

UNIKOMM die etwas andere Software. Der Name steht für **Un**iverselle **I**nformations- und **Komm**unikationssysteme. Die Entwicklung des Grundkonzeptes begann vor ca. 15 Jahren. Das Ziel war und ist, Bausteine (Module) zu entwickeln, die individuell zu Lösungen zusammengestellt werden können. Zur Zeit beinhaltet die Modulbibliothek an die 100 konkrete Bausteine.



Eine neue Modulkombination mit dem Namen **UNIKOMM Gastro** ist in engster Zusammenarbeit mit mehreren Gastrobetrieben entstanden. Ausgangslage waren Besprechungen über täglich anfallende, wiederkehrende Arbeiten, deren Zeitaufwand und das mögliche Automatisierungspotenzial. Der resultierende Anforderungskatalog wurde von MC+Partner, in Thun, in Module umgesetzt und in der Praxis über Monate getestet.



Nun ist es also da, das **UNIKOMM Gastro**. Eine modulare Datenbanklösung auf der Basis von Microsoft Access, bestehend aus den Teilsystemen **Administration, Einkauf & Lager, Food & Beverage** und **Mitarbeiter**. Die einzelnen Module und deren Kombinationen sind einzeln einsetzbar und ablauffähig. Das heisst, die Datenbanken sind jederzeit, beginnend ab der Startzusammenstellung, horizontal und vertikal erweiterbar. Eine **UNIKOMM** Lösung ist nie am Ende...

Für Sie als Anwender bedeutet das:

- Sie kaufen nur soviel Software, wie Sie benötigen oder
- Sie mieten die Software zu moderaten Preisen
- Sie bestimmen selbst die Startkonfiguration
- Sie können jederzeit weiter ausbauen
- Sie sind frei von zwingenden Folgeschritten
- Sie bezahlen keine Folgekosten
- Sie bestimmen einen allfälligen Ausbau selbst

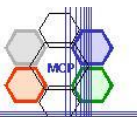


Wir bieten zudem nach Bedarf und festgelegten Tarifen:

- Ausbildung des Personals
- Einführungsunterstützung und Support
- Wartungs- und Updatevertrag

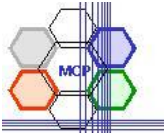
Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann rufen Sie uns einfach an. Wir zeigen Ihnen **UNIKOMM Gastro** gerne und unverbindlich.

UNIKOMM Gastro ist eine Entwicklung von:



MC+Partner
Engineering Informatik
Hünibachstrasse 36
3652 Hilterfingen
E-Mail info@cttools.ch
Internet www.cttools.ch

Walter Mühlethaler
Informatiker / Organisator
Natel 079 439 75 68



Gästeinformation UNIKOMM Gastro

Suchkriterien 22.03.2006

Nummer: 11578 | 1578 | 10000

Anrede:

Firma / Name: MC-Partner

Namensatz 1: Engineering Informal

Namensatz 2:

Adresse: Seestrasse 18

Land: CH | PLZ: 3600

Ort: Thun

Kommunikation

Telefon 1:

Telefon 2:

Telefax:

Handy: 078 439 75 68

E-Mail: mcpartner@spectraweb.ch

Internet: www.ctboos.ch

Suchkriterien

Nummer:

Firma:

Ort:

Kontin:

Kategorie: Gäste

Gruppe: Firmengäste

Klassifizierung:

Sprache: D

Personen

Anspruch:

Satz 1:

Satz 2:

Briefanrede: Sehr geehrte Damen und Herren

Kontofeld: Gästekonto WVR % 0.00

Saldo: 1'000.00

Neue Rechnung

Neues Quackmal

Neuer Menüvorschlag

Erstellen | Zus.-Adress | Konto | Delete | Berichte | Seite 2 | Menü

Gäste sind das höchste Gut eines Betriebes. Es geht darum, die **Gästeinformationen** zu erfassen und zu verwalten. Weiter haben Sie die Möglichkeit, für Stammgäste eine Konto zu führen, das über die Fakturierung automatisch nachgeführt wird. Individuelle Informationen über besondere Vorlieben betreffend Speisen und Getränke haben ebenso Platz. Die optimale Gästebetreuung ist eine der wichtigsten Aufgaben für eine sichere Zukunft des Betriebes.

