



DEG

DER ERFOLGREICHE GASTRONOM
Software f. Gastronomie und Hotellerie

einfach gut

*Die Software für Hotels, Gasthöfe,
Restaurants, Pensionen und Cafés
mit fairem Preis-Leistungsverhältnis*

WAS IST DEG?

leicht zu bedienen

*auf Ihre Bedürfnisse
zugeschnitten*

*effizient in der Bewältigung der
internen Arbeitsabläufe*

*professionell in der
Gestaltung Ihres
Auftritts nach außen*

*aus der Praxis
für die Praxis
entwickelt*

In Kooperation mit



Wirtschaftstreuhandgesellschaft
Ramsau im Zillertal Ges.m.b.H.
A-6283 Ramsau 20 a
Tel.: 05282/3869-0
steuerberatung.wtramsau@tirol.com



DEG Restaurant

Aufbauend auf die Erfassung Ihre Eingangsrechnungen und Umsätze unter Berücksichtigung der Zahlungsarten liefert Ihnen DEG Restaurant ein umfassendes Berichtswesen. Eingangsrechnungsjournal, Umsatzjournal, Kassabuch, Bankbuch, Inventurlisten, Deckungsbeitrags- und Rohaufschlagsbericht, Warenbestandsanalyse, Cashflowplanung, Cashflow-Soll/Ist-Vergleichsrechnung mit Vorperiodenvergleich, Dienstpläne, Stundenaufzeichnungsbericht, Lieferantenlisten, Kundenlisten etc. liefern Ihnen auf Anhieb Einblick in Ihren Betrieb.

DEG Hotel

Basiert auf der Restaurantversion und ist um die Umsatzerfassung im Logisbereich erweitert, worin Sie zusätzlich erhaltene / in Rechnung gestellte Anzahlungen verwalten sowie den Wareneinsatz aus Hotelerlösen separat ermitteln können. Die erweiterte Gästeverwaltung rundet DEG Hotel zu einem umfassenden Gesamtpaket ab.

DEG Pension

Ausgerichtet auf Pensionen und Ferienwohnungen, bietet Ihnen DEG Pension zusätzlich zur Erfassung Ihrer Eingangs- und Hotelgastrechnungen eine erweiterte Gästeverwaltung, mit der Sie einfach und effizient die Kontaktpflege zu Ihren Gästen und die Briefkorrespondenz handhaben können.

DEG Cafe

Entspricht der Restaurantversion und enthält jene Module und Arbeitsbereiche, die für einen Café-Betrieb von Bedeutung sind.

WAS KANN DEG?

bietet die integrierte Gesamtlösung für Ihren Betrieb

organisiert - verwaltet - kontrolliert - strukturiert

räumt auf mit Ihren Text-, Tabellen und Datenbankdateien: In einem Programm verwalten Sie alle wesentlichen Informationen Ihres Betriebes und erledigen alle notwendigen Arbeitsschritte

beinhaltet alle unabdingbaren Funktionen, die für die Abwicklung der täglichen Verwaltungsarbeit notwendig sind - der Preis dafür ist absolut fair

garantiert Ihnen einen kompletten betrieblichen Überblick

ermöglicht Ihnen eine schnelle Erledigung Ihrer Tagesgeschäfte: Sie müssen dafür kein EDV-Spezialist sein

vereint in sich die Module Stammdaten von Kunden, Lieferanten, Materialartikel, Mitarbeiter, Hotelleistungswartung sowie die Arbeitsmodule Eingangsrechnung, Ausgangsrechnung, Umsatzverwaltung, Mitarbeiterzeitverwaltung, Warenwirtschaftsverwaltung, Angebotsverwaltung, Budget, Cashflow

liefert aussagekräftige Analysen Form von Berichten und Journalen

einfach gut



- EINGANGSRECHNUNGSVERWALTUNG
- AUSGANGSRECHNUNGSVERWALTUNG
- UMSATZVERWALTUNG
- MITARBEITERZEITVERWALTUNG
- WARENWIRTSCHAFTSVERWALTUNG
- ANGEBOTSVERWALTUNG
- BUDGET
- CASHFLOW

Geschäftstag 31.03.2001 Kalenderwoche (KW) 13

Aktiviere Schnell-Ladedrucker

Standard Drucker:	Net-It Now! SE
Aktiver Drucker:	Net-It Now! SE
Verzeichnis: S:\DATENBANKEN\DEG\WORKINGX\SAMPLES_V4\	

Entwickelt mit Unterstützung von Partnern und Lieferanten

Universität Innsbruck
Stieglbräu
Villa Blanka Innsbruck
Tiroler Sparkasse
Jet2Web Telekom
Forschungsförderungsfonds Wlien
Viking Direkt
Salzburger Tourismus Schulen
Wirtschaftstreuhand Ramsau i. Z.
Getränke Service GmbH.
Hewlett Packard

sowie allen Tiroler
Betrieben, die zur
Programmentwicklung
beigetragen haben.

Vielen Dank!

DEG Terminplaner bei Programmstart ausschalten

EBV-Leasing fällig am: 26.03.2001
Hewlett Packard fällig am: 28.03.2001
Jet2Web Telekom fällig am: 16.01.2001
Stieglbräu fällig am: 27.03.2001

Eingangsrechnungsprüfung bearbeiten überprüft!

Biedner MA-Nr. 30: Mitarbeitergespräch
Rodriguez MA-Nr. 25: GZ-Verlängerung

Mitarbeiter F.U. Prüfung bearbeiten überprüft!

0001: Wedl u. Dick: Wedl Termin mit Verkäufer
0010: Jet2Web Telekom: GPRS-Tarife anfragen
0013: Tiroler Sparkasse: Besprechung Investitionskredit
0053: EBV-Leasing: Leasing-Vertrag Renault Traffic

Lieferanten F.U. Prüfung bearbeiten N/A

Karoline Engel: Ankunft am 31.03.2001
Hewlett Packard: Hewlett Packard Händlertagung 01.04.2001
Dagmar Münch: Geburtstag 05.04.2001 Karte verschicken
Sebastian von Donner: Hochzeitstag 03.04.2001

Kunden F.U. Prüfung bearbeiten N/A

Mc Donald Jonathan , Collingwood-Road 25 A Res-Nr. 15
Paulsen Veronique , Stiftsgasse 25 Res-Nr. 16
von Donner Sebastian , Hans-Untermüller-Strasse Res-Nr. 2

Angebot F.U. Prüfung bearbeiten N/A

Stammdaten

- Programmwartung
- Kunden
- Lieferanten
- Materialartikel
- Verkaufsartikel
- Mitarbeiter
- Zimmer
- Administrator

- Integritätsprüfung
- Hilfe
- Wartungstips
- Fehlermeldungen
- Tutorial/Beispiele

EXIT

Die Schaltzentrale von DEG, von wo aus alle Programm-Module aufgerufen werden können. Diese Ansicht integriert auch die Funktion des DEG Terminplaners. Dieser umfaßt ein lückenloses Kontrollsystem über sämtliche datumsbezogene Informationen in Ihrem Betrieb. Die vorgenommenen Prüfungen beziehen sich auf Eingangsrechnungen, Mitarbeiter-, Lieferanten-, Kunden- und Angebotstermine.



