

OBELIX

FOOD - SERVICE SOFTWARE

Vážený zákazníku,

naše firma, XTG Systems, s.r.o., se od roku 2000, mimo jiné, zabývá dodávkami specializovaného software pro jídelny. K dnešnímu dni jsme dodali přes 350 instalací po celé ČR.

Mezi našimi zákazníky jsou průmyslové podniky, armáda, nemocnice, administrativní budovy, státní správa a školy. Velikost instalací se pohybuje od malých (100 strážníků) až po velké (6000 strážníků v jedné lokalitě), případně distribuované (25000 strážníků volně se pohybujících mezi 15ti jídelnami a 35ti kantýnami ve třech městech).

Náš stravovací systém OBELIX pokrývá jak část pokladní a objednávkovou, tak část skladů a výroby (normování/kalkulace). Software byl od začátku svého vývoje optimalizován pro provoz v jídelnách.

Pro nemocniční provozy máme připraven speciální modul pro správu patientských diet a další agendy s nimi související.

U našich dodávek zdůrazňujeme individuální a dlouhodobý přístup k zákazníkovi. Pokud vaše požadavky nejsou již pokryty stávající funkcí v našem systému, můžeme provést jeho rozšíření. Jsme schopni připravit i speciální napojení na vaše provozní a účetní systémy.

Servis systému jsme schopni zajistit formou telefonickou, dálkovou správou, případně osobní návštěvou. Servisní podmínky, stejně jako podmínky pro individuální úpravy systému jsou definovány ve Smlouvě o podpoře software, kterou se zákazníkem uzavíráme.

Technologie: Systém má strukturu klient-server. Databáze je relační s databázovým serverem Firebird a klientské aplikace jsou klasické aplikace běžící na Windows. Výkon systému závisí na použitém hardware, takže lze systém provozovat od jednoho obyčejného počítače, na kterém běží jak databázový server, tak klientská aplikace, až po větší systémy, kdy databáze je na samostatném serveru a klientské aplikace jsou na samostatných počítačích v síti. Počty záznamů ve vybraných tabulkách databáze se mohou pohybovat řádově ve statisících bez viditelného zatížení systému.

Rozsah systému je mnohem širší, než je možné postihnout v přiloženém popisu, takže v případě zájmu mne můžete kontaktovat na níže uvedeném emailu či telefonu a rád se s vámi nezávazně sejdeme, abychom mohli prodiskutovat vaše představy a naše možnosti.

Přeji Vám hezký den,

Jaroslav Kramoliš | ředitel

XTG Systems, s.r.o.

Ocelářská 891/16
190 00 Praha 9
+420 603 499 751
jaroslav.kramolis@xtg.cz

OBELIX

FOOD - SERVICE SOFTWARE

Systém Obelix je ucelený integrovaný systém pokrývající všechny potřeby závodního stravování z pohledu informatiky.



Systém je stavěn modulárně, což umožňuje jeho flexibilní nasazení od nejmenších provozů využívajících jednu pokladnu až po rozsáhlé provozy s větším počtem pokladen a rozsáhlou skladovou a účetní evidencí. Všechny moduly mohou pracovat buď samostatně, anebo v režimu centrálního řízení, kdy je možné řídit z centrálního místa vybrané číselníky a zpětně na centrálu přenášet provozní data.

Moduly systému Obelix:

- Pokladna
- Objednávky + Výdejový modul (dotykový terminál, intranet)
- Admin (administrativní modul pro správu strážníků a katalogu zboží, vytváření reportů)
- Sklady
- Výroba (normování jídel)
- Nemox (nemocniční dietní systém)
- Účetnictví (evidence faktur a pokladních dokladů)

Všechny moduly mají jednotné ovládání, čímž je zajištěna efektivita školení. Rovněž jednotná údržba číselníků pro všechny moduly vede ke zvýšení efektivity práce.

Systém je svou podstatou koncipován tak, aby žádné prvotní doklady nemusely být vkládány vícekrát, což je zaručeno datovou provázaností jednotlivých modulů. Jednotlivé formuláře byly navrženy tak, aby práce s nimi byla co nejjednodušší, ale aby systém mohl být nasazen zároveň jak na malých závodech, kde jeden uživatel musí zvládnout více agend (např. administraci pokladního systému a skladovou i účetní evidenci provádí účetní nebo vedoucí závodu), tak i na velkých závodech, kde jednotlivé agendy obsluhují různí uživatelé a evidence především v modulu plánování a výroba může být velmi detailní, tzn. např. členěná na střediska studené a teplé kuchyně, cukrárny, apod.

Systém pracuje nad operačními systémy Win32 i Win64 (Windows 98/2000/NT/XP/Vista/Windows 7). Koncepce je Klient-Server s funkcí soustředěnou na klientovi. Aplikace jsou vytvořeny v objektovém RAD systému „Unify Team Developer“. Jako databázový server je využit RDBMS Firebird. Počet současně běžících klientských aplikací je omezen pouze výkoností serveru.

Systém komunikuje s několika druhy čteček zákaznických karet, čtečkami čárových kódů, zákaznickými displeji, elektronickou váhou, peněžním zásuvkou, výdejovými automaty, mobilním inventurním terminálem. Na přání zákazníka můžeme připravit komunikaci prakticky s libovolným zařízením.

Uživatelsky nastavitelná komunikace se mzdovým systémem je součástí základní dodávky. Případná komunikace s personálním systémem se vždy řeší zakázkově.

Pokladna

Modul Pokladna v systému Obelix umožňuje provádět veškeré operace související s prodejem jídel, doplňkového prodeje a kantýnského zboží a to u strážníků platících jak v hotovosti, tak identifikační (čipovou/magnetickou) kartou.

Pokladna je optimalizována pro provozy závodního stravování.

K pokladně je možné připojit různé typy periferních zařízení - čtečka čipových/magnetických karet, zákaznický displej, účtenková tiskárna, peněžní zásuvka, čtečka čárového kódu, elektronická váha.

Pokladnu lze provozovat jak s klávesovým ovládáním, tak s dotekovou obrazovkou.