- Verwaltung der Gästeinformationen
- Führen von Gästekonti
- Grundlage für die Fakturierung
- Grundlage für die Werbung
- Umfangreiche Berichte
- Statistische Auswertungen

QuickMails UNIKOMM Gastro

Referenzen 22.03.2006

Empfänger: Kunde | 11578

Nummer: 5

Datum: 25.01.2006

Titel: Wichtige Mitteilung_1

Referenz: Mustermail

Aktion: Zu Ihrer Information

Aktion: Zu Ihren Akten

Aktion: Keine

Beleggen: Quick-Mail-Absender

Gruss: Mit freundlichen Grüßen

Von: Muster

Empfänger

Firma: MC-Partner

Zusatz1: Engineering Informal

Adresse: Seestrasse 18

Land / PLZ: CH | 3600

Ort: Thun

Telefon:

Telefax:

Handy: 078 439 75 68

E-Mail: mcpartner@spectraweb.ch

Kontaktperson:

Briefanrede: Sehr geehrte Damen und Herren

Selektionen

Kunden

Lieferanten

Mitarbeiter

Erstellen | Suchen | Memo KD | Delete | Unformatiert | Formatiert | Berichte | Menü

Quick-Mail ist das ideale Instrument, um Anfragen, E-Mails, Mitteilungen und Kurzbriefe elegant und schnell zu erledigen. Sämtliche Aktivitäten sind automatisch archiviert. Weiter können selektive Serienbriefe für die Werbung allgemein, für besondere Anlässe und Aktionen, Geburtstage u.am. mit wenigen Handgriffen erledigt werden. Warum kostbare Zeit aufwenden, wenn es einfacher auch geht?

- Mitteilungen, Kurzbriefe, E-Mails
- Serienbriefe nach Gästekategorien
- Serienbriefe nach Gästegruppen
- Automatische Archivierung
- Verwaltung von Textkonserven
- Standard- und formatierter Text
- In allen Teilsystemen verfügbar

Fakturierung UNIKOMM Gastro

Suchkriterien 22.03.2006

Kundeninformation

Rechnungs-Nr: 7

Nummer: 11578 | 11578

Firma / Name: Wätschli Daniel

Zustatz 1: Galtstrasse

Adresse: Dorfplatz 1 | 3114 Wädswil

Formular-Titel: RECHNUNG

Rechnungs-Datum: 13.03.2006

Datum Erfassung: 01.03.2006

Zahlungskontofeld: 30 Tage netto

Referenzen

Referenz 1: Musterechnung

Referenz 2:

Fakturierungsart: Monatsrechnung

Monat / Jahr: März 2006

MwSt-Nummer: 547 182

MwSt-Satz: 7.6

Währungs-Code: CHF

Umsatz-Code: 1

Lieferungsgaben

Lieferungs-Datum:

Lieferanzes-Nr:

Versandart:

Monatsrechnungen

Selektion Berichte

Zusatzadressen

Kundeninformation

Kontaktpersonen

Kunde | Lieferant | Suchen | Journal | Delete | Seite 2 | Menü

Gäste, insbesondere Firmen aber auch Privatpersonen, haben oft den Wunsch nach einer Rechnungsstellung. Mit dem Modul **Fakturierung** können Sie auf der Grundlage einer Gästeinformation sowohl Einzel-, wie auch Monatsrechnungen erstellen. Diese werden simultan in die Gästekonti und die Debitorenkontrolle überführt. Der Stand der Monatsrechnungen kann per Mausclick jederzeit eingesehen werden.

- Einzelrechnungen
- Monatsrechnungen
- EZ-Scheine mit Werbeaufdruck
- Kontoauszüge
- Journal und MwSt-Abrechnung
- Nachführung der Gästekonti
- Nachführung der Debitoren
- Nachführung der Statistikwerte

Debitoren UNIKOMM Gastro

Suchkriterien 22.03.2006

Nummer: 11580

Firma / Name: LBS AG

Namensatz 1:

Adresse:

Telefon 1:

Konto-Info:

Debitoren OP und OS

Nummer:

Firma: LBS AG

Ort:

Debitoren Alle

Firma:

Nummer	Datum	Vorfall	Mehrwert	Belang	Zahlung	OP-Sald	Totale Rechnung
6	13.03.2006	17.04.2006	0	978.00	0.00	978.00	978.00
5	13.03.2006	17.04.2006	0	677.50	0.00	677.50	677.50
ALU			0.00			0.00	

Zahlungen | Rechnungen | Journal | OP-Liste | MA-Liste | Mahn-Liste | Mahn-Check | DTA-Import | Menü

Mit der **Debitorenkontrolle** haben Sie die offenen Rechnungen (OP's) im Griff. Eine besondere Erleichterung ist der automatische Import (DTA) der Bank- und / oder Postzahlungen. Nicht ausgeglichene Zahlungen werden als OP-Saldi weitergeführt. Das eingebaute Mahnwesen erlaubt die Erstellung von globalen (alle) und selektiven Mahnungen.