Wareneingang

Bruttobetrag: 10.574,47 Nettobetrag: 8.289,26 MwSt. 10% 1/1,98 MwSt. ZUK 808,03 MwSt. Div. 0,00

EG-Datum: 31.03.2001 RE-Datum: 15.03.2001 RE-Nummer: 28017 Rabatt %: 0,00% Lieferant: Jet2Web Telekom Buchungstext: Jet2Web Telekom März 2001 v. 30.03.2001 **BRUCHEN**

Vst. Nr.	Produkt	YP	VE	Re Preis	E.H. Preis II. Währung	Tagespreis	Faktor	Verch. St.	Sparte	MwSt.	Netto
435	LEBENSMITTEL 10% Pauschal	0040.0	StAler	1	1,0000 p. 1	1,00	1,00	0,00	Küche	10,00	0,00
112	Familien-	12.0	STK	0,40	4,9000 p. 1	4,90	1,00	0,00	Warmk. Geb.	10,00	5,80
174	Schwartztee	1000	STK	0,9	0,0000 p. 1	0,90	1,00	0,00	Warmk. Geb.	30,00	1,080,00
482	4. Jalousierakete	NK	00 NK	79,77	43,8000 p. 1	43,80	1,00	0,00	Warmk. Geb.	10,00	1.170,70
400	WAG	885,25	StAler	1	1,0000 p. 1	1,00	1,00	0,00	WAG	30,00	885,25
461	Wozmittel - AUSCHAL	1258,15	StAler	1	1,0000 p. 1	1,00	1,00	0,00	Woz. d. Rkt.	30,00	1.258,15
440	Leergebrühe PAUSCHAL 10%	1,00	StAler	1	1,0000 p. 1	1,00	1,00	0,00	Gebäude	10,00	1,00
511	Schlumberger Soft. 0,75 L	1	FL 0,75	540	340,0000 p. 1	340,00	1,00	0,00	Soft.	30,00	620,00
511	Schlumberger Soft. 0,75 L	1	FL 0,75	540	340,0000 p. 1	340,00	1,00	0,00	Soft.	30,00	620,00
285	Surdan Dry Gin	FL	0 0 0,7	104,9	24,9000 p. 1	24,90	1,00	0,00	Sprinkosen	30,00	700,40

einfach gut...

Erfassen von Non-Food Rechnung umfasst alle Rechnungen mit Leistungen, die nicht als Wareneinsatz verstanden werden. Sie werden wertmäßig erfasst und nicht als Warenbestand in der Warenwirtschaft eingebucht.

Erfassen von Food- und Mischrechnung umfasst alle Rechnungen von Materialartikeln, welche zur Herstellung von Verkaufsartikeln benötigt bzw. unmittelbar als Wareneinsatz verstanden werden. Diese werden bei der Einkaufserfassung als Warenbestand in der Warenwirtschaft eingebucht. Rechnungen, die sowohl Food als auch Non-Food-Artikel enthalten, erfassen Sie als Mischrechnung.

Alle Rechnungen können entweder im Kassabuch oder im Bankbuch verbucht werden und werden automatisch in der Soll-Ist-Vergleichsrechnung berücksichtigt.



Eingangsbuch

Eingangsdatum: 31.03.2001 BANK KASSA

Rechnungsdatum: 30.03.2001 Rechnungsnummer: 1355393

Lieferant: JET2WEB TELEKOM Q&V Kategorie: Telefon Buchungstext: Jet2Web Telekom Telefon März 2001 v. 30.03.2001

Nettorechnungssumme - Keine MwSt: 0,00
Nettorechnungssumme - 10% MwSt: 0,00
Nettorechnungssumme - 20% MwSt: 2.858,33

Offener Betrag: 3.430,00 Zahlungsdatum: OFFEN
Netto nach Rabatt: 2.858,33 bezahlt?: Nein
MwSt. nach Rabatt: 571,67 Zahlungsziel: 14 Tage
Bruttobetrag: 3.430,00 Skonto in %: 0,00000
Rabatt Brutto: 0,00 Rabatt in %: 0,00%

Skontobetrag: 0,00 Fälligkeitsdatum: 13.04.2001
Brutto nach Abzug: 3.430,00

Kassastand:

Kontenrahmen gemäß Einheitskontenrahmen
Kontennummer: 7381
Beschreibung: Telefonkosten, Faxkosten und Online Dienste

Vorperiodenrechnung
Bemerkung (Kommentar für Finanzbuchhaltung):

Schneller Wirt: 0,00 brutto sind 0,00 10,000% 0,00 20,000% netto

Groschenausgleich: 0,00
Anzahlung/Akonto:
Zahlungsvorschlag: 3.430,00

Neuer Lieferant: Jet2Web Telekom, Trientlgasse 30, 6020 Innsbruck
Hauptansprechpartner: Frau Heike Kranelätter, 053059-5-32408

G&V Nettosumme: 2.858,33 Vorsteuer gebucht: 571,67 Rabatt (netto): 0,00 Skonto (netto):

Bearbeitungsoptionen:

einfach gut...

Umsätze Restaurant Hier erfassen Sie Ihre Umsätze und schlüsseln sie dabei einerseits nach Warengruppen und andererseits nach Zahlungsmitteln (bar, Scheck, Kreditkarte...) auf. In diesem Zusammenhang werden auch Ausgangsrechnungen erfasst, also Rechnungen an Gäste, die die Rechnung per Überweisung begleichen.

Umsätze Hotel Hier erfassen Sie zusätzlich Ihre im Logisbereich anfallenden Umsätze. Stellt eine Programmiererweiterung gegenüber der Restaurantversion dar.

Das Berichtswesen enthält Umsatzjournal, Zahlungsartenbericht sowie weitere aussagekräftige Berichte, welche Ihre Betriebsumsätze einfach aber dennoch präzise analysieren.

