



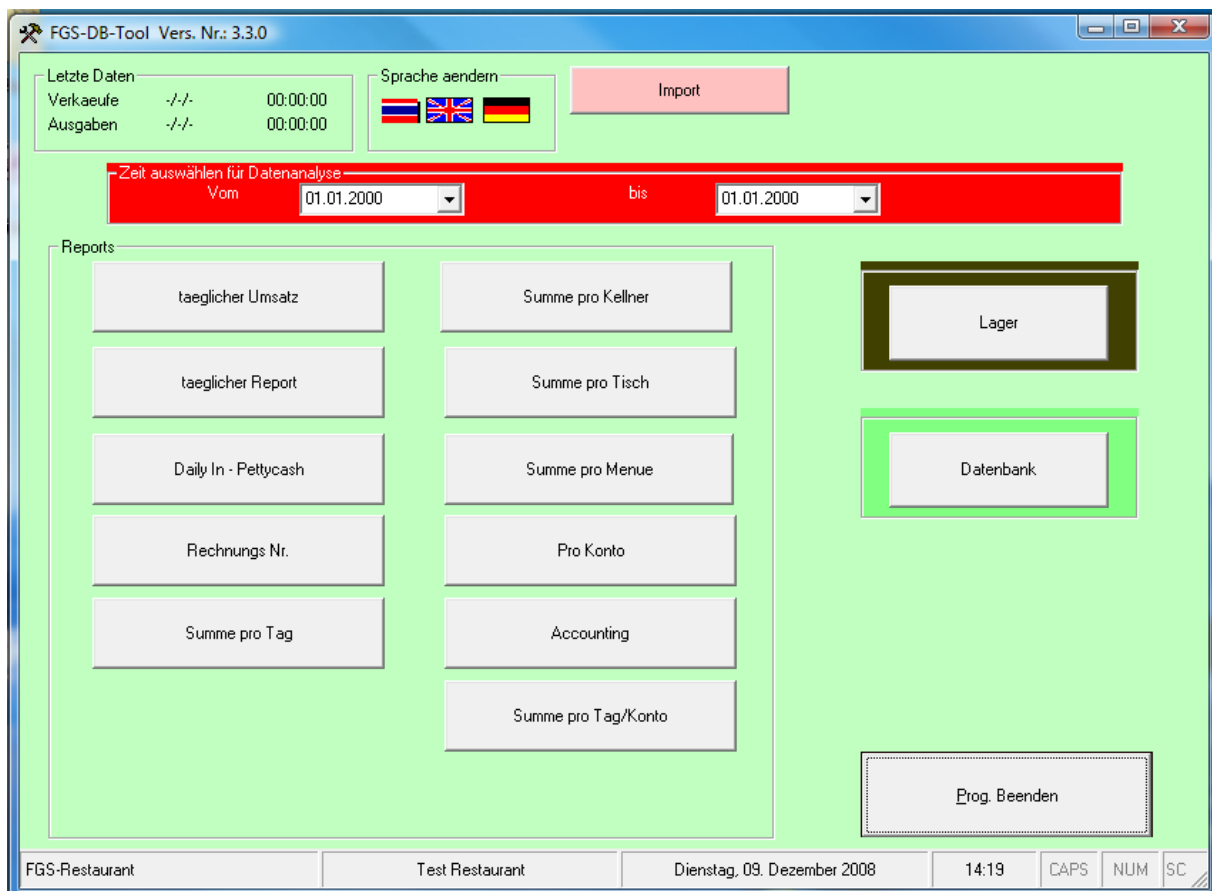
Beschreibung- und Hilfedatei für FGS-Tool

Vorwort:

FGS-Tool ist ein Auswertungstool für das Programm FGS-Restaurant. Normalerweise wird es auf einem externen Rechner (nicht im Lokal) installiert und die Daten werden regelmäßig importiert. Alle Auswertungen werden aus diesem Programm auf einen normalen A4 Drucker gedruckt.

