1 Oběd 1	2
Celkem za kategorii: 2	

Kategorie čipu: **Zaměstnanec**

Druh menu	Počet
1 Oběd 1	1
Celkem za kategorii: 1	

Kategorie čipu: **Cizí**

Druh menu	Počet
1 Oběd 1	1
Celkem za kategorii: 1	
Celkem: 4	

Večeře

Kategorie čipu: **Student**

Druh menu	Počet
1 Večeře 1	1
Celkem za kategorii: 1	

Kategorie čipu: **Cizí**

Druh menu	Počet
1 Večeře 1	2
Celkem za kategorii: 2	
Celkem: 3	

tisková sestava: Rozpis surovin na den

SEW Slovakia

Datum tisku: 15.3.2004

Množství surovin podle menu na 26.2.2004

Oběd

1 Pečená kuřecí roláda s bramborovou kaší

Kód	Název	Množství	MJ	Cena/MJ	Cena celkem
1047	sůl	0,487	Kg	4,670	2,27
1052	brambory	31,95	Kg	9,700	309,92
1064	okurka kyselá	2,04	Kg	26,451	53,96
1079	solamyl	0,134	Kg	37,480	5,02
1092	mléko	5,40	L	12,301	66,43
1115	sójová omáčka	0,201	Kg	108,290	21,77
1135	máslo	0,68	Kg	97,000	65,96
1147	česneková pasta	0,479	Kg	35,517	17,01
1238	grilovací koření	0,097	Kg	93,908	9,11
1297	kuře na roládu	10,20	Kg	89,000	907,80

2 Vepřový závit s bramborovou kaší

Kód	Název	Množství	MJ	Cena/MJ	Cena celkem
1008	vepřová kýta	4,35	Kg	98,000	426,30
1029	slanina	0,185	Kg	45,000	8,32
1032	salám měkký Gothaj	0,00	Kg	60,000	0,00
1044	pepř mletý	2,90	g	0,170	0,49
1047	sůl	0,174	Kg	4,670	0,81
1052	brambory	13,63	Kg	9,700	132,21
1054	cibule	0,69	Kg	13,115	9,05
1064	okurka kyselá	1,45	Kg	26,451	38,35
1077	mouka hladká	0,27	Kg	7,454	2,01
1090	vejce	7,25	ks	2,552	18,50
1092	mléko	2,32	L	12,301	28,54
1094	Omega	0,429	Kg	39,200	16,82
1114	hořčice polotučná - s	0,00	Kg	12,800	0,00
1135	máslo	0,29	Kg	97,000	28,13
1284	párek tenký - s	0,54	Kg	75,000	40,50

Celkem: 2209,2896

Chlazené A

1 Pečená kuřecí roláda s bramborovou kaší

Kód	Název	Množství	MJ	Cena/MJ	Cena celkem
1047	sůl	0,014	Kg	4,670	0,07
1052	brambory	0,94	Kg	9,700	9,12
1064	okurka kyselá	0,06	Kg	26,451	1,59
1079	solamyl	0,004	Kg	37,480	0,15
1092	mléko	0,16	L	12,301	1,97
1115	sójová omáčka	0,006	Kg	108,290	0,65
1135	máslo	0,02	Kg	97,000	1,94
1147	česneková pasta	0,014	Kg	35,517	0,50
1238	grilovací koření	0,002	Kg	93,908	0,19
1297	kuře na roládu	0,30	Kg	89,000	26,70

tisková sestava: Denní spotřeba surovin

SEW Slovakia

Datum: 15.3.2004

Denní spotřeba na: 26.2.2004
Výdejka: V0400551
Jídelníček:

Typ menu	Kód	Název
Oběd	1	Pečená kuřecí roláda s bramborovou kaší
Oběd	2	Vepřový závitok s bramborovou kaší
Chlazené A	1	Pečená kuřecí roláda s bramborovou kaší
Chlazené A	2	Vepřový závitok s bramborovou kaší
Večeře	1	Pečená kuřecí roláda s bramborovou kaší
Polevka	1	Uzená polévka s masem a rýží

Počty porcí:

Kód	Název	O1	O2	C1	C2	V1	P1	Celkem	Cena
1	Základní	66,00	27,00	2,00	3,00	1,00	7,00	106,00	764,00
2	Cizí	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,00	0,00

Suroviny:

Kód	Název	MJ	O1	O2	C1	C2	V1	P1	Celkem	Cena/MJ	Celkem K
1008	vepřová kýta	Kg	0,00	4,35	0,00	0,45	0,00	0,00	4,80	98,000	470,40
1017	vepřová uzená krko	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01	0,01	98,684	0,99
1029	slanina	Kg	0,00	0,19	0,00	0,02	0,00	0,00	0,20	45,000	9,00
1032	salám měkký Gotha	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	60,000	0,00
1042	nové koření	g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,70	0,70	0,255	0,18
1044	pepř mletý	g	0,00	2,90	0,00	0,30	0,00	0,70	3,90	0,170	0,66
1047	sůl	Kg	0,49	0,17	0,01	0,02	0,01	0,00	0,70	4,670	3,27
1052	brambory	Kg	31,95	13,63	0,94	1,41	0,47	0,00	48,40	9,700	469,48
1054	cibule	Kg	0,00	0,69	0,00	0,08	0,00	0,04	0,80	13,115	10,49
1064	okurka kyselá	Kg	2,04	1,45	0,06	0,15	0,03	0,00	3,73	26,451	98,66
1077	mouka hladká	Kg	0,00	0,27	0,00	0,03	0,00	0,00	0,30	7,454	2,24
1079	solamyl	Kg	0,13	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,14	37,480	5,25
1090	vejce	ks	0,00	7,25	0,00	0,75	0,00	0,00	8,00	2,552	20,42
1092	mléko	L	5,40	2,32	0,16	0,24	0,08	0,00	8,20	12,301	100,87
1094	Omega	Kg	0,00	0,43	0,00	0,04	0,00	0,04	0,50	39,200	19,60
1103	rýže	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,20	0,20	16,166	3,23
1105	hrách sterilovaný	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	44,690	0,00
1114	hořčice polotučná -	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12,800	0,00
1115	sójová omáčka	Kg	0,20	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,21	108,290	22,74
1135	máslo	Kg	0,68	0,29	0,02	0,03	0,01	0,00	1,03	97,000	99,91
1147	česneková pasta	Kg	0,48	0,00	0,01	0,00	0,01	0,00	0,50	35,517	17,76
1182	zelenina kořenová	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,30	0,30	26,300	7,89
1238	grilovací koření	Kg	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,10	93,908	9,39
1284	párek tenký - s	Kg	0,00	0,54	0,00	0,06	0,00	0,00	0,60	75,000	45,00
1297	kuře na roládu	Kg	10,20	0,00	0,30	0,00	0,15	0,00	10,65	89,000	947,85
1404	vepřová uzená rolka	Kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,49	0,49	95,000	46,55

Norma: 764

Spotřeba: 2411,83

Úspora (provažení): -1647,83

tisková sestava: Vyhodnocení stravného podle docházky

SEW Slovakia

Datum: 15.3.2004

Vyhodnocení odběru stravy podle docházky

Období: 1.1.2004 - 31.1.2004

Návšteva

OSC	Rodné číslo	Jméno	Příjmení	V normě	Nad normu	Cena
99996			Návšteva 4	0	1	61,90
99998			Návšteva 2	0	1	61,90
99999			Návšteva 1	0	1	61,90
				0	3	185,70

Zaměstnanci

OSC	Rodné číslo	Jméno	Příjmení	V normě	Nad normu	Cena
1	715318/7162	Beáta	Belisová	11	1	314,90
2	675407/6318	Helena	Bátorová	0	0	0,00
4	536214/136	Marta	Božiková	4	0	92,00
5	545628/3184	Helena	Cacíková	0	0	0,00
6	725815/7137	Andrea	Cacková	2	0	46,00
10	795518/7185	Zuzana	Chudá	11	0	253,00
14	585630/6368	Ivetta	Keslová	18	2	537,80
15	715922/6833	Mária	Micháleková	0	0	0,00
16	770510/7135	Július	Lacika	17	0	391,00
17	675124/6645	Alena	Lepeyová	15	0	345,00
19	575524/7234	Jolana	PinoMartinézová	12	0	276,00
20	615403/7164	Jana	Mickulová	0	0	0,00
21	740615/7187	Rastislav	Móricz	18	0	414,00
22	786102/7130	Katarína	Šípošová	7	0	161,00
23	775811/7158	Marcela	Trencanská	15	0	345,00
24	586205/6783	Eva	Valachová	0	0	0,00
25	606120/6613	Vlasta	Valachová	5	0	115,00
30	605422/6618	Gabriela	Tomanová	0	0	0,00
33	665622/6720	Zdenka	Štefkeová	0	0	0,00
35	765301/7207	Miriám	Rybanská	10	0	230,00
36	626211/6025	Helena	Balážiková	0	0	0,00
39	585610/7092	Helena	Hroššová	0	0	0,00
40	665525/6509	Eva	Chabronová	3	0	69,00
41	565520/6964	Mária	Kišacová	0	0	0,00
42	516017/041	Mária	Kobidová	0	0	0,00
43	665127/7094	Ludmila	Kuchárová	15	0	345,00
44	765722/7215	Andrea	Šálková	1	0	23,00
45	646017/6855	Viera	Orthová	0	0	0,00
46	635204/6899	Júlia	Pavlíková	7	0	161,00
51	715219/8460	Anna	Šmitalová	6	0	138,00
53	765630/7208	Lubomíra	Vicanová	9	0	207,00

Reference

Zde naleznete seznam referenčních instalací stravovacího systému ACS-line. V případě zájmu o kontaktování některé z uvedených instalací vám rádi sdělíme podrobnosti a dohodneme schůzku.