Die darin integrierte Ausgangsrechnungs-, Kreditkarten- und Essensbonverwaltung garantiert eine lückenlose Bewältigung aller anfallenden Zahlungsflüsse Ihres Betriebes.



Bearbeitungsstatus: Die Tageslosung ist im Kassabuch bereits verbucht. Änderungen müssen manuell vorgenommen werden.

F/B Umsatzerfassung (Brutto) 32.187,00 **Datum** Sa, 31. Mär 2001

Spartengruppe	Bruttoumsatz	Getr.-St.	Bedieng.	USt.	Netto
Küche	16.253,00	0,00	0,00	1.477,55	14.775,45
Bier	5.526,00	0,00	0,00	921,00	4.605,00
Wein	3.376,00	0,00	0,00	562,67	2.813,33
Spirituosen	862,00	0,00	0,00	143,87	718,13
Alkoholfreie Getränke	3.241,00	128,61	0,00	540,17	2.572,22
Heiße Getränke	1.872,00	0,00	0,00	0,00	1.872,00
Eis	634,00	0,00	0,00	0,00	634,00
Tabakwaren	423,00	0,00	0,00	70,50	352,50

Zahlungsarten - RESTAURANT

Bar	Kreditkarte	Scheck	Gutschein F/B
23.649,00	5.000,00	0,00	0,00
Trinkgeld F/B	Tisch Update	Essensbons	EB verrechnet
0,00	0,00	0,00	0,00
F/B Debitoren	Gäste	F/B ZA Diff.	Zahlgeld Rest.
3.538,00			23.649,00
Summe Zahlungsarten F/B			32.187,00

Tageslosung Restaurant (Brutto) 32.187,00

Ausgangsrechnungserfassung

Gast/Buchung Summe
 RE von Donner S. 3.538,00 **AR**

Bearbeitungsstatus: Die Tageslosung ist im Kassabuch bereits verbucht. Änderungen müssen manuell vorgenommen werden.

F/B Umsatzerfassung (Brutto) 26.788,00 **Datum** Sa, 3. Mär 2001

Spartengruppe	Bruttoumsatz	Getr.-St.	Bedieng.	USt.	Netto
Küche	13.772,00	0,00	0,00	1.252,00	12.520,00
Bier	3.091,00	0,00	0,00	515,17	2.575,83
Wein	2.155,00	0,00	0,00	359,17	1.795,83
Spirituosen	1.904,00	0,00	0,00	317,33	1.586,67
Sekt	1.309,00	0,00	0,00	218,17	1.090,83
Alkoholfreie Getränke	2.763,00	109,64	0,00	460,50	2.192,86
Heiße Getränke	1.326,00	0,00	0,00	0,00	1.326,00
Eis	405,00	0,00	0,00	0,00	405,00
Tabakwaren	63,00	0,00	0,00	10,50	52,50

Zahlungsarten - RESTAURANT

Bar	Kreditkarte	Scheck	Gutschein F/B
26.788,00	0,00	0,00	0,00
Trinkgeld F/B	Tisch Update	Essensbons	EB verrechnet
0,00	0,00	0,00	0,00
F/B Debitoren	Gäste	F/B ZA Diff.	Zahlgeld Rest.
0,00		0,00	26.788,00
Summe Zahlungsarten F/B			26.788,00

Zahlungsarten - HOTEL

Bar	Kreditkarte	Scheck	Gutschein FO
74.990,00	0,00	0,00	0,00
F/O Debitoren	F/O ZA Diff.	Zahlgeld Hotel	
0,00	0,00	74.990,00	
Summe Zahlungsarten F/O		74.990,00	

Ausgangsrechnungserfassung

Gast/Buchung Summe

F/B Debitoren 0,00 F/O Debitoren 0,00

Kreditkartenerfassung

Kreditkartenfirma Betrag

Kreditkartensumme 0,00 CC ZA Diff. 0,00

Anzahlungsverwaltung

Name - Anzahlung Anzahlungstext A.Z-Betrag Bemerkung zum Betriebstag

Tageslosung Gesamt 101.778,00 **KASSABUCHSUMME (inkl. Gutschein und Schecks)** 101.778,00 **Eigenverbrauch** 0,00

Wetterstatistik
Wetter: Sonnenschein
Temperatur: 5

Restaurantstatistik
Gäste: 203
Menü 1:
Menü 2:
Pensionsstatistik
Frühstück: /55
Halbpension: 61
Vollpension:
Food Cost ZF: 30,00
Food Cost HP: 70,00
Food Cost VP: 100,00
Ø Bonumsatz:
Bearbeitungsoptionen
..... Umsatz REST
..... Umsatz Hotel
..... ZA REST
..... ZA Hotel
..... Bericht 1
..... Aktualisieren
Verbuchung
EXIT ohne Buchen



DEG

DER ERFOLGREICHE GASTRONOM
Software f. Gastronomie und Hotellerie

Wochendienstplan aktuelle Woche

Mitarbeiter	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	Son		
Manfred K. (St. 40)	F 20:00-00:30	F	F 16:30-00:30	F 16:30-00:30	F 16:30-00:30	F 16:30-00:30	F 18:00-00:30	Bar	AKTIV
Nezha C. (St. 48)	F 08:00-16:30	F 08:00-16:30	F	F 08:00-16:30	F 08:00-16:30	F 08:00-16:30	F 08:00-16:30	Direction	AKTIV
Teodora B. (St. 34)	F 10:00-20:00	F 10:00-20:00	F 10:00-20:00	F 10:00-20:00	F 10:00-20:00	F 11:30-20:00	F 11:30-20:00	Direction	AKTIV
Andreas C. (St. 48)	F 16:00-22:30	F 08:00-19:30	F 16:00-22:30	F 16:00-22:30	F 16:00-22:30	F 11:00-20:30	F 13:00-20:30	Dir-Mitarb	AKTIV
Manfred K. (St. 40)	F	F	F 08:00-16:30	F 08:00-16:30	F 08:00-16:30	F 08:00-16:30	F 08:00-16:30	Bar	AKTIV

einfach gut...

Die Verwaltung Ihrer Mitarbeiter sowie der richtige Einsatz stellt einen der wesentlichsten Eckpfeiler jedes Betriebes dar.

Um richtig agieren zu können, müssen Ihre Personaldaten stets aktuell und vollständig verfügbar sein. Die einzelnen Mitarbeiterakten dienen nicht nur zu Ihrer internen Personalverwaltung, sondern sind eben auch die Basis für eine übersichtliche Dienstplangestaltung und die daraus resultierenden Mitarbeiterzeitaufzeichnungen.