Výtčový popis vlastností modulu Pokladna

- markování za hotové,
- markování na identifikační kartu,
- kreditní i debetní prodej, tj. na srážky ze mzdy nebo do výše zůstatku na účtu strážníka,
- prodej zboží:
 - s předem definovanou cenou,
 - s volnou cenou (žadovanou při markování na pokladně),
 - s cenou specifickou podle cenových hladin,
 - s kilogramovou cenou (komunikace s elektronickou váhou),
- možnost markování zadáním hmotnosti (např. saláty),
- možnost markování více kusů daného zboží (např. 6 housek),
- markování:
 - pomocí předdefinovaných kláves,
 - pomocí PLU kódů,
 - vyhledáním markovaného zboží v katalogu pomocí zadání části názvu,
 - pomocí čtečky čárových kódů,
- typy provozu pokladny:
 - jídelnový - markování zařazené do provozu "kuchyně" a "doplňkový prodej".
 - kantýnový - markování zařazené do provozu "kantýna".
- možnost nastavení samostatného finančního limitu na „kantýnové“ zboží,
- automatické rozlišování cenových hladin - zařazení skupin (firem) a jejich strážníků pod konkrétní cenovou hladinu,
- možnost ručního přepínání cenových hladin (jinak automaticky podle nastavení),
- možnost zpětného domarkování zboží do minulosti,
- kontroly odběru dotované stravy. Je možné vybírat z 19ti druhů kontrol dotace od základní, kdy má strážník nárok na jedno dotované jídlo denně až po kombinované, kdy se přiděluje dotace procentem z ceny a navíc podle priorit jednotlivých typů zboží.
- zobrazení objednané stravy (domarkování k objednávce),
- možnost markování s místem dodání (dodávky stravy na pracoviště),
- možnost markování přes půlnoc,
- možnost výdeje objednané stravy přímo na pokladně (pro malý provoz).

Denní záznam 20190		
Pokladna: 2		
Vystaveno: 24.09.2004 14:44:44		
Vytiskeno: 08.11.2004 12:28:46		
Catering, s.r.o.		
Novotného 15		
170 00 Praha 7		
Základní Vozáček		
DÍČ: CZ112344		
(1) Tržby za zboží		
Název	Mn.	Brutto
Menu 1	48	2496,00
Menu 2	24	1248,00
Menu 3	13	676,00
Menu 4	11	572,00
Nadstandard	23	1460,50
Zboží 5%	13	132,00
Zboží 19%	8	251,00
Celkem		6815,50
(8) Operace na pokladně		
Tržby pokl. hrazené hotově: 156,00		
- z toho stravenkami: 0,00		
Tržby pokl. hrazené z účtu: 1522,00		
- z toho kredit: 1522,00		
- z toho debet: 0,00		
Tržby objednavky: 0,00		
Dotace celkem: 5137,50		
- z toho Hotově: 0,00		
- z toho Kredit: 5137,50		
- z toho Debet: 0,00		
Zálohy vklad: 0,00		
Zálohy výběr: 0,00		
= Zálohy: 0,00		
Vklady na účty strážníků: 0,00		
- z toho stravenkami: 0,00		
- výběr z účtu strážníka: 0,00		
= Rozdíl: 0,00		
EVIDOVANÁ HOTOVOST celkem: 156,00		
- peníze: 156,00		
- stravenky: 0,00		
(2) Hotovost jídelna		
Suroviny Rezie Celkem		
Netto		
0%	0,00	0,00
5%	0,00	0,00
19%	131,09	0,00
BPH		
5%	0,00	0,00
19%	24,91	0,00
Brutto		
0%	0,00	0,00
5%	0,00	0,00
19%	156,00	0,00
Celk:	156,00	0,00
(4) Kredit jídelna		
Suroviny Rezie Celkem		
Netto		
0%	0,00	0,00
5%	0,00	0,00
19%	5290,95	0,00
BPH		
5%	0,00	0,00
19%	1005,55	0,00
Brutto		
0%	0,00	0,00
5%	0,00	0,00
19%	6296,50	0,00
Celk:	6296,50	0,00
(4) Kredit kantýna		
Suroviny Rezie Celkem		
Netto		
0%	0,00	0,00
5%	106,67	0,00
19%	210,92	0,00
BPH		
5%	5,33	0,00
19%	40,08	0,00
Brutto		
0%	0,00	0,00
5%	112,00	0,00
19%	251,00	0,00
Celk:	363,00	0,00
(11) Tržby za karty podle skupin		
Skupina Brutto		
1 Zamestnanci 1522,00		
(poc 1/poc 2/poc 3) = 0/0/0		
Netto 0: 0,00		
Netto 1: 106,68		
Netto 2: 1184,53		
Celkem Netto: 1291,19		
Celkem za karty: 1522,00		
(17) Stornované doklady a záznamy		
Datum a čas Číslo Akce H/K		
24.09.2004 12:07:39 52,00 DEL H		
24.09.2004 12:23:04 9,00 PD K		

- zobrazení aktuálních informací ke strážníkovi při markování na kartu - jméno, skupina (firma), cen.hladina, zůstatek na účtě, uplatněný počet dotací od začátku měsíce, čerpání limitu denní konzumace, pohyby na účtu, namarkované položky, tisk historických konzumací, a dalších údajů,
- zobrazení informací o předchozím markování,
- možnost dočasné či úplné blokace strážníka,
- blokace skupiny (firmy),
- měsíční limit pro vybraného strážníka či skupinu strážníků,
- denní limit pro vybraného strážníka či skupiny,
- automatické otevírání peněžní zásuvky při markování za hotové a při jiné manipulaci s hotovostí,
- evidence přijatých stravenek včetně kalkulačky pro příjem stravenek různých hodnot s případným hotovostním doplatkem a následný tisk výčetky,
- možnost platit v Euro a přepočítávat jejich hodnotu na Kč podle zadaného kurzu,
- tři úrovně storna (řádka, prodej, potvrzený doklad) včetně detailní evidence (kdo, kdy, co), přístupu s heslem a průběžným sledováním.
- přímé odskladnění prodaného zboží ze skladu (při detailní evidenci prodeje a nainstalovaném skladovém modulu),
- zaúčtování denních tržeb podle prodeje (pokud je nainstalován účetní modul),
- různé statistiky prodeje,
- rychlé zobrazení stavu prodeje (kolik bylo prodáno jídel od poslední denní závěrky) s možností přepínání za tuto či více pokladen,
- tisk pokladního dokladu a jeho opisu
- zvuková signalizace potvrzení prodeje,
- uživatelsky definovatelné denní a měsíční závěrky za pokladnu, jejich tisk a tisk opisu ze seznamu závěrek (ukázková denní závěrka je zobrazena v pravé části této stránky),
- zaokrouhlování hotovostních prodejů v souvislosti se zrušením deseti a dvacetihaleřových mincí,
- přihlašování uživatelů (pokladních) uživatelským jménem a heslem, nebo identifikační kartou,
- zpřístupnění vybraných funkcí jen pro vybrané skupiny uživatelů (storna, závěrky).
- zavádění a rušení strážníků přímo na pokladně.
- zavádění nových a výměna ztracených identifikačních karet přímo na pokladně

