



OfiEventos

El programa especializado para la Gestión de Salones de Bodas y Eventos





OfiEventos

El programa especializado para la Gestión de Salones de Bodas y Eventos

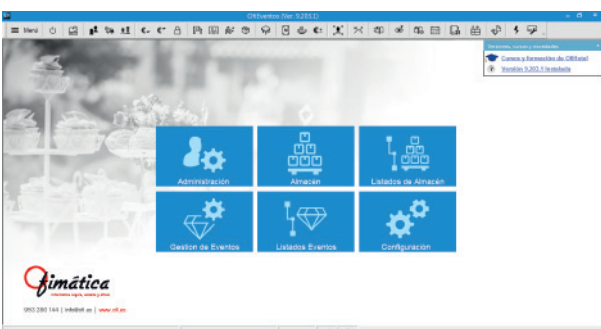


Con la experiencia adquirida tras más de 35 años desarrollando programas para el sector turístico y recogiendo los conocimientos de la Organización de Eventos y Congresos de nuestros otros programas OfiViaje para Agencias de Viajes, OfiHotel para Hoteles y, sobretodo, OfiBarman para Bares y Restaurantes, hemos desarrollado un completo programa para la mecanización de las empresas especializadas en la organización de comidas para colectivos (bodas, aniversarios, clubs deportivos, congresos, catering...), contemplando toda la problemática del evento, incluido espectáculos afines o en el caso del catering el menaje necesario para el evento.

Así, **OfiEventos** nos va a ayudar desde el recibimiento del posible Cliente, asignándole una fecha de pre-reserva con caducidad de X días si no se formaliza, tomando nota de sus necesidades, proponiendo distintos menús y actividades, consultando planning de reservas (pudiendo establecer colores por salones o tipo de eventos) y ocupación por salones y capacidades, hasta la elaboración del Presupuesto, que podrá irse variando a nuestra elección cuantas veces deseemos. Si tiene varias empresas, desde este mismo planning podrá controlar todos los eventos de sus diferentes negocios.

Podemos controlar cuantos Salones dispongamos así como el diseño y disposición de las mesas, protocolo de invitados con indicación de los medios necesarios para las celebraciones (música, proyector, azafatas, etc.), pudiendo ser propios o ajenos, indicándonos en este caso proveedores, precios y disponibilidad.

Por supuesto llevaremos un control de Almacén exhaustivo con la posibilidad de usar el módulo de **punto de fabricación**, así como fichas de Proveedores, Clientes, Trabajadores, Menús (diseño, composición y precios), Platos con su escandallo de componentes y Costes, Control de Alérgenos...



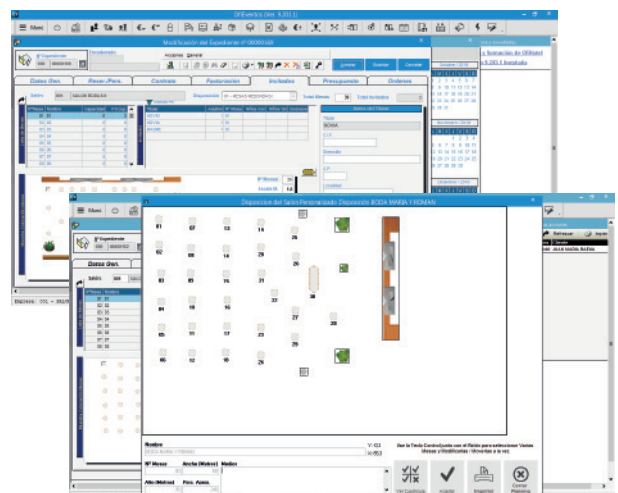
Una vez que el Cliente acepta el Presupuesto, empieza la verdadera ayuda de **OfiEventos** en la gestión del día a día. Además de confirmarlo en la Agenda, prevee los medios y alimentos necesarios, controla las desviaciones respecto a los esperado, Factura y lleva el control de Costos y Cobros.

Permite llevar el control de los Invitados, asignándole si lo deseamos mesa reservada para el Evento (de distintas formas y capacidades, a elección) permitiendo mailings a Clientes potenciales o Clientes y/o Invitados.

Administrativamente, controla los Pedidos/Albaranes de los Proveedores, chequea sus Facturas, permite toda clase de movimientos entre Almacenes y lleva Inventario permanente, así como el control de la trazabilidad alimentaria obligatoria en este tipo de negocios.

Mediante el módulo de Tesorería, además de los Cobros y Pagos por Caja, con su Arqueo, nos va a permitir emitir cheques, transferencias, remesas de recibos, realizar y facturar entregas a cuenta, etc., generando toda la Contabilidad (ventas, compras, cobros pagos) de forma totalmente automática e integrándola con OfiConta o con otros programas del mercado.

Para teminar, **OfiEventos** ayuda al Gerente mediante la elaboración de un competo "Cuadro de Mando", con informes estadísticos por Tipos de Eventos, Menús Vendidos, número de eventos, cantidad de comidas, ventas, costos, rentabilidades, medias por eventos, personas, fechas, presupuestos presentados, aceptados... toda la información que Vd. siempre quiso tener.