DEG unterstützt Sie in diesen Aufgabenstellungen und versucht Ihnen im Trubel des täglichen Geschäfts Arbeit abzunehmen und Ihre Personalakten bestmöglichst zu verwalten.

Mitarbeiterstammdaten

Nachname: _____ Vorname: _____ M. Geburtsdatum: _____ Pers.-Nr.: _____ Geschlecht: _____ Abteilung: _____

Position: _____ Tätigkeitsbeschreibung: _____

Eintrittsdatum: 21.03.2001 Austrittsdatum: _____ Nationalität: Österreich Bekenntnis: _____ Ehestand: _____ SV-Nummer: _____

Arbeitsrechtliche Dokumente

Aufenthaltsurlaubnis: _____ Art von Aufenthaltsurlaubnis: _____ AZG Status: ohne Einschränkung männlich

Wielange ist Aufenthaltsart gültig? gültig bis _____

Arbeitsurlaubnis: _____ Art von Arbeitsurlaubnis: _____ **WARNUNG! Aufenthaltsurlaubnis läuft ab!!!**

Wielange ist Arbeitsurlaubnis gültig? gültig bis _____

Gesundheitszeugnis: _____ Gesundheitszeugnisstatus: _____ **WARNUNG! Arbeitsurlaubnis läuft ab!!!**

Wielange ist G.-Zeugnis gültig? gültig bis _____

GKK Anmeldung: _____ GKK Abmeldung: _____ Status: INAKTIV

Austrittsgrund: Steht in ungekündetem Arbeitsverhältnis

Merktermin 1: 21.03.2001 Grund 1: Mitarbeitergespräch Merktermin 2: _____ Grund 2: Keiner

Hauptwohnsitzadresse PLZ: _____ Stadt: _____ Land: Österreich Telefon: _____

Arbeitswohnortadresse PLZ: _____ Stadt: _____ Arbeitsland: Österreich Telefon: _____

Bankverbindung Bankleitzahl: _____ Kontonummer: _____

Arbeitsvertragsinformation

Arbeitsvertrag: _____ Zeitraum des Arbeitsverhältnisses: _____ Arbeitsbeginn: 21.03.2001 Arbeitsende: _____

Probezeit: 1 Monat Arbeitszeitart: _____ Arbeitsvertragsart: _____

Kündigungsfrist: 1 Monat darin inkludierte ÜST: 0 Bruttobezug NAZ: 12.808,00 Sonstige Zulage: 0,00 Bruttobezug: 12.808,00

Urlaubsanspruch: 25 Wochenarbeitszeit: 40 UST Pauschale: 0,00 Verpflegung: kostenlos

Monatsarbeitszeit: 173 Wochenarbeitsstage: 5 Fremdspr.-Zulage: 0,00 Unterkunft: kostenlos Nettobezug: 0,00

Alleinverdienerabsetzbetrag: Nein Ja Polizeiliche Anmeldung: 21.03.2001

ANMELDUNG ABMELDUNG Dienstplan MA-Analyse Aktualisieren EXIT

ES FEHLEN NOCH KOPIEN DER PERSONALDOKUMENTE DES NEUEN MITARBEITERS! DRÜCKEN SIE DEM MITARBEITER SEINE EINSTELLUNGS-CHECKLISTE AUS!

DRÜCKEN CHECKLISTE

Bearbeitungsstatus: Dokumente nicht O.K.

Einstellungs-Checkliste

KOPIE REISEPASS/PERSONALAUSWEIS NACHBRINGEN VORHANDEN

KOPIE SV-KARTE NACHBRINGEN VORHANDEN

KOPIE AUFENTHALTSERLAUBNIS NACHBRINGEN NICHT NOTWENDIG VORHANDEN

KOPIE ARBEITSERLAUBNIS NACHBRINGEN NICHT NOTWENDIG VORHANDEN

POLIZEILICHE ANMELDUNG NACHBRINGEN VORHANDEN

GESUNDHEITZEUGNIS NACHBRINGEN NICHT NOTWENDIG VORHANDEN



MITARBEITERNAME	ARBEITSSTATUS	1. SCHICHT	2. SCHICHT	P	SOLL	DIENSTPLAN	N. STD.
Rohrmoser W	Arbeitstag	10:00 14:00 18:00 23:00		2	10:00-14:00 18:00-23:00	10:00-14:00 18:00-23:00 Import	8,00
Hesta G	Arbeitstag	8:00 16:30 0:00 0:00		1	08:00-16:30 F	08:00-16:30 F Import	8,00
Rodriguez E C	Arbeitstag	0:00 0:00 16:30 0:30		1	F 16:30-00:30	F 16:30-00:30 Import	7,50
Plangger E	Arbeitstag	8:00 16:30 0:00 0:00		1	08:00-16:30 F	08:00-16:30 F Import	8,00
Eichler V	Arbeitstag	9:00 17:30 0:00 0:00		1	09:00-17:30 F	09:00-17:30 F Import	8,00
Jenewein H	Arbeitstag	11:30 20:00 0:00 0:00		1	11:30-20:00 F	11:30-20:00 F Import	8,00
Schweiger K	Arbeitstag	9:30 13:30 17:00 22:00		2	09:30-13:30 17:00-22:00	09:30-13:30 17:00-22:00 Import	8,00
Biedner I	Arbeitstag	9:30 13:30 17:00 23:00		2	09:30-13:30 17:00-23:00	09:30-13:30 17:00-23:00 Import	9,00
Schöpf W	Arbeitstag	8:00 16:30 0:00 0:00		1	08:00-16:30 F	08:00-16:30 F Import	8,00
Haidacher C	Arbeitstag	9:30 13:30 17:00 22:00		2	09:30-13:30 17:00-22:00	09:30-13:30 17:00-22:00 Import	8,00
Purner C	Arbeitstag	9:30 13:30 17:00 23:00		2	09:30-13:30 17:00-23:00	09:30-13:30 17:00-23:00 Import	9,00
Winkler T	Arbeitstag	9:30 13:30 17:00 23:00		2	09:30-13:30 17:00-23:00	09:30-13:30 17:00-23:00 Import	9,00
Haller U	Arbeitstag	9:30 13:30 17:00 22:00					
Ascher C	Arbeitstag	0:00 0:00 11:00 20:30					

Produktivitätsanalyse:

Bruttoumsatz Restaurant
32.187,00

geleistete MA-Stunden
115,5

Umsatz/pro Mitarbeiter
278,68

einfach gut...