Objednávky + Výdej

Modul pro objednávání je jednotný a lze jej použít jako klasickou aplikaci na dotekovém monitoru,

Hugo Novák Objednávky 04/2013: 135 Kč Profil Konzumace ? Odhlásit
Konto: -236 Kč 05/2013: 50 Kč

Hlavní jídelna

Pátek 5.4.	OB: Krémová rybí polévka (Hlavní jídelna) (SB)	Uzená s rýží (NEOBJEDNÁVÁ SE)	0,-
	OB: Vepřová kapsa po kaplicku, americké brambory (B)	Krémová rybí polévka	0,-
	VE: Barevné sojové maso, rýže (Hlavní jídelna) (S)	holandský řízek se sýrem, šťouchané brambory	25,-
Pondělí 8.4.	OB: Hlušíky s houskami, cibulkou a nivou	Hovězí kostky ve smetanovo-houbové omáčce, houskový knedlík	25,-
Úterý 9.4.	OB: Námornické rybí filé, bramborová kaše VE: Těstovinový salát s brokolicí a šunkou	Krůtí směs na pórkou, rýže (Burza: 2 + 1)	22,-
Středa 10.4.	OB: Rajská OE: Pikantní fazole s vepřovým masem, chléb	Savojské brambory, červená řepa	22,-
Čtvrtek 11.4.		Salát Waldorf s kuřecími nudličkami (Burza: 0 + 1)	22,-
Pátek 12.4.		Vepřová kapsa po kaplicku, americké brambory (Burza: 1 + 0)	25,-

Oběd (B) Večeře (S)

nebo jako intranetovou aplikaci. U intranetového provozu je aplikace spouštěna přes internetový prohlížeč a uživatel se do systému hlásí uživatelským „jménem“ a heslem. Aplikace je stavěna tak, že veškeré ovládání se odehrává na základní obrazovce (uživatel nemusí přepínat mezi jednotlivými okny). Naším cílem bylo co nejvíce strážníkům usnadnit ovládání. Nabídka počtu vaření (snídaně, oběd, ...), počtu chodů v rámci vaření (polévka,

hlavní jídlo, salát, ...) a počtu výrobků v rámci chodu (jídlo 1, jídlo 2, ...) je omezena pouze velikostí zobrazovací plochy monitoru. Zobrazení je nastaveno na 1024 x 768 bodů. Systém je v pozadí řízen podle nastavení, která umožňují vytvářet složité kombinace přístupů v závislosti na dnech, čase, výdejních, skupinách strážníků, jídelničkách atd. Systém automaticky přepíná mezi běžným objednáváním stravy a objednáváním z burzy. Po stisku tlačítka si může strážník zobrazit také detailní rozpis konzumace. Objednávková aplikace je postavena na technologii ASP.NET. K provozu je standardně využit server IIS.

- objednání ze zobrazeného jídelníčku,
- objednání z více chodů v rámci jednoho vaření (polévka, hlavní jídlo, moučník),
- objednání více porcí na jeden den a vaření,
- objednávání do více jídelen / dodacích míst,
- předdefinovaný počet vaření (snídaně, oběd, večeře, ...), a chodů,
- zobrazení aktuálního stavu objednávek strážníka a jeho zůstatku na účtě,
- nepeněžní objednávky – peníze se strhávají z účtu strážníka až při denní závěrečné,
- definice časového omezení k jednotlivým dnům pro objednávání a storno objednávek,
- možnost dodatečného storna objednávky z centrální aplikace (po časové blokaci),
- burza objednávek,
- zobrazení detailních konzumací strážníka za aktuální či minulé období.

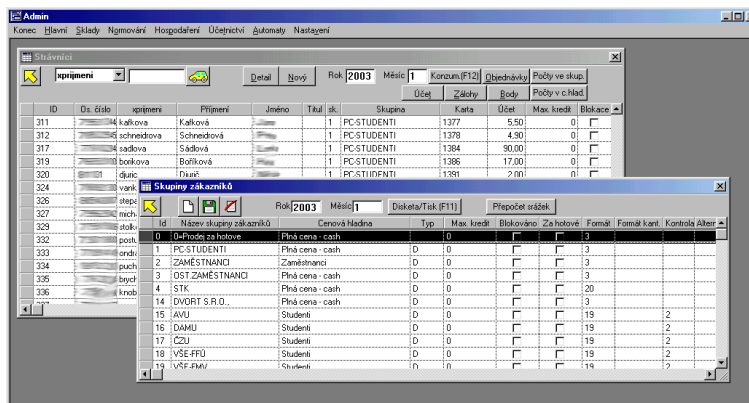


Výdejový terminál zobrazuje 2 řádky po 20ti znacích. Parametricky lze nastavit, jaké údaje má zobrazovat.

Kromě výdeje objednané stravy umožňuje také samostatný provoz v režimu „prodej na výdej“, při kterém se při identifikaci strážníka přiložením karty nebo čipu ke čtečce přímo namarkuje přednastavené jídlo do systému.

Modul Admin slouží k centrální správě všech číselníků a nastavení pro ostatní aplikace.

- číselník cenových hladin,
- číselník skupin (firem),
- evidence strážníků,
- hromadný import strážníků,
- pravidelná aktualizace seznamu strážníků importem ze souboru či jiného systému
- zobrazení a tisk konzumací strážníka (finančních pohybů na účtu strážníka),
- evidence identifikačních karet a záloh (kaucí) za vydané identifikační karty,
- začlenění strážníků ve skupině do nákladových středisek jejich zaměstnavatele a zohlednění tohoto členění v měsíčních výstupech,
- přednostní jídlo (využití pro definovanou dietu),
- uživatelsky definovatelné měsíční výstupy do sraček z mezd za skupiny (volné formátování) včetně statistik prodeje jako podkladu k fakturaci,
- katalog zboží s cenami a dalšími atributy,
- číselníky.



Vytváření měsíčních podkladů k fakturaci

Systém Obelix obsahuje nástroje pro uživatelské nastavování a následně automatické vytváření podkladů k měsíčnímu zúčtování prodané stravy se zaměstnavateli a externími firmami.

