



DATABLAD (Rekvi-Kantine - information)

Rekvi-Kantine er en samlet Kalkulations- og rekvireringsløsning for kantiner og institutioner.

Med Kalkulationsdelen kan man:

- Nemt udregne kost- og salgspris på produkter fremstillet i køkkenet
- Få oplysninger næringsværdi af produkter, retter og samlede arrangementer
- Mulighed for eksport af udregninger/kalkulationer til regneark, hvor produkter og priser kan tilpasses.
- Fremstille egne produkter, der kan kombineres til nye produkter (Mødepakker, arrangementer og lign.)
- Indlæsning af prislister fra leverandører med samtidig opdatering af priser på egne produkter.

Med rekvireringsdelen kan man:

- Ud fra egne produkter fremstille varelistes
- Opsamle varelistes der kan benyttes som indkøbslister ved leverandørerne
- Hente oversigt over alle varer der skal benyttes i en given periode
- Udskrive pakkelister og "fakturaer" til levering ud af huset
- Registrerer leveringer på afdelinger/hold/grupper samt statistik på leveringer uge/måned/år

Med Rekvi-Kantine, kan du være godt i gang med at kalkulere allerede efter 5 minutter. Og så er du et stort skridt nærmere kalkulationer, der giver dig bedre overblik og giver dig et økonomisk forspring i en travl hverdag.

Prisberegningen foregår ganske enkelt ved at der "lægges" vare i en varekurv og denne efterfølgende overføres nemt til et regneark, hvor både faktotal og omregningstal er inkluderet. Prisberegningen kan efterfølgende bearbejdes og gemmes til dokumentation.

Rekvi-Kantine er installeret på en ekstern server hos en hosting virksomhed og kræver derfor ikke installation på lokale computere, men kan tilgås direkte på internettet af køkkenleder/indkøber.

Læs mere på www.greenglass.dk

Kontakt os gerne for en nærmere præsentation af Rekvi-Kantine