Einzelmitarbeiterzeiterfassungsbericht - März 2001
Mitarbeiter - Rodriguez C. Emilio

Arbeitsstage	27	Ruhetage	4	Kranktage	0	Urlaubstage	0			
DATUM	KOMMT	GEHT	KOMMT	GEHT	PAUSE	NETTOZEIT	IST-STD.	SOLL-STD.	VARIANZ	
01.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
02.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
03.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
Arbeitswoche 9								22,5	40	-17,50
04.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	18:00	00:30	1	6,00			
05.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	20:00	00:30	1	4,00			
06.03.2001	Ruhetag	00:00	00:00	00:00	00:00	0	0,00			
07.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
08.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
09.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
10.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
Arbeitswoche 10								40,0	40	0,00
11.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	18:00	00:30	1	6,00			
12.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	20:00	00:30	1	4,00			
13.03.2001	Ruhetag	00:00	00:00	00:00	00:00	0	0,00			
14.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
15.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
16.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
17.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
Arbeitswoche 11								40,0	40	0,00
18.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	18:00	00:30	1	6,00			
19.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	20:00	00:30	1	4,00			
20.03.2001	Ruhetag	00:00	00:00	00:00	00:00	0	0,00			
21.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
22.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
23.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
24.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
Arbeitswoche 12								40,0	40	0,00
25.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	18:00	00:30	1	6,00			
26.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	20:00	00:30	1	4,00			
27.03.2001	Ruhetag	00:00	00:00	00:00	00:00	0	0,00			
28.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
29.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
30.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
31.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
Arbeitswoche 13								40,0	40	0,00
Gesamtmitarbeiterstunden März 2001								182,5	173	9,50

In der Mitarbeiterzeitverwaltung werden Ihnen die Dienstplanzeiten Ihrer Mitarbeiter automatisch eingespielt, welche Sie im Dienstplanmodul vordefiniert haben.

Sie können darin aber auch die Dienstzeiten bearbeiten, Dienstpläne und -listen ausdrucken und auswerten.

DEG erspart Ihnen damit die zeitaufwendigen monatlichen Aufrechnungsarbeiten von händischen Stundenaufzeichnungen.

Gleichzeitig werden die Daten der Zeitverwaltung auch in Ihr allgemeines Berichtswesen integriert.

Dienstplanmodus: **Kalenderwoche 13 Dienstplan 1**

Bearbeiter: **Manager** Datum: **Sa, 31. Mär 2001**

Ja Nein

Unterschrift Personalabteilung

Unterschrift Rodriguez C. Emilio



BETRIEBLICHER CASHFLOW

vom 01.01.2001 bis 31.01.2001



DEG

DER ERFOLGREICHE GASTRONOM
Software f. Gastronomie und Hotellerie

G&V Kategorie (0)	Vorjahr					
Restaurant Erlöse (1)	+	586.327,54	65,31%	614.000,00	62,02%	-4,51%
Restaurant Nebenerlöse (2)	+	39.974,24	4,45%	50.000,00	5,05%	-20,05%
Hotel Erlöse (3)	+	271.452,64	30,24%	326.000,00	32,93%	-16,73%
Sonstige betriebliche Erträge (4)						
Eigenverbrauch (TTL) (5)		0,00	0,00%			
Privatanteil (TTL) (6)		0,00	0,00%			
Umsatzerlöse (TTL) (7)		897.754,42	100,00%	990.000,00	100,00%	-9,32%
Wareneinsatz (8)		169.803,60	18,91%	198.000,00	20,00%	-14,24%
Rohgewinn (9)		727.950,81	81,09%	792.000,00	80,00%	-8,09%
Leergut (10)		0,00	0,00%			
Betriebliche Hilfsmittel (11)		9.561,35	1,07%	10.000,00	1,01%	-4,39%
Umsatzboni (12)		0,00	0,00%	0,00	0,00%	N/A
Personal (13)		223.377,00	24,88%	237.300,00	23,97%	-5,87%
Fort- und Weiterbildung (14)		2.000,00	0,22%	2.825,00	0,29%	-29,20%
Reisekosten (15)		0,00	0,00%	0,00	0,00%	N/A
PKW (16)		3.201,00	0,36%	3.390,00	0,34%	-5,58%
LKW (17)		19.544,17	2,18%	17.000,00	1,72%	14,97%
GWG (18)		0,00	0,00%	8.475,00	0,86%	N/A
Marketing & Verkauf (19)		23.333,33	2,60%	33.900,00	3,42%	-31,17%
Werbung (20)		36.691,67	4,09%	33.900,00	3,42%	8,24%
Dekoration (21)		7.543,00	0,84%	11.300,00	1,14%	-33,25%
Umwelt (22)		15.730,00	1,75%	16.950,00	1,71%	-7,20%
Berufsbekleidung (23)		0,00	0,00%	11.300,00	1,14%	N/A
Wäsche (24)		0,00	0,00%	0,00	0,00%	N/A
Putz & Reinigungsmittel (25)						
Reparaturen (26)						
Instandhaltung (27)						
Öl/Gas (28)						
Strom (29)						
Wasser (30)						
Porto (31)						
Büromaterial (32)						
Telefon (33)						
Internet (34)						
EDV-Automation (35)						
RB- / Kreditk. Provisionen (36)						
Sonstiges (37)						
Summe Kontrollierbare Ausgaben (38)						
Ergebnis nach Kontrollierbaren Ausgaben (39)						
Miete (40)						
Leasing (41)						
Steuerberater & Recht (42)						
Versicherung (43)						
SV-Unternehmer (44)						
Steuern und Abgaben (45)						
Pflichtbeiträge (46)		2.825,00	0,31%	2.825,00	0,29%	0,00%
Spesen (47)		500,00	0,06%	500,00	0,05%	0,00%
Zinsen (48)		11.535,00	1,28%	12.500,00	1,26%	-7,72%
Abschreibung (49)		0,00	0,00%	0,00	0,00%	N/A
Summe Nicht Kontrollierbare Ausgaben (50)		44.047,49	4,91%	47.690,00	4,82%	-7,64%
Operatives Ergebnis vor Steuern (51)		245.683,79	27,37%	243.140,00	24,56%	1,05%

einfach gut...