Vytváření měsíčních výstupů je z důvodu snadné obsluhy a přístupu odděleno od nastavování. V nastavování se určuje, jaké výstupy pro jakou firmu a v jaké podobě se mají vytvářet.

Ve výstupech lze nastavit strukturu jednotlivých souborů (které sekce má obsahovat) a každou sekci případně parametrizovat. Speciální sekci jsou „sražkové záznamy“, kdy je pro každého strážníka vytištěna jedna řádka, kterou lze poskládat výběrem z cca 70ti typů sloupců (osobní číslo, jméno, nákladové středisko, období, mzdová složka, částka ke sražení, dotace, počet dot.výrobků, ...). Navíc lze každý sloupec formátovat (šířku, doplnění nulami, zarovnání vlevo/vpravo, nadpis sloupce, suma v patičce, znaky mezi sloupci (třeba středník), atd. Pomocí těchto nastavení lze vytvořit prakticky libovolný formát výstupu, který lze poté nasměrovat buďto na tiskárnu, do vybraného adresáře na síti nebo na disketu, s libovolným názvem souboru a v libovolném počtu kopií.

SKUPINA (1) - Zaměstnanci									
PLATBA : kreditní									
OBDOBÍ : 9/2004									
POČET HLAVNÍCH ŽIDEL : 12332									
POČET DOTACÍ : 10962									
POČET STRAVNÍKŮ : 950									
NETTO 0% : 0.00									
NETTO 5% : 46764.17									
NETTO 19% : 110037.62									
DPH 5% : 2337.23									
DPH 19% : 20912.78									
NETTO celkem : 156801.79									
BRUTTO 0% : 0.00									
BRUTTO 5% : 49101.40									
BRUTTO 19% : 130950.40									
CELKEM ZA KARTY : 180051.80									

CELKEM DOTACE : 467503.80									
- DOTACE 1 : 467503.80									
- DOTACE 2 : 0.00									
- DOTACE 3 : 0.00									
CELKEM IN.REZIE : 0.00									
CELKEM EXT.REZIE : 0.00									

ROZPIS OBROTŮ DLE STŘEDISEK									
(Celkem)									
=====									
STŘED.	NETTO	DPH	BRUTTO						
(0)	0.00	0.00	0.00						
(1)	20940.42	1046.58	21987.00						
(2)	74446.90	14149.10	88596.00						
Jedlna	95389.32	15195.68	110585.00						

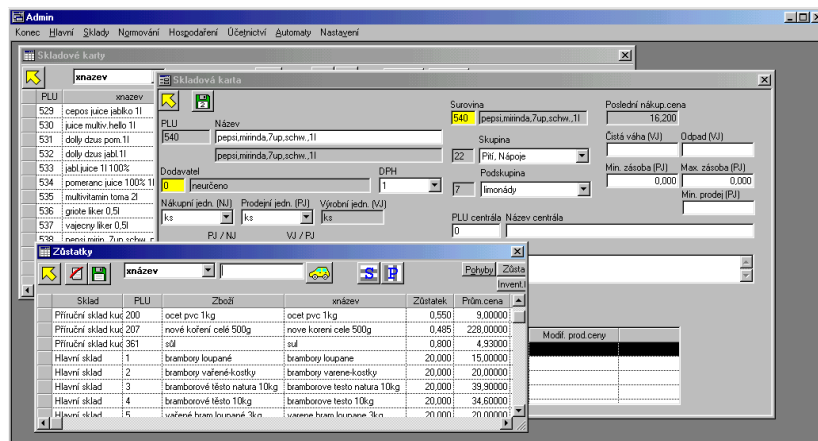
(0)	0.00	0.00	0.00						
(1)	25823.75	1290.65	27114.40						
(2)	35588.72	6763.68	42352.40						
Kartýna	61412.47	8054.33	69466.80						

Konzumace po výrobcích - Srazky (Brutto) a Dotace									
Název	Mn.	%	Nt/j	Bt/j	Netto	Dph	Brutto	Dot./j	Dotace
Menu 1	2543	19	7.56	9.00	19231.95	3655.05	22887.00	43.00	109349.00
Menu 2	1596	19	7.56	9.00	12070.07	2293.93	14364.00	43.00	68628.00
Menu 3	1542	19	7.56	9.00	11661.68	2216.32	13878.00	43.00	66306.00
Menu 3	1	19	43.70	52.00	43.70	8.30	52.00	0.00	0.00
Menu 4	463	19	7.56	9.00	3501.53	665.47	4167.00	43.00	19909.00
Nadstandard	2375	19	11.76	14.00	27939.97	5310.03	33250.00	49.50	117562.50
Mrazenka	1369	5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Mrazenka	2443	5	8.57	9.00	20940.42	1046.58	21987.00	35.10	85749.30
Zboz1 5%	3041	5	8.49	9.92	25823.75	1290.65	27114.40	0.00	0.00
Zboz1 19%	1769	19	20.12	23.94	35588.72	6763.68	42352.40	0.00	0.00
Celkem							180051.80		467503.80

Os.císlo	Příjmení	Jméno	ST	NAD	MRA	DOT	DP5%	DP19%	Srazka
00000570	ABSOLON	MILAN	2	4	0	6	130.0	276.5	481.0
00016527	ADAMEK	ZDENEK	15	5	0	20	20.0	0.0	225.0
00000189	AMBROZ	JIRI	7	5	9	16	25.0	0.0	194.0
00000169	ZOUHAR	JAROSLAV	19	1	0	20	0.0	0.0	185.0
			6145	2375	3812	10962	27114.4	42352.4	180151.0

Skladový modul pokrývá potřeby jak malého provozu bez vaření (výdejna) s jedním skladem, tak velkého provozu s několika sklady (například jeden sklad kuchyně, příruční sklad kuchaře, několik samostatných skladů pro kantýny). Je podporována evidence zboží k prodeji na různých typech provozů jako je kantýna a doplňkový prodej, dále evidence surovin určených pro vaření, hotových

receptur a evidence dalšího režijního materiálu. Sklad pracuje režimem průměrování cen, které se mění v momentě naskladňování. Systém si vede historii nákupních cen od jednotlivých dodavatelů, dokáže upozorňovat obsluhu při evidenci příjmu od nesmluvního dodavatele (v režimu centrálního řízení číselníků). Lze provádět kopie uložených dokladů se změnou hodnot pro zvýšení efektivity práce ve skladu. Systém lze nastavit tak, že lze zavádět



nové lokální karty zboží na závodě, nebo toto umožněno není a lze využít jen centrální karty. Stejný systém je aplikován na dodavatele. Pro převody mezi jednotlivými pobočkami – závody lze využít pohyby „interní převody“, které mají jako odběratele konkrétní jinou pobočku - závod v rámci společnosti.