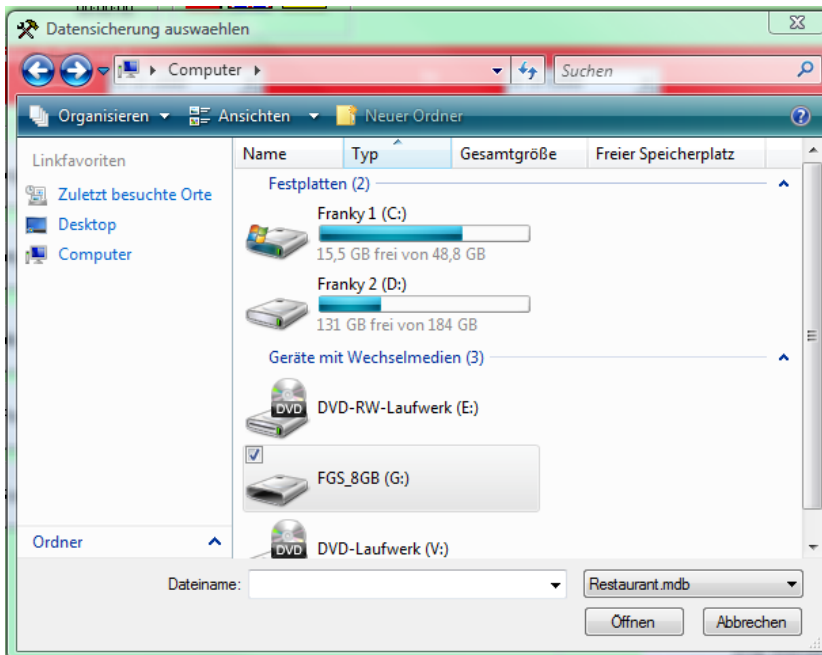
FGS-Tool beinhaltet auch eine komplette Lagerverwaltung, die sich nach jedem Import aktualisiert.

Nach der Installation erscheint folgender Bildschirm:



Im Fenster oben links kann man erkennen, dass noch keine Daten eingegeben wurden (Letzte Daten).

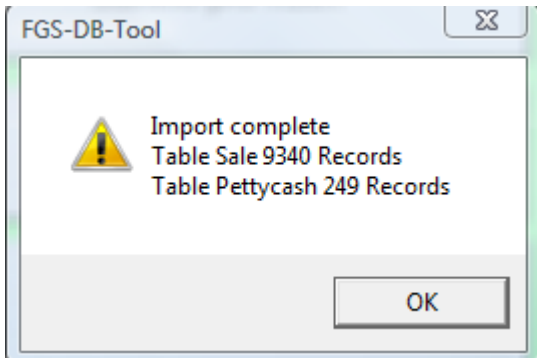
Wenn Sie nun einen Import starten, werden Sie nach dem Standort der Datei „Restaurant.mdb“ gefragt. In diesem Beispiel liegt die Datensicherung vom Restaurantprogramm auf dem USB-Stick „FGS_8GB“.



Über den Button „Öffnen“ beginnt der Datenimport



Je nach Datenmenge kann dieser Vorgang bis zu 5 Minuten dauern. Das Ergebnis wird nach erfolgreichem Import angezeigt:



In diesem Beispiel sind es 9340 Verkaufsdaten und 249 Kassenentnahmen.

Am Hauptfenster können Sie nun feststellen, dass in Ihrer Datenbank nun Daten vom 10.10.07 bis 16.11.07 sind und dass der letzte Datensatz vom 17.11.07 um 02:29:57 Uhr stammt, dieser aber zum Umsatz am Vortag (16.11.07) gezählt wird.



Sie haben nun die verschiedensten Auswertungen (Reports) Ihrer Daten, immer im **Zeitraum**, des im roten Feld angegebenen Datum (**vom – bis**). Ändern Sie ein Datum, dann ändert sich der Abfragezeitraum.

Achtung: (bitte beachten)

Importieren Sie nur Backups vom Restaurantprogramm, in denen im Restaurantprogramm keine offenen Rechnungen mehr vorhanden waren. Es können täglich, wöchentlich oder monatlich Backups vom Restaurantprogramm eingelesen werden, auch wenn nicht nach dem Backup im Restaurantprogramm die Daten gelöscht wurden.

Die Buttons der verschiedenen Auswertungen (Reports) sind normalerweise selbsterklärend



„Daily In – Pettycash“ sind die Tageseinnahmen minus der Kassenentnahmen.

„Drink + Fine“ ist nur in der „Barversion“ oder „Massageversion“ sichtbar und zeigt die Ladydrinks und Auslösen pro Personal an.