Die Sicherstellung Ihrer Liquidität zählt zu einer der Hauptaufgaben der Geschäftsführung. Offene Verbindlichkeiten nicht begleichen zu können, stellt eine ernste Gefahr für den Fortbestand Ihres Betriebes dar. Die lückenlose Übersicht über offene Forderungen und Verbindlichkeiten macht dieses Risiko jedoch kalkulierbar und verhindert zumindest vermeidbare Engpässe. Die Cashflow-Rechnung in DEG - Der Erfolgreiche Gastronom ist das optimal dafür ausgelegte Instrument. Hier fließen alle Daten zusammen, die Sie in der Umsatzverwaltung, der Eingangsrechnungsverwaltung, Ausgangsrechnungsverwaltung, der Mitarbeiterzeiterfassung sowie der Warenwirtschaft erfasst haben.

Operatives Ergebnis vor Steuern (51)	245.683,79	27,37%	243.140,00	24,56%	1,05%
(-) Forderungen (52)	0,00				
(+) Verbindlichkeiten (53)	212.035,10				
(+) Abschreibung (54)	0,00	0,00%	0,00	0,00%	N/A
Operativer Cashflow I (55)	457.718,89	50,98%	243.140,00	24,56%	88,25%
(-) Unternehmerlohn (56)	30.000,00	3,34%	30.000,00	3,03%	0,00%
(-) Tilgung v. Darlehen (57)	50.000,00	5,57%	50.000,00	5,05%	0,00%
(+) Aufnahme v. Darlehen (58)	0,00		0,00	0,00%	
Cashflow II (59)	377.718,89	42,07%	163.140,00	16,48%	131,53%
(-) Steuerbelastung (60)	0,00	0,00%	0,00	0,00%	N/A
Cashflow II nach Besteuerung (61)	377.718,89	42,07%	163.140,00	16,48%	131,53%

Produktivität	Mitarbeiter/h TTL	1.824,00	Kosten pro Mitarbeiter	122,47	Umsatz pro Mitarbeiter	492,19
----------------------	-------------------	----------	------------------------	--------	------------------------	--------

Die Cashflowrechnung stellt die Ist-Werte den budgetierten Planwerten gegenüber und berücksichtigt gleichzeitig, falls verfügbar, die Vorjahres-Ist-Werte.



einfach gut...

WE-Analyse (Spartenauswertung)

vom 01.01.2001 bis 31.01.2001

	Nettoumsatz	Ist-Verbrauch	Soll-Verbrauch	IST-DB	Soll-DB	IST-Roh %	Soll-Roh %	Schwundbasis	Schwund lt. PW	Schwund	
Küche (1)	146.478,33	43.908,38	43.081,86	102.569,95	103.396,46	233,60%	240,00%	43.908,38	0,00%	Keiner	
Speiseeis (2)	11.027,55	2.475,20	2.450,57	8.552,35	8.576,98	345,52%	350,00%	2.475,20	0,00%	Keiner	
Kaffee/Tee/Kakao (3)	75.341,67	3.454,28	3.587,70	71.887,38	71.753,97	2081,11%	2				
Alkoholfreie (4)	89.513,33	11.235,68	14.918,89	78.277,65	74.594,44	696,69%					
Bier (5)	50.773,33	13.381,00	13.361,40	37.392,33	37.411,93	279,44%					
Wein (6)	75.265,00	13.803,80	13.684,55	61.461,20	61.580,45	445,25%					
Spirituosen (7)	94.872,50	12.311,10	11.859,06	82.561,40	83.013,44	670,63%					
Sekt (8)	43.055,83	12.600,00	8.611,17	30.455,83	34.444,67	241,71%					
Tabak (9)	21.876,67	17.333,16	17.501,33	4.543,51	4.375,33	26,21%					
Diverses (10)	18.097,58	9.105,00	9.048,79	8.992,58	9.048,79	98,77%					
Gesamtsumme (11)	626.301,78	113.169,44	138.105,31	486.694,18	488.196,47						
	Anfangsbestand	Einkauf	Ist-Endbestand	Soll-Endbestand	- FC Extras						
Küche (12)	0,00	129.228,38	60.000,00	86.146,52	25.320,00						
Speiseeis (13)	0,00	3.775,20	1.000,00	1.024,63	300,00						
Kaffee/Tee/Kakao (14)	0,00	5.848,18	1.977,90	1.844,49	416,00						
Alkoholfreie (15)	0,00	20.915,68	5.520,00	5.996,79	4.160,00						
Bier (16)	0,00	16.067,50	2.686,50	2.706,10	0,00						
Wein (17)	0,00	15.174,00	1.370,20	1.489,45	0,00						
Spirituosen (18)	0,00	16.803,90	4.492,80	4.944,84	0,00						
Sekt (19)	0,00	12.600,00	0,00	3.988,83	0,00						
Tabak (20)		26.666,40	9.333,24	9.165,07	0,00						
Diverses (21)		22.762,50	13.657,50	13.713,71	0,00						
Gesamtsumme (22)	0,00	269.841,74	100.038,14	131.020,43	5.292,00						
	WE-Verkauf	F.C. Basis %	WE-Personal	F.C. PV %	WE-EV	F.C. EV %	WE-				
Küche (23)	43.908,38	29,98%	8.320,00	5,68%	6.000,00	4,10%					
Speiseeis (24)	2.475,20	22,45%	0,00	0,00%	0,00	0,00%					
Kaffee/Tee/Kakao (25)	3.454,28	4,58%	416,00	0,55%	0,00	0,00%					
Alkoholfreie (26)	11.235,68	12,55%	4.160,00	4,65%	0,00	0,00%					
Bier (27)	13.381,00	26,35%	0,00	0,00%	0,00	0,00%					
Wein (28)	13.803,80	18,34%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	18,34%	
Spirituosen (29)	12.311,10	12,98%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	12,98%	
Sekt (30)	12.600,00	29,26%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	29,26%	
Tabak (31)	17.333,16	79,23%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	50,31%	
Diverses (32)	9.105,00	50,31%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	50,31%	
Gesamtsumme (33)	113.169,44	18,07%	12.896,00	2,06%	6.000,00	0,96%	6.000,00	0,96%	5.300,00	0,85%	27,11%

Die Wareneinsatz-Analyse vermittelt Ihnen einen Gesamtüberblick über Ihre Umsätze, Wareneinkäufe und Inventurbestände.

Aufbauend auf Planrohaufschläge werden Ihnen dadurch die Soll-Bestände sämtlicher Spartengruppen ausgewiesen.

Dabei können alle relevanten Größen wie Eigenverbrauch, Personalverbrauch, kalkulatorischer sowie außerordentlicher Schwund/Abfall bzw. Gästeeinladungen berücksichtigt werden.

Ein effizientes Konzept analysiert Ihren Warenbestand und vermittelt Ihnen fortlaufend auf Knopfdruck alle notwendigen Informationen, um jeweils auf dem Laufenden zu sein.



einfach gut...

