

FIDUCIAL HÔTEL-RESTAURANT

Pour un service performant au quotidien



- Facturation et réservation
- Tactile restaurant
- Séminaires
- Plannings annexes
- Gestion des stocks
- Résultats et statistiques
- Réservation en ligne




FIDUCIAL
INFORMATIQUE

HÔTEL-RESTAURANT



“FIDUCIAL Hôtel-Restaurant, c’est pour nous le véritable baromètre de l’entreprise !”

Hubert ZORTEA, Directeur de l'hôtel Le Dracy et du restaurant La Garenne, Dracy-le-Fort (71)

“Avec **FIDUCIAL Hôtel-Restaurant**, nous disposons de tous les atouts pour développer efficacement notre activité. Une gestion pertinente se traduit par des gains de temps considérables, nous permettant ainsi de nous concentrer sur notre cœur de métier, fidéliser notre clientèle en lui apportant un service irréprochable.” Hubert ZORTEA

Pour accompagner son développement commercial, l'établissement Le Dracy-La Garenne adopte **FIDUCIAL Hôtel-Restaurant** et accroît son taux d'occupation.

> Enjeux

L'hôtel Le Dracy a axé son développement autour de séminaires pour les entreprises. Hubert ZORTEA souhaitait centraliser l'ensemble des réservations pour l'organisation de séminaires ou provenant de son site Internet et suivre l'activité de son restaurant.

> Solution

Hubert ZORTEA a choisi FIDUCIAL Hôtel-Restaurant pour sa richesse fonctionnelle, son ergonomie conviviale, sa facilité d'utilisation. Le planning, très visuel, lui permet de suivre instantanément ses réservations, et de facturer depuis son poste de réception. L'organisation de séminaires est simplifiée grâce à une fiche récapitulative (matériel, restauration, disposition de la salle, nuitées...) facilement imprimable. Pour son restaurant, FIDUCIAL Hôtel-Restaurant lui permet de gérer sa carte, sa facturation et sa cave.

> Bénéfices

Après une prise en main rapide et efficace par l'ensemble de ses salariés et grâce à une ergonomie adaptée, Hubert ZORTEA n'imagine plus travailler sans informatique. La lecture claire et rapide du planning de réservation et l'analyse des statistiques quotidiennes lui permettent d'optimiser son taux d'occupation et de prévoir ses actions commerciales. Quant à la gestion de sa cave, une bonne maîtrise des commandes et des stocks en cours l'aide à conserver son coefficient de marge tout au long de l'année.


FIDUCIAL
INFORMATIQUE

Accélérateur de performance

Pour en savoir plus

Contactez-nous au :

0825 00 96 16*

contact.informatique@fiducial.fr

<http://chr.fiducial.biz>

*numéro à tarification spéciale, 0,15 € TTC / minute.

FIDUCIAL HÔTEL-RESTAURANT

Pour un service performant au quotidien

Plus de 20 ans d'expérience avec le monde de l'hôtellerie et de la restauration pour vous accompagner dans la mise en place d'une solution, conçue par des professionnels du métier.

De multiples fonctionnalités adaptées à vos besoins

Les + de FIDUCIAL Hôtel-Restaurant

Une solution simple, complète
et conviviale

■ Certifiée **RESERVIT**

■ Interface logiciel de
comptabilité WINFIC

Un accompagnement
de proximité

- Conseil personnalisé
- Financement
- Matériel
- Installation - déploiement -
prise de données
- Formation
- Assistance



Pour en savoir plus

Contactez-nous au :
0825 00 96 16*
contact.informatique@fiducial.fr

*numéro à tarification spéciale, 0,15 € TTC / minute.

Microsoft
GOLD CERTIFIED
Partner

<http://chr.fiducial.biz>

■ Module hôtellerie :

- ✓ réservations individuelles ou de groupes, par type ou chambre,
- ✓ confirmations par fax, courrier et e-mail,
- ✓ connexion aux centrales en ligne : ReservIT et Availpro,
- ✓ planning journalier, hebdomadaire et mensuel,
- ✓ arrivées, départs, délogements, réductions et prolongations de séjour,
- ✓ gestion des allotements et des contrats sociétés,
- ✓ gestion de la facturation des prestations et forfaits,
- ✓ gestion tarifaire (par période), pré-facturation automatisée,
- ✓ gestion des règlements, des arrhes, des débiteurs et des relances.

■ Module restauration :

- ✓ gestion des réservations et des plans de salles,
- ✓ facturation tactile et traditionnelle, transfert sur chambre, salon ou compte,
- ✓ gestion multi-caisse,
- ✓ gestion des serveurs et des offerts,
- ✓ gestion des commandes et des réclames cuisine, gestion des menus,
- ✓ gestion des règlements, des arrhes, des débiteurs et des relances.

■ Module séminaire (résidentiel / non résidentiel) :

- ✓ gestion de l'hébergement, planning et réservation,
- ✓ devis et transfert en facturation,
- ✓ gestion de l'organisation interne (matériel, disposition de salle, événement, etc.).

■ Module plannings annexes :

- ✓ réservation des ressources annexes (spa, cours de tennis, places de parking, etc.),
- ✓ facturation directe ou sur chambre, table et salon.

■ Module gestion des stocks :

- ✓ gestion des matières premières : commandes, livraisons, cessions et sorties,
- ✓ gestion des fiches techniques, sous-fiches, menus et banquets,
- ✓ traçabilité alimentaire,
- ✓ gestion des fournisseurs et des lieux de stockage,
- ✓ déstockage sur vente, édition du stock théorique,
- ✓ gestion des inventaires, saisie et valorisation, écarts.

■ Suivi d'activité :

- ✓ résultats, ratios et statistiques restaurant et hôtel,
- ✓ cardex clients, sociétés, agences,
- ✓ exports des données vers Microsoft Office (Word, Excel),
- ✓ gestion commerciale (mailing),
- ✓ interface avec les systèmes comptables.

Nouveautés

- Fonctionnalités de réservation en ligne enrichies (nouveau module ReservIT, Availpro)
- Gestion tarifaire