Lagerverwaltung:

Wie auch das Hauptprogramm FGS-Restaurant haben wir bei der Lagerverwaltung versucht, das Programm für den Benutzer so einfach, wie möglich zu gestalten. Nur die Artikel, die Sie kontrollieren möchten, geben Sie auch hier im Lager ein.

Allgemeine Erklärung:

In der Gastronomie gibt es die verschiedensten Packeinheiten (Glas, Flasche, die Portion Braten, das Steak usw.)

Hier im Programm gibt es nur die Einkaufseinheit (EKE) und die Verkaufseinheit (VKE).

Hier einige Beispiele für reine Lagerartikel:

VKE die Dose Fanta wird als EKE Pack mit 24 Dosen gekauft

VKE Glas Vodka wird als EKE Flasche Vodka mit 35 Gläsern gekauft.

VKE Steak wird als EKE 1Kg Schweinefleisch mit 5 Steaks gekauft.

The screenshot shows the 'FGS-DB-Tool' window. It contains a table with the following columns: Nr., Name, Lager, Min., Max., pro, and Bestellung. The 'Bestellung' column has red text indicating the number of purchase units (EKE) needed. To the right of the table is a control panel with buttons for 'Sprache aendern', 'Neu', 'Mix aus Lager', 'Lager ein/aus', 'Loeschen', 'Detail Drucken', 'Bestellung Drucken', 'Lager Drucken', 'Lager Wert', and 'Schliessen'. At the bottom, there are status fields for 'FGS-Restaurant', 'Test-Restaurant', 'Dienstag, 09. Dezember 2008', '22:49', and 'CAPS NUM 50'.

Nr.	Name	Lager	Min.	Max.	pro	Bestellung
105	Heineken Small	34	48	96	24	3 EK Einh.
115	Singha Small	3	48	72	24	3 EK Einh.
120	Tiger Small	52	48	96	24	
125	Chang Beer	39	24	48	24	
126	Chang Beer - Large Bottles	0	0	0	1	
140	San Miguel Light	1	48	96	24	4 EK Einh.
150	STRONGBOW DRY CIDER	0	7,2	24	24	1 EK Einh.
151	STRONGBOW SIRRUS CIDER	9	0	24	24	
152	Gaymers Cider	18	7,2	48	24	
153	Blackthorne Cider	39	6	48	1	
154	Olde English Cider	38	6	48	1	
160	Guinness Draught Cans	25	2	24	1	
211	Creme de Menthe	30	15	30	30	
212	Blue Curacao	27	9	30	30	
213	Cherry Brandy	27	6	30	30	
214	Creme de Menthe Green	27	6	30	30	
215	Orange Curacao	12	6	30	30	
216	Triple Sec	24	9	30	30	
218	Bailey Irish Cream	8	20	40	20	2 EK Einh.
230	Dram Buie	30	5	40	20	
231	Benedictine DOM	20	12,5	50	25	
235	Galliano	18	7,5	30	30	
239	Kahlua Licor Be Caf?	33,5	15	60	30	

Nehmen wir hier als Beispiel 105 „Heineken Small“. Im Lager befinden sich noch 34 VKE (Flaschen)

Der Mindestbestand von 48 Flaschen (2 Pack pro 24 Flaschen) ist somit unterschritten