Material-Analyse

Produkt: Almdudler

Bestand in LTR/NK/STK Bestand in Verbrauchseinheit

Inventur/Einkaufswerte sind in Verbrauchseinheiten (V.E.) FL 0,33 Verkaufseinheitswerte sind in Rezeptureinheiten Differenz in LTR

Datum	INV	EK	E.H.	Ø EK-Preis	Warenwert	Bewegung	VK 1 #	VK 2 #	EV	Promo	Pers	Schw.	E.H.	B+-	V+-	bezahlt am
01.01.2000	120	0	FL 0,33		0,0000	INV - Almdudler							N/A	39,6	0	
21.02.2000	0	24	FL 0,33	4,1667	100,0000	EK - Almdudler							N/A	7,92	0	15.03.2000
21.02.2000	0	24	FL 0,33	0,0000	0,0000	EK - Almdudler							N/A	7,92	0	15.03.2000
30.06.2000	0	0	FL 0,33		0,0000	INV - Almdudler							N/A	0	0	
30.06.2000	0	288	FL 0,33	4,2083	1.212,0000	EK - Almdudler							N/A	95,04	0	17.07.2000
31.08.2000	0	0	FL 0,33		0,0000	INV - Almdudler							N/A	0	0	
31.10.2000	0	0	FL 0,33		0,0000	INV - Almdudler							N/A	0	0	
31.10.2000	0	0	N/A		0,0000	VK - Almdudler FL 0,33 L		466					0,330	-153,78		
30.11.2000	0	0	FL 0,33		0,0000	INV - Almdudler							N/A	0	0	
31.12.2000	0	0	FL 0,33		0,0000	INV - Almdudler							N/A	0	0	
05.02.2001	0	0	FL 0,33		0,0000	INV - Almdudler							N/A	0	0	
22.02.2001	0	120	FL 0,33	5,1708	620,5000	EK - Almdudler							N/A	39,6	0	22.02.2001
08.03.2001	0	120	FL 0,33	5,1708	620,5000	EK - Almdudler							N/A	39,6	0	08.03.2001
31.03.2001	0	0	FL 0,33		0,0000	INV - Almdudler							N/A	0	0	
31.03.2001	0	24	FL 0,33	27,7500	666,0000	EK - Almdudler							N/A	7,92	0	OFFERT
31.03.2001	0	0	N/A		0,0000	VK - Almdudler FL 0,33 L	1	1	21	33	39	24	0,330	0	-4,587	

Anfangsbestand	S-Wert	E.H.	WE Basis für Schwundermittlung * basiert auf AB+EK-EB-A, OSchwund-PR-PV-EV
	620,50	120 FL 0,33	2.675,665
+ Einkäufe	3.219,00	600 FL 0,33	
- Endbestand	533,26	100 FL 0,33	
- Schwund *	77,270	14,49 FL 0,33	
- Schwund A.O.	127,983	24 FL 0,33	
- Promo	282,630	53 FL 0,33	
- Personal	207,973	39 FL 0,33	
- Eigenverbrauch	111,985	21 FL 0,33	
= Verbrauch IST	2.498,395	468,51 FL 0,33	
Verbrauch lt. POS	2.495,675	492 FL 0,33	
Umsatz lt. POS	11.311,560		

Kalk. Schwund in %	3,00%	S-Wert	77,27
Soll-Roh %	363,25%	Ist-Roh %	352,75%
Soll-Food Cost	22,06%	Ist-Food Cost	22,09%

Materialwartung	
Preis pro VP: 124,1000	Stück Preis: 5,1708
Ø EK-Preis: 5,3650	Ø Bewertung: 5,3326
Einkaufs-Analyse	
Summe Netto: 3.219,00	Skontoerlös: 0,00

... Gehe zu Bericht
Sortiere Produkt
Suche Produkt
Aktualisieren
EXIT

Die Material-Analyse stellt neben der Sparten-WE-Analyse den Kernpunkt der Warenwirtschaftsverwaltung dar. Darin werden Ihnen sämtliche Lagerbewegungen des aktuellen Artikels angezeigt. Der Begriff Lagerbewegung umfasst sämtliche Vorgänge, die Auswirkungen auf den Lagerbestand eines Artikels haben. Dazu zählen Einkäufe, Verkäufe, Eigenverbrauch, Promo, Personalverbrauch, kalkulatorischer Schwund bzw. AO-Abfall sowie Anfangsbestände und Endbestände.

Die Daten stammen daher aus folgenden Vorgängen:

- * aus der Erfassung der Einkäufe
- * aus der Erfassung der Verkäufe/PV/EV/Promo/AO-Abfall der Warenwirtschaft
- * aus der Erfassung der Inventuren

Information ist alles!



einfach gut...

Gast-Check-In

Kundenadresse: Familie Sebastian und Anna von Donner, Hans-Untermüller-Strasse 17, 4817 St. Konrad

Rechnungsadresse: Familie Sebastian und Anna von Donner, Hans-Untermüller-Strasse 17, 4817 St. Konrad

Briefanredevorschlag: Sehr geehrte Familie von Donner!

Individuelle Begrüßung/Anrede: Sehr geehrte Familie von Donner!

Kundennummer: 725

Name: von Donner Sebastian, Hans-Untermüller-Strasse 17

Betreff:

Ankunft: 01.07.2001 **Abreise:** 15.07.2001 **Nächte:** 14 Zimmeraufbuchung durchgeführt

Zimmertyp: Doppelzimmer mit Frühstück **Gästeanzahl:** 2

Zimmeranzahl: 1 **Ortstaxenpflicht:** 2

Zimmerpreis: 900,00 **Zimmernummer:** 10

Adressen-Stil: Persönlich 2N **Anrede-Stil:** Persönlich - Sie

Schlussformeloptionen: Standard, Persönlich, Keine Unterschrift, Digitale Unterschrift

TVB Info: Reisedokument, Meldescheinnr.

