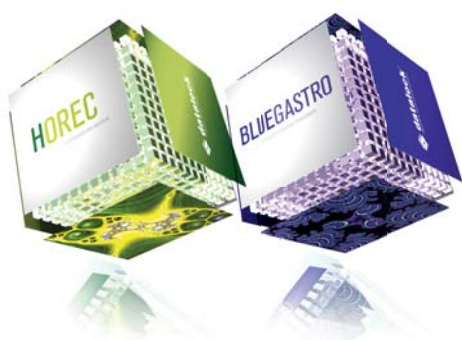


„Po 18-tich mesiacoch úpornej práce s pôvodným systémom sme sa nakoniec rozhodli pre výber a nasadenie nového kvalitného systému s rozsiahlym a spoľahlivým servisom. Výberom nového hotelového informačného systému sme chceli získať viac ako len dodávateľa, chceli sme obchodného partnera, ktorý má profesionálny prístup, vie zabezpečiť dlhodobú a promptnú podporu našich požiadaviek, komplexné a spoľahlivé zapracovanie slovenskej legislatívy a podobne.“

JUDr. Peter Jakušík  
riaditeľ Hotela Matyšák



### Požiadavky na nový systém:

- informačný systém zastrešený silnou a stabilnou spoločnosťou, ktorá má znalosti v oblasti hotelierstva na vysokej úrovni
- komplexné a spoľahlivé zapracovanie legislatívnych zmien
- promptný a aktívny prístup k našim potrebám
- možnosť sledovať vlastnú potravinársku výrobu
- možnosť budovať informačný systém postupne
  - nasadiť základné moduly, ktoré pokrývajú kľúčové činnosti a neskôr rozširovať systém o nové funkčnosti a ďalšie moduly
- profesionálny prístup pri poskytovaní služieb, hot-line



Začiatkom septembra 2005 privítal svojich prvých hostí nový trojhviezdičkový HOTEL MATYŠÁK, situovaný v blízkosti Hlavnej železničnej stanice, len 15 minút chôdze od historického jadra Bratislavy. Hotelová novostavba na Pražskej ulici 15 je svojho druhu ojedinelá a na Slovensku celkom výnimočná.

Nachádza sa v nej historická vína pivnica s dobovou tehlovou klenbou, spojená s vínnou reštauráciou. Netradičnosť tohto hotela potvrdzuje aj stála predajná expozícia olejomaľieb majstra Plachého.

S kapacitou 35 izieb sa hotel zaraďuje medzi menšie, avšak svojimi službami a príjemným prostredím je vyhľadávaným business hotelom hlavne pre zahraničných obchodníkov. Na svoje si v hoteli prídu aj vyznávači vína. Skvelý priestor pre pôsobivé degustácie, 20 bielych a 15 červených odrôd, odborné poradenstvo pri výbere sú základom úspešného ukončenia školenia, seminárov, porád, konferencií usporiadaných v priestoroch hotela s možnosťou využitia najmodernejšej audiovizuálnej techniky.

Od začiatku prevádzky hotel používal nadnárodný hotelový informačný systém. Okrem toho, že informačný systém bol celý iba v anglickom jazyku a chýbala mu slovenská alebo česká mutácia, dodávateľ nevedel poskytnúť dostatočné školenie a podporu pri bežnej rutinnej práci so systémom.





# Riešenie DATALOCK

Systémy Horec a BlueGastro, ktoré má spoločnosť DATALOCK vo svojom portfóliu, sa stali za posledné dva roky najpredávanejšími riešeniami pre riadenie v hotelierstve a gastronomických zariadeniach. Divízia „Hotelové a reštauračné systémy“ sa zaoberá vývojom a dodávkou tak programového, ako i technického vybavenia pre hotely, hotelové zariadenia, wellness, reštaurácie, kaviarne, fastfoody, zmenárne, a pod...

Nasadenie systémov Horec a BlueGastro sa ukázalo po roku užívania ako optimálne a efektívne. DATALOCK s využitím vlastných kompetentných pracovníkov, ovládajúcich problematiku v danej oblasti, poskytol personálu hotela dostatočné školenie a pre HOTEL MATYŠÁK je garantom plnenia potrieb vyplývajúcich z prevádzky informačných systémov.

Prepracovaný systém skladového hospodárstva v hoteli a reštaurácii zabezpečuje rozdelenie tovarov do samostatných skladov na jednotlivých strediskách z jedného hlavného centrálného skladu. Pri predaji tovaru na recepcii alebo použití tovaru pri príprave jedál je na podľa požiadavky tovar automaticky odfatzený zo skladových zásob. Tento automatický proces je vysoko prehľadný a spoľahlivý a nahradil doterajšiu náročnú a až neprehľadnú evidenciu predaných tovarov. Pre potreby účtovníctva slúžia výstupy predaných tovarov zoskupené podľa tovaroznalectva do účtovných skupín. Systém BlueGastro umožnil efektívnejšie a flexibilnejšie pracovať so zákazníkmi aj formou vernostného systému založeného na marketingových štatistikách návštevnosti zariadenia.

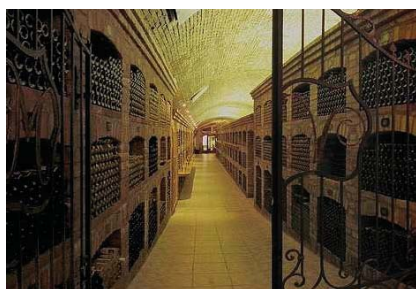
## HOREC

**Rozsiahly informačný systém** spája požiadavky náročnej prevádzky recepcie s vysokým štandardom a s možnosťou doplnenia o rad ďalších modulov (odpočet telefónov, rezervácia priestorov, Pay-TV, kľúčové kartové systémy, web-rezervácie, prepojenie na reštauračný a ekonomický systém a pod.). Jeho multijazyčnosť a kompatibilita s inými systémami zvyšujú jeho efektívnosť v každom ubytovacom zariadení. Vyznačuje sa vysokou flexibilitou tvorby cenníkov na princípe cenových profilov. Poskytuje neobmedzenú možnosť definovania priestorov a izieb určených na evidenciu a sledovanie ich obsadenosti na prehľadnej mape.

## BLUEGASTRO

**Vysoko flexibilný systém pre štandardizáciu a zjednodušenie procesov reštauračných zariadení.**

Obsahuje rozšírené funkcie evidencie denného menu, plánovanie limitov a vernostný systém pre stálych zákazníkov. Medzi základné funkcie systému patrí: skladové hospodárstvo, výroba a receptúry, pokladne a predaj, spoločné stravovanie, vernostný systém, štatistiky, prehľady a kontrolné funkcie. Umožňuje taktiež prepojenie na iné externé systémy a zariadenia podľa potrieb danej prevádzky (displeje súm, čítacie zariadenia pre karty, snímače čiarových kódov, tlačiarne účteniek, dotykové displeje a podobne).



„Riešenie DATALOCK zároveň znížilo v hoteli náklady na prevádzkovanie informačných systémov. Vďaka dôkladnému školeniu personálu pri zavádzaní systémov a ich spoľahlivosti dochádza k nemalej úspore času aj finančných prostriedkov vynaložených na servisné služby. S pomocou riešenia DATALOCK sa zvýšila efektívnosť nášho podnikania“

JUDr. Peter Jakušík  
riaditeľ Hotela Matyšák