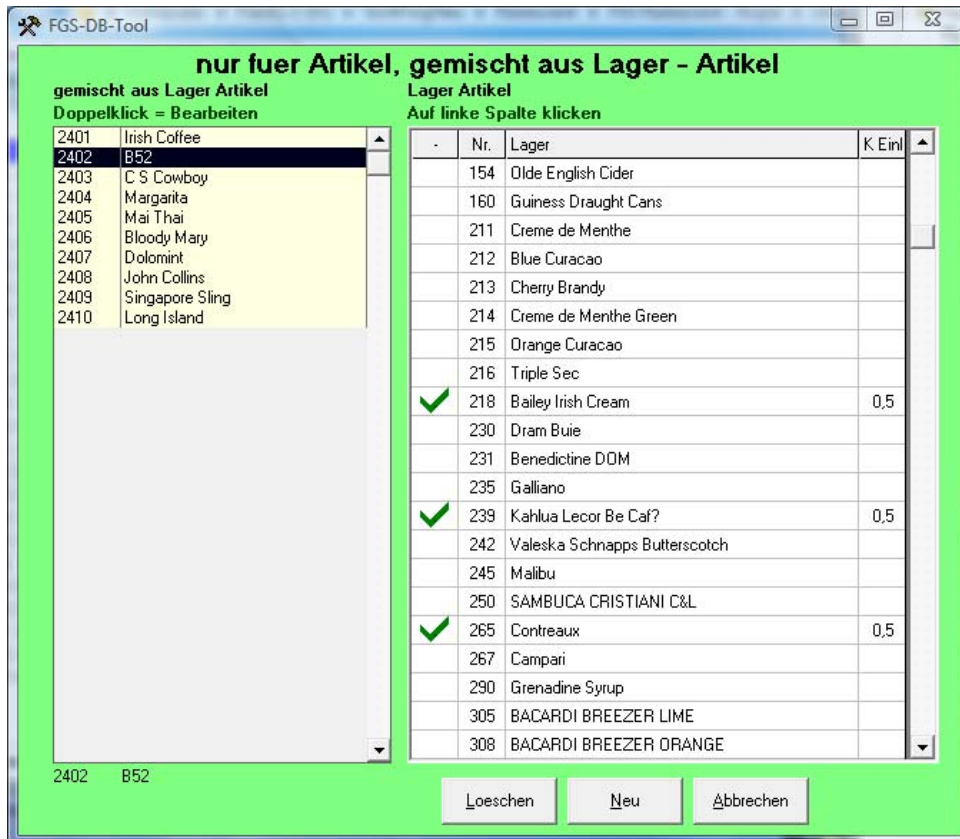
Es fehlen bis zum Höchstbestand 62 VKE (Flaschen) also $62 / 24$ pro Pack = 3 EKE

Die Nummer 211 „Creme de Menthe“ In der EKE (Flasche) sind 30 VKE (Gläser)

Wir haben am Lager noch 30 VKE = eine volle Flasche, Der Mindestbestand ist eine halbe Flasche.

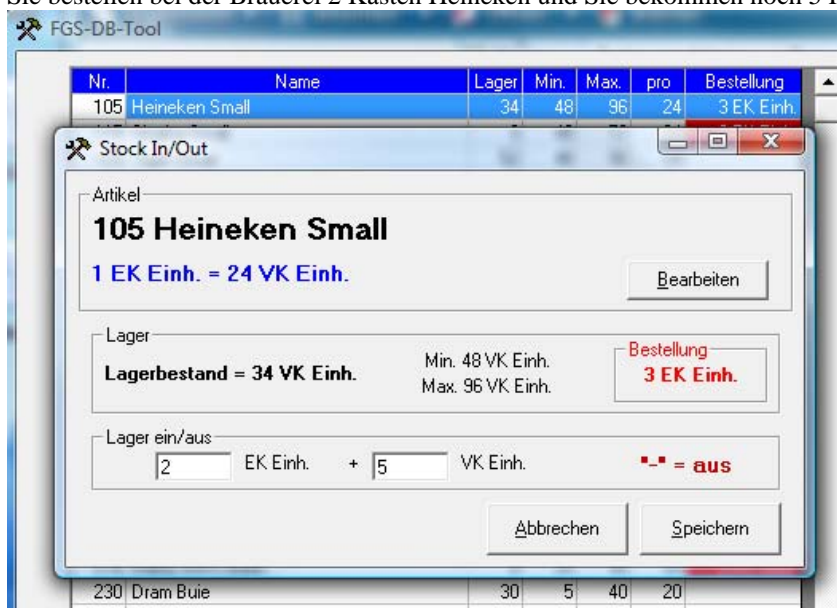
Dann gibt es noch Artikel die sich aus Lagerartikeln zusammensetzen (Lagerartikel müssen vorher vorhanden sein).

Der Mix 2402 „B52“ besteht aus 0,5 VKE Bailey Irish Cram, 0,5 VKE Kahlua Lecor und 0,5 VKE Contreaux. Das Schnitzel besteht aus 1 VKE Steak und 1 VKE Pommes.



Sowie nun ein Import aus dem Restaurantprogramm erfolgt, verringert sich der Bestand des Lagers.

Mit dem Button „Lager ein/aus“ können Sie die Lagerbestände wieder auffüllen. Sie bestellen bei der Brauerei 2 Kästen Heineken und Sie bekommen noch 5 Flaschen dazu.