Check-In-Datum: 01.07.2001

Rechnungsnummer: 13

Datum	Leistung	Zi #	Pax #	OTax #	Kategorie	Brutto	Ortstaxe	Tax 1	Tax 2	Tax 3	Tax 3 Faktor
01.07.2001	Doppelzimmer mit Frühstück	1	2	2	Zimmereinheit	900,00	11,00	10,00	0,00	0,00	0
02.07.2001	Doppelzimmer mit Frühstück	1	2	2	Zimmereinheit	900,00	11,00	10,00	0,00	0,00	0
03.07.2001	Doppelzimmer mit Frühstück	1	2	2	Zimmereinheit	900,00	11,00	10,00	0,00	0,00	0
04.07.2001	Doppelzimmer mit Frühstück	1	2	2	Zimmereinheit	900,00	11,00	10,00	0,00	0,00	0
05.07.2001	Doppelzimmer mit Frühstück	1	2	2	Zimmereinheit	900,00	11,00	10,00	0,00	0,00	0
06.07.2001	Doppelzimmer mit Frühstück	1	2	2	Zimmereinheit	900,00	11,00	10,00	0,00	0,00	0
07.07.2001	Doppelzimmer mit Frühstück	1	2	2	Zimmereinheit	900,00	11,00	10,00	0,00	0,00	0

Rundungsfehler: 0,0000 **Nettobildung**

Rechnungssumme (exkl. MwSt. und Ortstaxe): **11.174,55**

MwSt. 10%: 11.174,5454 **1.117,45**

MwSt. 14%: **0,00**

MwSt. 20%: **0,00**

Ortstaxe: **308,86**

Rechnungssumme (inkl. MwSt. und Ortstaxe): **12.500,86**

Offener Betrag abzüglich Anzahlung: **12.500,86**

Anzahlungen: Anzahlsnummer, Betrag, Keine AZ

Rechnungsdatum: 15.07.2001 **Kassabuchung**

Stammdaten: Schlussformel, Zimmer

Anzahlung: Anzahlung, Bestätigung verschickt, Check-In Art

Rechnungsstatus: Betrag, Rechnung bezahlt

Duckmanager: Standardrechnung, Schnellrechnung

Bearbeitungsoptionen: Neuer Check-in, Suche Check-in, Lösche Check-in, sortieren (F4), Aktualisieren, Exit

In der Hotelgastverwaltung der Pensionsversion erfassen und verwalten Sie sämtliche anfallenden Hotelgastrechnungen Ihres Betriebes. Ferner können Sie Kundenlisten (der im Haus anwesenden Kunden, der abreisenden bzw. anreisenden Kunden) und die Hotellosungsliste einsehen und bei Bedarf ausdrucken.

Zimmerrechnung einfach und schnell erfasst und in allen Berichten integriert.

Das ideale System für Pensionen und Ferienwohnungen.



einfach gut...

Angebotsverwaltung Systemdatum: 31.03.2001

Kundenadresse:

Familie
Sebastian und Anna von Donner
Hans-Untermüller-Strasse 17
4817 St. Konrad

Briefanrede vorschlag
Hallo Sebastian und Annal

Rechnungsadresse:

Familie
Sebastian und Anna von Donner
Hans-Untermüller-Strasse 17
4817 St. Konrad

Individuelle Begrüssung/Anrede
Sehr geehrte Familie von Donner!

Anrede-Stil

 Standard
 Persönlich
 Keine Unterschrift
 Digitale Unterschrift
 Standard PLZ
 PLZ-Umkehr
 Logo anzeigen

Schlussformeloptionen

Kundennummer
643

Gästemame/Kunde
von Donner Sebastian , Hans-Untermüller-Strasse

Email-Adresse Kunden
donner@hotmail.com

Betreff:
Ihr Sommerurlaub

Email-Adresse Angebot
donner@hotmail.com

von 01.07.2001 **bis** 15.07.2001 pro Person/Nacht pro Nacht **Nächte** 14 Zimmerbeschreibung einschliessen

Leistungskategorie	Tage	E.H.	Nächte (Text)	Preis/Tag	Endreinig.	# Pax	Preis/Person
Doppelzimmer mit Frühstück	14	1	Nächte	900,00	0,00	2	450,00

Textbaustein Sommer Standard D **Anzahlung**

Gast/Kunde
von Donner Sebastian , Hans-Untermüller-Strasse - Anfrage: 01.07.2001 , Res-Nr.2

Anfragedatum
31.03.2001

Telefonisch
 Brief
 Fax
 Email

Reservierungsnummer
2

nächster FU, Termin
31.03.2001

Angebot archivieren

Angebot

 Angebot verschickt

F.U./Nachfassung

 F.U. Brief verschickt

Bestätigung

 Bestätigung verschickt

Absage (ohne Alternative)

 Absage verschickt

Korrespondenzart
 Brief Email
 Fax

Sprachoptionen
 Deutsch
 Englisch
 Französisch
 Italienisch
 Spanisch

Bearbeitungsoptionen

Die Angebotsverwaltung als Teil der Kundenverwaltung eröffnet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Kundenkorrespondenz professionell und effizient zu gestalten, wobei vor allem die rasche und einfach zu bedienende Abwicklung im Vordergrund steht. Sie können Angebote erstellen, bereits erstellte Angebote aufrufen sowie Angebote bearbeiten. Gleichzeitig können Sie auch Buchungsbestätigungen, Nachfassbriefe sowie Absagebriefe automatisch erstellen. Gestalten Sie selbst Ihre Korrespondenz wie in einem Textverarbeitungsprogramm und profitieren Sie von den zahlreichen Vorteilen einer Datenbank-basierenden Anwendung. Ihre ansprechende, übersichtliche und komplette Korrespondenz kann dann als Brief, Fax oder Email versandt werden.

Angebot, Bestätigung, Nachfassbrief, Absage erstellen in mehreren Sprachen und das auf Knopfdruck.





DEG

DER ERFOLGREICHE GASTRONOM
Software f. Gastronomie und Hotellerie

einfach gut...

DEG ist einfach gut...

DEG Software Ladstätter
www.deg.at



KONTAKT

DEG Software Ladstätter
Höttinger Au 85/III
6020 Innsbruck

Telefon +43-512-282270
Fax +43-512-294010

Email: info@deg.at

Kundendienst:
Peter M. Ladstätter
(0)664-160-2212

Service Hotline:
deg-support@deg.at
+43-(0)664-263-0135

Besuchen Sie unsere Website !

www.deg.at

Informieren Sie sich über die umfassenden Organisations- und Administrationsmöglichkeiten, die Berichte und Kontrollfunktionen von DEG:

Per Knopfdruck wissen Sie in Zukunft über Ihr Unternehmen Bescheid

In der DEG-Clubmitgliedschaft profitieren Sie neben einem umfangreichen Supportpaket von den Vorteilen der DEG-Partnerplattform:

Unsere Kunden sind unsere Partner



einfach gut...

In Kooperation mit



Wirtschaftstreuhandgesellschaft
Ramsau im Zillertal Ges.m.b.H.
A-6283 Ramsau 20 a
Tel.: 05282/3869-0
steuerberatung.wtramsau@tirol.com