- Manuelle Erfassung Zahlungen
- Manuelle Erfassung Teilzahlungen
- Import DTA-Zahlungen
- Selektive Zahlungsjournale
- Selektive OP-Journale
- Mahncheck > Selektion
- Mahnungen und Mahnjournale
- Verknüpfung mit Fibu

Buchungen UNIKOMM Gastro

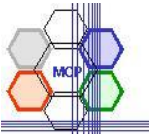
Kassenbuch 2006

Linie	Beleg-Nr	Dat	Ort	Dat	Beleg	Buchungstext	Drucken	Auswerten	OK	Salden
110	KA-43	27.02.2006	21.02.2006			Tageseinnahmen	2'900.00	0.00	3000	4'943.50
111	KA-44	27.02.2006	22.02.2006			Tageseinnahmen	1'900.00	0.00	3000	4'943.50
112	KA-5	27.02.2006	22.02.2006			Südkuchen eingekauft	0.00	200.00	2000	4'743.50
113	KA-45	27.02.2006	23.02.2006			Tageseinnahmen	7'900.00	0.00	3000	17'743.50
114	KA-45	27.02.2006	23.02.2006			Debitoren Abgeben	0.00	1'250.00	1040	12'543.50
115	KA-45	27.02.2006	23.02.2006			WVR Transfer	0.00	700.00	1040	11'743.50
116	KA-45	27.02.2006	23.02.2006			Standard EC Verkauf	0.00	2000.00	1040	8'743.50
117	KA-46	27.02.2006	23.02.2006			Bankerlage auf 3.7%	0.00	8000.00	1020	783.50
118	KA-47	28.02.2006	24.02.2006			Tageseinnahmen	1'900.00	0.00	3000	2'683.50
119	KA-48	28.02.2006	25.02.2006			Tageseinnahmen	3'900.00	0.00	3000	4'483.50
120	KA-49	28.02.2006	26.02.2006			Tageseinnahmen	2'400.00	0.00	3000	9'683.50
121	KA-70	28.02.2006	27.02.2006			Tageseinnahmen	4'400.00	0.00	3000	14'283.50
122	KA-71	28.02.2006	27.02.2006			Bankerlage auf 3.7%	0.00	17000.00	1020	1283.50
123	KA-72	28.02.2006	28.02.2006			Tageseinnahmen	3'700.00	0.00	3000	9'643.50
0		22.03.2006					0.00	0.00	0	0.00

CHF 0.00 | Bilanz | Datum: 28.02.2006 | Tageseinnahmen | 37000.00 | 0.00 | 3000 | Menü

Das **Kassenbuch** für den täglichen Bedarf. Die eingebauten Hilfsmittel wie Standardbuchungstexte, Kontenplan, Rekap-, und Suchmechanismen erlauben ein zügiges Arbeiten. Mit geringstem Zeitaufwand ist das Tagesgeschäft erledigt. Alle Kassenbuchungen werden im „Hintergrund“ automatisch in die Fibu überführt. Optional kann das Modul **Import Kassendaten** eingebaut werden, was den Buchungsaufwand weiter wesentlich reduziert.

- Einnahmen-, Ausgabenrechnung
- Nachführung Saldi (zeilenorientiert)
- Integration Texte und Kontenplan
- Selektive Erfassungsjournale
- Rekapitulation Konten
- Integrierte Gutscheinkontrolle
- Automatische Verknüpfung mit Fibu



Die **Artikelinformationen** sind einerseits die Grundlage für das Teilsystem Food & Beverage, andererseits für das Bestellwesen und für das Lager. Die Artikelinformationen sind bewusst auf die zwingend notwendigen Elemente reduziert, was die Erfassung und Pflege erleichtert. Für den Fall einer integrierten Lagerbewirtschaftung steht ein optionales, umfangreicheres Modul zur Verfügung.

- Verwaltung der Artikel
- Einkaufs- und Verkaufspreise
- Verwaltung Preismutationen
- Artikelstammblatt
- Bestelllisten (ohne Bewirtschaft.)
- Berichte
- Statistische Auswertungen

Lieferanteninformationen sind die Voraussetzung für das Bestellwesen und für die Kreditorenkontrolle (Buchhaltung). Jedem Lieferant können die relevanten Aufwandkonti direkt hinterlegt werden, was die Buchungen auf der Kreditoreseite enorm beschleunigt. Ferner haben Sie die Möglichkeit Konditionen und spezielle Abmachungen für die Bestellungen direkt zu hinterlegen. Die sog. Lieferanten-Artikelinfo zeigt auf Knopfdruck das Sortiment beim jeweiligen Lieferanten.