Pro pohyby zboží na prodejní střediska je možné definovat marže, a to jako defaultní marže pro dané středisko, tak i výjimky pro určité zboží skupiny (např. cigarety, vlastní výroba, pečivo atd.). Systém si vede historii změn předpokládaných marží, které lze mimochodem nastavovat také pomocí centrálního řízení pro konkrétní závody z centrály. Jednou z měsíčních sestav je potom kromě spotřeby – prodeje zboží ve skladových cenách i sestava předpokládaných tržeb, která může pomoci při zjišťování nesrovnalostí s hospodařením daného závodu (např. nízké tržby na kantýně, atd.).

Jednou ze sestav vznikajících při procesu normování je tzv. denní výrobní list, kde má vedoucí závodu přehledně k dispozici základní údaje o výrobě, tj. kolik kterého jídla se vyrobilo, jaké jsou kalkulační ceny a jaká je skutečná výrobní cena. To jsou informace o hospodaření samotné kuchyně. Provázáním této sestavy na tržby z markovací pokladny lze zjistit celkové denní hospodaření závodu.

- libovolný počet středisek (typů provozů),
- libovolný počet skladů navázaných ke střediskům včetně tzv. příručního skladu kuchyně,
- systém průměrných cen,
- skladové karty s možností mít více dodavatelů u skladové karty včetně evidence dodavatelova kódu a názvu zboží a nákupní jednotky (usnadňuje vkládání dodacích listů),
- na skladové kartě existence vazby nákupní jednotky – evidenční jednotky – výrobní jednotky,
- na skladové kartě možnost definování ztrát, minimálního a maximálního evidenčního stavu, minimálního výdeje ze skladu (tj. v jakých minimálních jednotkách lze dané zboží vydávat ze skladu do výroby)
- zařazení karet do skupin a podskupin zboží (opět s možností centrálního řízení). Dle jednotlivých skupin a podskupin lze skladové karty a zůstatky zobrazovat, tisknout, vyhodnocovat,
- až čtyřúrovňový strom surovin (opět s možností centrálního řízení), které se používají v recepturách,
- možnost vazby skladových karet na suroviny, což umožňuje automatické vyskladňování zboží při normování a nezávislost centrálně distribuovaných receptur (má význam jakéhosi ekvivalentu),
- skladové doklady (dodací listy, vratky, převodky, výdejky, dofasování),
- možnost vytvoření skladového dokladu pomocí kopie jiného dokladu, možnost vytvoření vzorů dokladů,

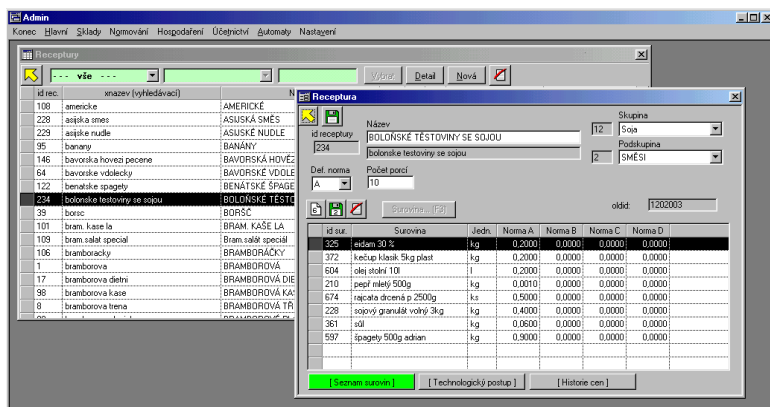
- možnost jednoduchého zadání informací o přeskladnění na jiné sklady již v momentě vkládání dodacího listu, (při naskladňování příjmu lze ihned říci, kolik které zboží má přijít na jiné sklady, po potvrzení příjmu je provedeno automatické přeskladnění)
- zobrazení skladových zůstatků na jednotlivých skladech,
- zobrazení skladových pohybů a jejich historie,
- inventura a uzávěrka skladu, možnost ručního i automatického odtížení,
- různé marže na různé provozy (kantýna, doplňkový prodej),
- specifické marže pro vybrané skupiny výrobků a vybraný provoz,
- automatická kontrola prodejních cen po naskladnění na sklad s definovanou marží, možnost nabídnuté ceny potvrdit nebo přepsat, historie změny marží a prodejních cen,
- odhad tržeb kantýny, která nemá průběžné vyskladňování.



Výroba (normování jídel)

Tento modul umožňuje na základě plánu výroby, postupnými kroky vytvořit podklady k vyskladnění z

jednotlivých skladů a podklady pro výrobu jídel (pro kuchaře). Celý systém je závislý na naplnění údajů v číselnících a to v číselníku receptur a jejich norem a číselníku skladových karet a jejich aktuálních zůstatků. Tyto číselníky mohou být naplňovány na konkrétním provozu, nebo mohou spadat pod centrální řízení stravovací firmou. V druhém případě je částečně či úplně omezen přístup ke změnám v těchto číselnících.



- libovolný počet norem u receptury,
- možnost vnořené receptury,
- u položek receptur lze zadat hrubé a čisté množství,
- lze centrálně připravit recepturu s ohledem na možnosti různého způsobu vaření na konkrétním závodě (na některých závodech mohou pracovat s polotovary, na některých závodech ještě s klasickým vařením – např. jde o používání nebo vlastní výrobu těst, používání vajec nebo vaječné melanzé apod.),
- skupinování jídel, surovin a receptur,
- receptury s vazbou na obecné suroviny,
- skupinování položek receptur (například korpus, náplň, poleva u dortu),
- normování s vazbou na jídelníček,
- normování volné, mimo jídelníček - donormování,
- možnost přípravy plánu výroby na několik dnů dopředu,
- možnost volby ručního nahrazení suroviny v procesu normování,
- zápis ručně nahrazeného zboží nebo nevyfasovaného zboží do protokolu denní výroby,
- automatické vyskladnění zboží, které je na skladu,
- spolupráce hlavního skladu kuchyně a příručního skladu,
- možnost automatického zaokrouhlování dle nastaveného parametru minimálního výdeje na skladové kartě, anebo ruční editací,
- možnost dodatečného ručního dofasování (případně vratky) k nanormované receptuře s automatickým přepočtením ceny,
- možnost naskladnění uvařených receptur na sklad hotových výrobků,
- podpora příručního skladu kuchaře,
- historie cen jídel – receptur (lze se jednoduše u každé receptury podívat nejen kdy byla naposledy vyráběna, ale také za kolik a jaké skutečné suroviny včetně dofasování a vratek byly k výrobě použity,
- tiskové sestavy (výdejky ze skladů, podklady pro kuchaře).