Organizace	Počet osob	Normy	WEB	Touch	Sklad kasa	Město
AGADOS, spol. s r.o.	100		X			Velké Meziříčí
IG Watteuw CR s.r.o.	600		X			Brno
ASMO Czech s.r.o.	300		X	X		Zruč nad Sázavou
Chropynská strojírna a. s.	500					Chropyně
DOMOV MLÁDEŽE SZŠ a VZŠ	500	X			X	Zlín
EKOM spol. s r. o.	200		X			Piešťany
ENPAY TRANSFORMER COMPONENTS, s.r.o.	100					Levice
SVITAP J.H.J. s.r.o.	500	X	X		X	Svitavy
Havířovská teplárenská společnost, a.s.	100		X			Havířov
Drutěva Brno	400					Brno-venkov
Siemens Drásov	800		X			Drásov
TYCO electronic s.r.o.	2300		X	X	X	Kuřim
ITW PRONOVIA, s.r.o.	700					Velká Bíteš
Igor Láník - Techservis Boskovice	300					Boskovice
Informačné centrum podnikateľov, s.r.o.	300		X			Žilina
Inventec (Czech), s.r.o.	700					Modřice
JULI Motorenwerk, s.r.o.	500				X	Moravany
Knauf Insulation, a.s.	600		X			Nová Baňa
ACO Industries k.s.	700		X	X		Přibyslav
KRONODOOR CZ spol. s r.o.	200					Jihlava
TOS Kuřim	1500					Kuřim
LUANA gastro s.r.o.	1300		X			Šumperk
NIOB, spol. s r.o.	200					Dolní Mlýn 225
Nefab Packaging Slovakia s.r.o.	200					Levice
PHOENIX Zdravotnícke zásobovanie, a.s.	300		X			Bratislava
Cadence Innovation s.r.o.	600					Liberec
RONAL CR s.r.o.	900			X		Jičín
SEWS Slovakia, s.r.o.	2600					Sereď
Walter s.r.o.	300					Kuřim
SOR Libchavy spol. s r.o.	600		X	X		Libchavy
STRAVOVÁNÍ ČAVOJSKÁ s.r.o.	3000				X	Ostrava-Bartovice
PSG a.s.	200		X			Otrokovice
ZŠ Kunštát	200		X			Kunštát
Střední škola oděvní a služeb Vizovice	900					Vizovice
TKZ Polná, spol. s r.o.	200					Polná
TOROLUX s.r.o	800		X		X	Malacky
TRUMF International s.r.o.	200					Dolní Újezd 157
TRW Autoelektronika, s.r.o. - Zruč	800		X			Benešov
TVM, spol.s r.o.	400					Valašské Meziříčí
Welding Operations Services Slovakia, s.r.o.	200					Lužianky
ŽDB GROUP a.s. - závod Služby	3300					Bohumín
ZŠ Litovel	700				X	Litovel
ZŠ Luhačovice	600					Luhačovice
Základní škola, Vizovice	800					Vizovice
S& K Label spol. s r.o.	200					Kuřim
Strojírna Vimperk s.r.o.	100					Vimperk

Závěrečné informace

Elektronický stravovací systém plně nahradí stravenky a výrazně zefektivní provoz celé jídelny. Poskytne podklady pro vyúčtování za stravné, podklady pro fakturaci externím strávnickům, vyúčtování spotřeby surovin. Výsledky lze přímo exportovat do mzdových systémů.

Systém ACS-line komplexně pokryje nejrozličnější typy stravovacích provozů. Na základě podrobnějších informací o Vašem zařízení vypracujeme kalkulaci na dodávku případně pořízení systému „na klíč“. Rovněž Vám tímto nabízíme bezplatnou a nezávaznou osobní návštěvu, při které Vám systém předvedeme a zodpovíme veškeré dotazy. Podrobnější informace získáte na níže uvedeném kontaktu.

Systémy ACS-line jsou certifikovány:



Aktuální informace a popis dalších komponentů systému naleznete na internetové prezentaci:

<http://www.acsline.cz>

Výrobce:



ESTELAR s. r. o.

Palackého 744/1
769 01 Holešov
Česká republika

telefon: +420 573 394 894,
+420 571 117 858
GSM: +420 777 295 466

e-mail: obchod@estelar.cz

web: <http://www.estelar.cz>