Der Lagerbestand von 34 VKE wird aufgefüllt mit 2 Kästen (48 Flaschen) plus 5 Flaschen = Gesamtbestand 87 VKE (Flaschen). Somit ist der Mindestbestand überschritten und es liegt keine Bestellung mehr vor.

Neuanfang des Lagers:

Wie schon erwähnt, bestimmen Sie selbst, was Sie kontrollieren möchten.

Angenommen Sie haben schon Importe aus dem Restaurantprogramm hier in FGS-DB-Tools getätigt, aber noch nicht mit der Lagerhaltung befasst.

Es befindet sich kein Lagerartikel in der Tabelle.

Sie wollen den Bestand von 105 „Heineken Small“ kontrollieren und haben 56 Flaschen in Ihrem Lager gezählt. Klicken Sie auf „Neu“

Geben Sie die Nummer ein, die auch so in Ihrer Speisekarte steht (z.B. 105 – das Programm erkennt nach Eingabe von Enter „Heineken Small“) da dieser Artikel vorher als Verkauf importiert wurde.

Pro EK Einh. = 24 VK Einh.

Geben Sie nun noch den Einkaufs- und Verkaufspreis ein.

Wie viele Kästen sind der Mindest- und Höchstbestand (2 und 4 = 48 und 96 Flaschen)

Und nun klicken Sie auf „Prüfen“ (da beim importieren Verkäufe dieses Artikels registriert wurden, muss nun ein Minusbestand erscheinen (z.B. – 326)

Überschreiben Sie diesen Minusbestand mit den 56 Flaschen, die Sie vorher gezählt haben – somit haben Sie Ihren ersten Lagerbestand.

Lager neu

Menu Nr.: 105

Artikel
Hieneken Small

pro EK Einh. = 24 VK Einh.

Preis pro VK Einh.
Einkauf 0,95 Verkauf 3,50

Min. EK Einh. 2 Max. EK Einh. 4

Abbrechen Pruefen

Lager neu

Menu Nr.: 105

Artikel
Hieneken Small

pro EK Einh. = 24 VK Einh.

Preis pro VK Einh.
Einkauf 0,95 Verkauf 3,50

Min. EK Einh. 2 Max. EK Einh. 4

VK Einh. im Lager 56

Speichern

Nr.	Name	Lager	Min.	Max.	pro	Bestellung
105	Hieneken Small	56	48	96	24	

Lagerauswertung (Report):

Natürlich haben Sie auch hier die Möglichkeit, Ihre Daten mit verschiedenen Reports aus zu werten.

„Detail drucken“

105 Heineken Small

Min. = 120 VKEinh. Max. = 216 VKEinh. 1 EK Einh. = 24 VKEinh.

Datum	VKEinh.	VKEinh.	VKEinh.
02.12.2008	out: 6		Rest: 82
01.12.2008	out: 6		Rest: 88
30.11.2008	out: 4		Rest: 94
30.11.2008	out: 8		Rest: 98
28.11.2008	out: 2		Rest: 106
28.11.2008	out: 6		Rest: 108
26.11.2008	out: 11		Rest: 114
25.11.2008	out: -2		Rest: 125
24.11.2008	out: 14		Rest: 127
23.11.2008	out: 6		Rest: 141
23.11.2008	out: 5		Rest: 147
21.11.2008	out: 4		Rest: 152
21.11.2008	out: 6		Rest: 156
19.11.2008	out: 6		Rest: 162
17.11.2008	out: -3		Rest: 168
17.11.2008	out: 13		Rest: 171
16.11.2008		in: 24	Rest: 184
.....

„Bestellung drucken“ (alle Artikel die den Mindestbestand unterschritten haben)

Bestellung

Bestellung	Name	Lagerbestand VKEinh.	pro EK Einh.
6 EK Einh.	# 105 Heineken Small	82	24
5 EK Einh.	# 115 Singha Small	87	24
3 EK Einh.	# 116 Singha Light	67	24
7 EK Einh.	# 120 Tiger Small	40	24
1 EK Einh.	# 130 Leo Small	16	24
4 EK Einh.	# 140 San Miguel Light	115	24
1 EK Einh.	# 146 Bir Laos - DARK	13	24
1 EK Einh.	# 422 Carton Tomato Juice	5,1	12
2 EK Einh.	# 530 Ginger Beer Cans	5	24
3 EK Einh.	# 552 SODA WATER - Large Bottles	11	24
2 EK Einh.	# 553 Dry Ginger Ale	11	24
3 EK Einh.	# 605 Jack Daniels	27	20
2 EK Einh.	# 613 Gordon Gin	18	20
1 EK Einh.	# 663 Chivas Regal	1	30
2 EK Einh.	# 682 Smirnoff Vodka	23	20