Objednávky dietní stravy (Nemox)

Tento modul slouží pro správu objednávek diet pro pacienty nemocnice. Umožňuje evidovat objednávky předběžné a konečné. Objednávky na jednotlivá vaření (snídaně / obědy / večeře) se uzavírají v definované časy pro konkrétní dny v týdnu. Objednávky se evidují na úrovni nemocničních kuchyněk (ne jednotlivých pacientů).

Uzavřené objednávky procházejí procesem „normování“ a na základě informací z jídelníčku a receptur se vytvářejí podklady pro:

- Sklad – jaké suroviny vyskladnit pro jednotlivé úseky kuchyně
- Kuchyň – jaké suroviny v jednotlivých úsecích použít do jednotlivých jídel
- Expedici – které jídla kam expedovat (tabletovací úseky)

Dalším výstupem systému jsou podklady k účtování a fakturaci stravy a to jak pro stravovací firmu (kuchyni), tak pro nemocnici.

Tento modul je součástí stravovacího systému Obelix a je propojen s moduly Normování a Sklad.

Napojení na NIS

Kromě ručního vkládání objednávek je v případě potřeby možné tento modul napojit na NIS a objednávky stravy přijímat elektronicky.

Elektronický import zkracuje proces převzetí a zpracování objednávek. Pracovníci nemocnice mohou objednávky připravovat a modifikovat kdykoliv až do okamžiku uzavření a pracovníci kuchyně je obdrží ihned po importu z NIS.

Se zavedením této komunikace dochází ke zkvalitnění přenesených informací (oproti papírovým žádankám). Pokud dojde k chybě, je dohledatelné, kdy a kde vznikl.

Při elektronickém přenosu objednávek dochází automaticky k jejich archivaci. V případě potřeby je možné rychle dohledat kteroukoliv objednávku zpětně.

Technologie propojení systémů se vytváří individuálně v závislosti na typu NIS. Technologicky je možné provést napojení jak přímým spojením, tak přes exportované soubory. V současnosti je modul Nemox připraven na komunikaci se systémem Unis a Hippo.

Modul Nemox je schopen přijímat objednávky Základních diet, Náhradní stravy, Přídavků na pacienta, Zásob na oddělení.

Výčet funkcí

- Evidence pro více nemocnic najednou. Využijete, pokud vyvážíte stravu jiným odběratelům, třeba i s jiným jídelníčkem.
- Členění na Nemocnice-Oddělení-Kuchyňka, kde kuchyňka je objednávací a dodací místo nemocnice. Počet subjektů na jednotlivých úrovních není technicky omezen.
- Nákladová střediska na straně nemocnice (pro fakturační podklady).
- Tablety a další druhy expedice, podle kterých se člení expediční tiskové sestavy.
- Kuchyně členěná na úseky, podle kterých se člení tiskové sestavy pro kuchaře.
- Více paralelních jídelníčků (každá nemocnice může mít vlastní jídelníček). Jídelníček propojuje diety s recepturami. Při jeho sestavování jsou vidět ceny a nutriční hodnoty. Lze definovat libovolný cyklus (třeba 5ti týdenní), kdy jsou na toto období vytvořeny šablony, které se pak již jen kopírují ke konkrétním dnům.
- Libovolný počet diet (základní a odvozené)
- Více oddělených skladů
- Nákladové skupinování diet
- Surovinové limity u diet
- Objednávky snídaní, obědů, večeří, svačin, přesnídávek a druhých večeří
- Objednávky přídavků
- Objednávky náhradní stravy

- V tomto modulu se pro potřeby skladu a kuchyně objednávky patientské a personální stravy spojí. Z pohledu účtování a expedice zůstávají oddělené.
- Evidence „pitného režimu“ s variabilním nastavením (čaj, cukr, káva, čoko, sypaný denně, týdně, vařený denně).
- Povolené diety pro kuchyňku
- Kuchyňka bere jen snídaně / obědy / večeře
- Sledování nutričních hodnot. Možnost porovnávání jejich denních limitů a skutečných hodnot, možnost sledování za vybrané období (denní a týdenní sumy hodnot pro nastavené diety). Zobrazeno na okně jídelníčku, takže napomáhá při optimalizaci vytváření jídelníčku z hlediska nutričních hodnot.
- Sledování cen receptur v čase. Kalkulační a skutečné ceny, porovnávání se surovinovými limity, komfortní zobrazení na okně jídelníčku, které napomáhá při tvorbě jídelníčku.
- Sledování stravovací jednotky, zvlášť pro patientskou a pro personální stravu. Porovnávání skutečné spotřeby s limitem surovin a zobrazení těchto rozdílů pro zvolené období (den, týden, měsíc). Možnost odděleného vykazování běžné stravy a nadstandardu.

NEMOX

Konec Číselníky pro NEMOX: Receptury Progen a Jídelníček Objednávky Normování Fakturace Hippo + UNIS Centrální číselníky Metody-Nemox Metody-admin Nastavení

Nem Jídelníček

Varianta jídelníčku Datum 15.01.2013 PLUS MINUS

Šablona NemProgenu Týden Den 3 2

Alternativní šablona NemProgenu ALT

Skut. + Kalk. ceny a sur. limity

	Kalk. cena	Skut. cena	Sur. limit	%
SN	15,69	14,56	13,37	109
OB	25,14	21,30	23,00	93
VE	15,56	16,23	16,05	101
Den	56,39	52,09	52,42	99

Rekalkulace Log

Nutriční hodnoty (den)

	Skutečnost	Limit	%	Skut. + Kalk.
Energie	10636	9500	112	
Bílkoviny	87,64	80,00	110	
Tuky	98,18	70,00	140	
Sacharidy	324,53	320,00	101	
Cholesterol	259,70	290,00	90	
Vitamin C	19,52	90,00	22	
Draslík	1626,39	4000,00	41	
Vláknina	19,41	30,00	65	