• Menú General de la Aplicación

FICHEROS

- Salones.
- Medios.
- Conceptos Presupuestos.
- Sectores Clientes.
- Artículos.
- Familias.
- Almacenes.
- Trabajadores.
- Proveedores.
- Clientes.
- Tipos Evento.
- Menús.
- Platos.
- Reservas.

PROCESOS

Ventas

- Presupuestos.
- Recalculado de Costos.
- Aceptación.
- Contratos.
- Introducción de Invitados (vía Excel).

- Validación real de Costos.
- Facturación.
- Cobros.
- Órdenes de Servicio para Maitrè, Cocina y Mantenimiento.

Almacén

- Pedidos / Albaranes, Trazabilidad alimentaria y Gestión de Lotes (obligatoria según legislación vigente).
- Recepción Facturas.
- Movimientos.
- Inventario.
- Control de Compra Proveedores.

CUADRO DE MANDO

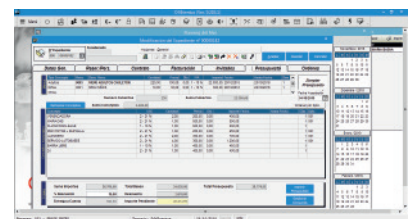
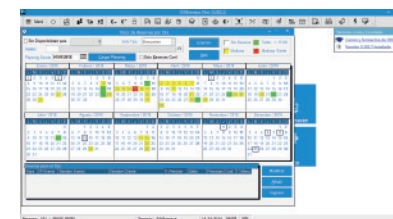
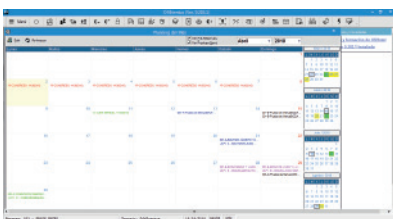
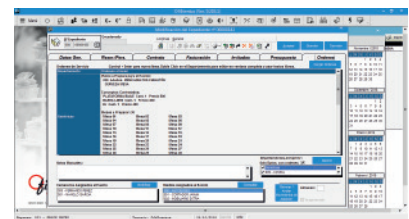
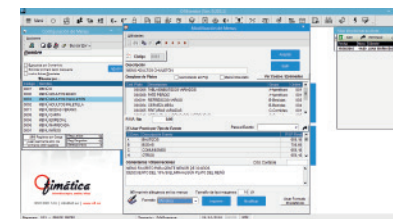
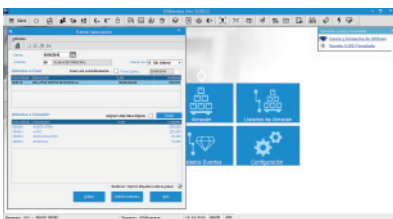
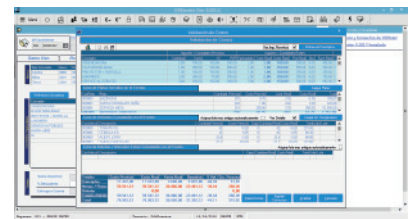
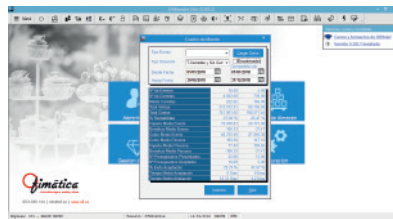
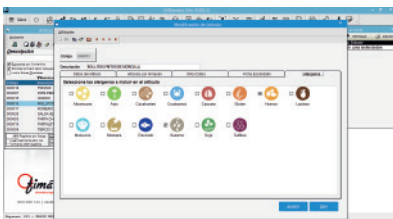
- Estadística Tipos de Eventos.
- Estadística Menú.
- Estadística Conceptos.
- Estadística Reservas.
- Estadística Anual por Meses.
- Estadística Cuadro de Mando.

TESORERÍA

- Cobros / Pagos por Caja.
- Arqueo / Cierre de Caja.
- Vencimientos Pendientes.
- Emisión de Cheques / Pagarés.

LISTADOS

- Presupuestos.
- Invitaciones.
- Invitados.
- Fechas Confirmaciones.
- Fechas Eventos.
- Menús en general.
- Menús personalizados para Eventos.
- Prereservas.
- Reservas.
- Diario de Facturas.
- Pendiente de Cobro.
- Fecha de Caducidad Prereservas.
- Liquidaciones de comisionistas y trabajadores..





ofiEventos

El programa especializado para la Gestión de Salones de Bodas y Eventos



Agenda

Catering

Celebraciones

Planificación

Eventos

Facturación

Menús

Comensales

Contratos

Medios

Costos

Cuadro de mando

Fabricación

Integrado con:



OfiHotel



OfiBarman



OfiCRM



OfiConta



OfiSMS



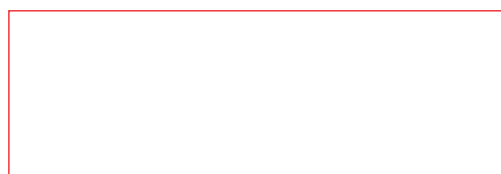
OfiCM



OfieFactura



OfiXopik



JAÉN - MADRID - BARCELONA - MÁLAGA - VALENCIA - A CORUÑA - CHILE - MÉXICO - PERÚ - GUATEMALA - DOMINICANA - PANAMÁ