„Lager drucken“ (Inventurliste)

Lager Liste

	Lagerbestand =	EK Einh.	VKEinh.
105 Heineken Small VK Einh.: = Min. 120, Max. 216, 24 pro EK Einh.	82	3	10
		<input type="text"/>	<input type="text"/>
115 Singha Small VK Einh.: = Min. 120, Max. 216, 24 pro EK Einh.	87	3	15
		<input type="text"/>	<input type="text"/>
116 Singha Light VK Einh.: = Min. 96, Max. 144, 24 pro EK Einh.	67	2	19
		<input type="text"/>	<input type="text"/>
120 Tiger Small VK Einh.: = Min. 120, Max. 216, 24 pro EK Einh.	40	1	16
		<input type="text"/>	<input type="text"/>
125 Chang Beer VK Einh.: = Min. 48, Max. 120, 24 pro EK Einh.	82	3	10
		<input type="text"/>	<input type="text"/>
130 Leo Small VK Einh.: = Min. 24, Max. 48, 24 pro EK Einh.	16	0	16
		<input type="text"/>	<input type="text"/>
140 San Miguel Light VK Einh.: = Min. 120, Max. 216, 24 pro EK Einh.	115	4	19
		<input type="text"/>	<input type="text"/>
145 Bir Laos - LAGER VK Einh.: = Min. 0, Max. 0, 24 pro EK Einh.	0	0	0
		<input type="text"/>	<input type="text"/>

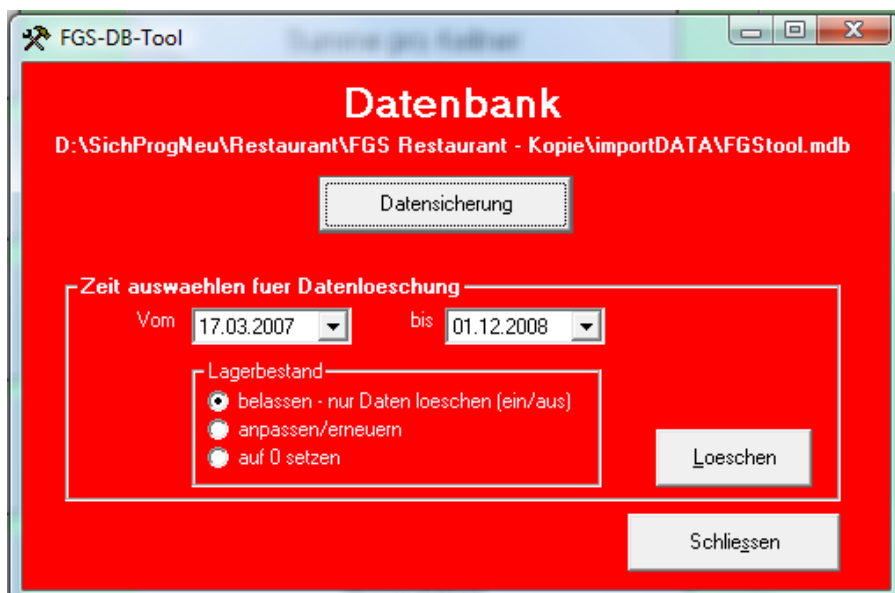
Die leeren Kästen sind für die tatsächlichen Mengen.

„Lager Wert“

Jeder einzelne Lagerposten mit der Summe des Ein- und Verkaufspreis



Hinter diesem Menübutton befindet sich, wie der Name schon sagt, die Datenbankverwaltung.



Führen Sie regelmäßig eine Datensicherung aus. Geben Sie den Speicherort an, dort wird ein Verzeichnis mit Datum und Uhrzeit der Sicherung erstellt.

Falls Sie Daten löschen wollen, geben Sie die Zeitspanne >von – bis< an und bestimmen Sie, was mit dem Lagerbestand geschehen soll.