3 16

SN PR OB SV VE DV F3 Změna RN Detail REC

Vaření	Poradí	Č. rec. (F3)	Norma	RN-kód	Název receptury	Název normy	úsek (F3)	Název úseku	Skut. cena	Kalk. cena	KJ	Bílkoviny	Tuky	Sacharidy	Chol
SN	1	20100943	D	11000	Čaj - pitný režim	čaj pitný režim	12	Sypaný čaj denně	1,44	1,56	5	0,00	0,00	0,34	
SN	2	20100973	D	583	Cukr - pitný režim	cukr na den	12	Sypaný čaj denně	0,69	0,74	491	0,00	0,00	29,85	
SN	3	20100841	C	2662	Bílá káva	s HB cukrem 250ml	10	Nápoje	2,20	2,28	454	5,35	2,95	14,85	
SN	4	20100764	A	1561	Rohálek	1 ks	14	Péčivo tablet	1,49	1,60	455	2,62	0,39	23,69	
SN	5	20100836	B	1043	Chléb	60g	14	Péčivo tablet	1,11	1,14	601	3,36	0,54	32,40	
SN	6	20100870	A	27	Dalmanek	1 ks	14	Péčivo tablet	2,19	3,01	423	2,44	0,36	22,04	
SN	7	20100868	A	1018	Flora porce	20g	7	Expedice	2,21	2,17	300	0,00	8,00	0,00	
SN	8	20101226	A	2883	Tvaroh bylinkový	1ks	7	Expedice	3,22	3,20	180	6,36	0,80	1,80	
OB	1	20101284	A	3294	Zeleninová se sýrovými nočky	d.3	16	Polévky	3,76	3,40	439	5,66	3,07	13,64	
OB	2	20100909	A	224	Párek	d.3.9	3	D.3 - nedietní kuchyně	6,79	8,65	1528	26,00	27,00	2,00	
OB	3	20100521	A	506	Nastavovaná kafe	d.3	3	D.3 - nedietní kuchyně	7,49	8,36	1460	10,04	2,08	70,61	
OB	4	20100753	A	2091	Rest cibulka	d.3	3	D.3 - nedietní kuchyně	0,49	0,69	414	0,26	9,97	1,88	
OB	5	20100648	A	651	Okurka kyselá	d.3	7	Expedice	1,27	2,44	98	0,40	0,10	4,90	
SV	1	20100764	A	1561	Rohálek	1 ks	14	Péčivo tablet	1,49	1,60	455	2,62	0,39	23,69	
VE	1	20100225	A	1785	Vapř kyska kyslejší	d.3	3	D.3 - nedietní kuchyně	14,23	13,95	2021	22,21	38,42	12,68	1
VE	2	20100591	A	2516	Tešloviny vař. kolínka	d.3	9	Přílohy	2,00	1,97	1332	0,32	4,11	70,16	

Účetní modul

Tento modul je pouhou evidencí dokladů, není to plnohodnotné účetnictví, i přesto, že umožňuje sledovat účetní operace na podvojných účtech. Pokrývá základní potřeby stravovacího provozu na účetní operace v oblasti faktur, pokladny a interních dokladů. Umožňuje jak autonomní provoz, tak provoz s centrálním řízením.

- číselníky pro účtování (syntetické a analytické účty, analytiky u dodavatelů, závodů a provozů, číselníky DPH, smluv, ...)
- souvztažnosti (předkontace)
- až 20ti znaková délka účtu
- kniha faktur, faktury a dobropisy přijaté a vystavené, včetně zálohových,
- interní doklady včetně mezizávodových (vnitrofiremních) faktur,
- párování faktur přijatých s dodacími listy,
- pokladní kniha, pokladní příjemky a výdejky,
- možnost vytváření storno dokladů,
- možnost definování šablon dokladů s přednastavenými položkami – tím se vysoce zefektivní práce účetních, zmenší se chybovost,
- správa nevyfakturovaných dodávek,
- možnost pracovat bez přímého zadání účtů jen se zástupnými kódy a jejich navázání na automatické kontace (např. suroviny, režie, odvod tržeb, tržby atd.)

Seznam realizovaných instalací systému Obelix

Závodní stravování Průmysl

Agrotec Group, Hustopeče
Akuma, Ml. Boleslav
Alco Controls, Kolín
Ammann, Nové Město nad Metují
Andrew Telecommunication, Modřice
Arcelor Mittal, Ostrava
ATPED, Hradec Králové
Avia Ashok Leyland Motors, Praha
Baal Aerocan, Velim
Banta Global Turnkey, Brno
Behr, Mnichovo Hradiště
Bobcat Manufacturing, Dobříš
Bosch Rexroth, Brno
Brose CZ, Kopřivnice
Carrier Refrigeration Operation, Beroun
Carrier Refrigeration Operation, Mýto
CCI Czech Republic, Šlapanice
Continental Adršpach
Continental Automotive Brandýs I
Continental Automotive Brandýs II
Continental Jičín
Čechofracht, Praha
ČEZ Elektrárna Dětmarovice
ČEZ Elektrárna Dukovany
ČEZ Elektrárna Hodonín
ČEZ Elektrárna Ledvice
ČEZ Elektrárna Mělník
ČEZ Elektrárna Počerady
ČEZ Elektrárna Poříčí
ČEZ Elektrárny Prunéřov
ČEZ Elektrárna Temelín
ČEZ Elektrárna Tisová
ČEZ Elektrárna Tušimice
ČEZ Teplárna Trmice
Daiho Plzeň
Daikin Brno
Daikin Plzeň
DAKO-CZ, Třemošnice
Danzer Dýhárna, Křivnice
Denso Liberec
DHL Jirny
DURA Kopřivnice
E.ON Brno
Elektrárna Chvaletice
Emerson Mikulov
ESAB Vamberk
Faurecia Bakov nad Jizerou
Faurecia Písek
Fehrer Liberec
Festo, Praha
FIC Rudná
Foxconn Kutná Hora
Foxconn Pardubice
Gamex České Budějovice
GC Airs Manufacturing Czech, Liberec
GG Kabeltechnik Mikulov
Goldbeck Prefabeton, Vrdy
Gumotex Břeclav
Hella Mohelnice
Hitachi Žatec
Honeywell divize Brno
Chart Ferox Děčín
INGERSOLL RAND CZ ,Hostivice

Inteva Products Czech Republic, Liberec
IPS Alfa Žatec
IREM Kolín
Jitona Rousínov
Jitona Soběslav
Johnson Controls, Č.Lípa
Kaučuk Kralupy
Kavalier Sázava
Kimberly Clark, Jaroměř
Koito Žatec
Kompan Brno
Kopos Kolín
Korádo Česká Třebová
Koramo Kolín
KOSTAL CZ, Zdice
Kostecké uzeniny
KS Kolbenschmidt Czech Republic, Ústí n.L.
KYB Pardubice
Kyocera Kadaň
L.A.F. Liberec
Laird Liberec
Legios, Č. Velenice
LEGO Kladno
Letov Praha
Linaset a.s. Bruntál
Lindab Praha
Linet, Slaný
Magna České Velenice
Magna Liberec
Masna Studená
Maso Planá
Meopta Přerov
Monroe, Hodkovice n. M.
Mora Moravia, Hlubočky - Mariánské údolí
Neos Real, Praha
Nitto Denko, Brno
Oerlikon Czech, Červený Kostelec
ON Semi Rožnov
Orifarm Hostivice
OTIS Břeclav
PAL Kbely
Panasonic Pardubice
Panasonic Plzeň
Panasonic Žatec
Paramo Pardubice
Parker Haniffin, Chomutov
PBS Velká Bíteš
Philip Moris, K. Hora
Plzeňský Prazdroj
Preciosa Jirkov
Protool, Č. Lípa
PULS investiční, Chomutov
Schenker Liberec
Schneider Electric. a.s., Písek
Siemens Frenštát
Siemens Mohelnice
Symbol Technologies Czech Republic, Brno
Synthesia , Semtín
SYNTHOS Kralupy
Škoda Auto MB
Škoda JS a.s., Plzeň
Technometra Radotín
TEVA, Opava
Tivall Teplice

TPCA, Kolín
Tranza Lednice
TRCZ Lovosice
TRW Stará Boleslav
Valeo Žebrák
Vibracoustic, Mělník
VyvaPlast, Turnov
Wagon Automotive, Bělá pod Bezdězem
ZKL Hanušovice, a.s.
Žďas Žďár nad Sázavou
Železářny Veselí

Služby

Break Zone Raiffeisenbank, Praha
Coop Centrum, Praha
Česká pojišťovna a.s Brno
Česká pojišťovna a.s. Praha
Česká pošta centrála, Praha
Česká televize, Praha
ČEZ správní budova, Štěchovice
ČEZ Centrála, Praha
ČHMÚ Praha
ČHMÚ Ústí n.Labem
Deutsche Bank (Börse), Praha
DPP Autobusy Kačerov
DPP Na Bojišti
DPP Vysočany
Eurotel Kolín
Eurotel Příbram
GE Money Bank centrála, Praha
Kooprativa Brno
Makro České Budějovice
Makro Olomouc
OKD - RPG RE Commercial, Ostrava
PNS a Mediaservis, centrála Praha
Pražská energetika, centrála Praha
Pražská Plynárenská
RWE Transgas, centrála Praha
Skanska DS Brno
Skanska DS Olomouc
Skanska GŘ
Skanska ŽS
Stavební spořitelna ČS, centrála Praha
Škofin, Praha
Telefonica O2 - Gama, Praha
Telefonica O2 - Ústí nad Labem
Telefonica O2 - Olšanská, Praha
Telefonica O2 - Pardubice
Telefonica O2 - Vyskočilova, Praha
Tesco Jazlovce
Tesco Most
Tesco Národní, Praha
Toyota Motors Czech, centrála Praha
ÚJV Řež
UniCredit Bank , centrála Praha
Uniq Praha
VČE Hradec Králové
Subterra, Praha

Státní správa

Česká konsolidační agentura
Český statistický úřad
Krajská hygienická stanice ČB
Krajský úřad Karlovy Vary
Krajský úřad Praha 7
MPSV Praha

MŠMT
MZČR
MHMP
MDČR
Okresní soud Liberec
Úřad Havlíčkův Brod
Úřad vlády
Justiční areál Míčanky

Armáda

VÚ 1370 Těchonín
VÚ 1762 Žatec
VÚ 1824 Žatec
VÚ 1825 Tábor - Klokoty
VÚ 1837 Chrudim
VÚ 1923 Pardubice
VÚ 2316 Praha (Čínská)
VÚ 2395 (Letiště) Pardubice
VÚ 2994 VZ Hradec Králové
VÚ 3225 Ruzyně
VÚ 3517 Bechyně
VÚ 4215 Tábor
VÚ 4423 Páslavice
VÚ 4428 Hranice
VÚ 4935 Lázně Bohdaneč
VÚ 5521 Stará Boleslav + Hlavenec
VÚ 5847 Praha (Ořechovka)
VÚ 6658 Praha (Píky)
VÚ 6658 Praha (Rooseveltova)
VÚ 6658 Praha (Tychonova)
VÚ 7907 Liberec

VÚ 7935 Jince
VÚ Dobruška
VÚ Olomouc

Nemocniční stravování (Personální a/nebo pacientské)

Fakultní nemocnice Bulovka
Nemocnice Břeclav
Nemocnice Chomutov
Nemocnice Kladno
Nemocnice Rokycany
Nemocnice Ústí nad Labem
Psychiatrická nemocnice Bohnice

Školní stravování

ZŠ Svitavy
ZŠ Třeboň
ZŠ Broumov
ZŠ Novoborská
ZŠ sv.Voršily Praha
1st International school of Ostrava
Hudební škola Praha
Šk. jídelna Rychnov n. Kněžnou
Gymnázium Jaroslava Heyrovského
Praha
Dietní menza Spálená

Business centra a restaurace

Vienna point , Brno
Palác Karlín, Praha
BC Polygon, Praha
PVT, Praha
Oregon House, Praha
Kodaňská Office center, Praha
Jupiter Nové Butovice, Praha
Gate Chodov, Praha
GC AA Šumavská, Brno
Filadelfie Pankrác, Praha
Empiria Pankrác, Praha
BBC Beta, Praha
BBP - Brno Business Park
Accord - Střelničná, Praha
Vila OKD, Ostava
Restaurace Grand Prix Brno ATM
Restaurant Louvre, Praha
Penzion Beroun
GC Emauzy, Praha
Golf Resort Lipiny
SCONTO Brno
Sconto Ostrava
CTY průmyslová, Praha
TOKOVO, Praha
Diamond Point, Praha
Šafránková (BASF), Praha



Dodavatel informačních technologií