- Verwaltung der Lieferanten
- Lieferanten-Artikel-Information
- Zuweisung Kreditoren-Konti
- Permanenter Umsatznachweis
- Berichte
- Statistische Auswertungen

Mit dem Modul **Lieferanten-Bestellungen** können durch die Integration vieler Automatismen Bestellungen einfach und schnell erstellt werden. Im Falle einer Lagerführung oder der Lagerbewirtschaftung werden die Bestelldaten direkt in die Lagerinformationen überführt. Pendente Bestellungen können global (alle) oder selektiv nach Lieferant jederzeit eingesehen werden.

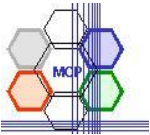
- Bearbeitung Bestellungen
- Überwachung Lieferungen
- Bestellungen per Post
- Bestellungen per E-Mail
- Interne Bestellungen (Kontrolle)
- Direkter Link zu Lagerkontrolle

Die **Lagerkontrolle** ist sehr einfach und handlich aufgebaut. Für sämtliche Bewegungsarten wie Eingang, Ausgang, Inventar und Korrekturen wird eine separate Referenz gelöst. Diese erlauben zu einem beliebigen Zeitpunkt allfällige Fehler zu rekonstruieren. Werden die Minimalbestände geführt, sind auch die Bestellvorschläge automatisiert. Inventaraufnahme und Kontrolle zeigen Lücken im Warenverkehr auf. Weniger Kapitalbindung ist das Ziel!

- Erfassung Lagerbewegungen
- Inventaraufnahme und Kontrolle
- Generierung Bestellvorschläge
- Lagerbewertung zu EK-Preisen
- Lagerbewertung zu VK-Preisen
- Differenzlisten
- Direkter Link zu Bestellungen

Mit dem multifunktionalen Modul **Kreditoren** haben Sie die volle Transparenz über die Verbindlichkeiten. Durch die Vorgaben im Modul Lieferanten, sind die einzelnen Buchungen mit wenigen Manipulationen erfasst. Die Aufteilung von Rechnungen auf mehrere Aufwandkonti, wie auch das „Splitting“ auf mehrer Geldkonti ist gewährleistet. Pro Zahlungsauftrag wird eine separate Referenz-Nummer gelöst, was jederzeit gezielte Einsichtnahmen erlaubt. Optional können die Zahlungen mittels DTA weiter automatisiert werden.

- Erfassung Kreditoren
- Bearbeitung Zahlungen
- Generierung Zahlungsaufträge
- Selektive Erfassungsjournale
- Selektive Fälligkeitsjournale
- Selektive Lieferantenjournale
- Buchungsjournale
- Kreditoren Rekapitulation
- Automatische Verknüpfung mit Fibu



Gerichte UNIKOMM Gastro

Gericht-Nr.: 457 Suchkriterien 22.03.2004

Bezeichnung: Kalbsrind Bürgertier Art

Stapel: 4 Fleisch - Gerichte

Hauptlieferant: Metzgerei Hübner AG Grup:

Erstlieferant:

Menge Einkauf: 0.00 Quelle: Patrick polace

Kalkuliert-Einsatz: 3.30 Fälsch: 3.30 Seite-Nr.:

Erfass: 11.70 W.Preis: 11.70 Datum: 27.12.2004

Abz Portionen: 1.00 W.Preis: 11.70 Datum:

VZiel ein: 0.00 Sachbearb: jw Positionen: einfast

Rezept Zubereitung Bild Originalauszug

Vorbereitung:
Zwiebel in Würfel schneiden.
Speck in Streifen schneiden.
Knoblauch in Scheiben schneiden.

Zubereitung:
Fleisch würzen und in heisser Lammeneform golden braten, herausnehmen, überschüssiges Fett ablassen dann das Gemüse Speck und Pilze gut

↑ ↓ ← → Erassen Übersicht Kalkulation Preis Rezept Einzahl Delete Berichte Menü

Die **Gerichte-Kalkulation** ist die zwingende Voraussetzung für das Teilsystem Food & Beverage. Die Bearbeitung von Gerichten ist weitgehend automatisiert. Ein integriertes Rezeptbuch, der Link zu Fremddaten und eine Memobox für Vorlagen aus dem Internet erleichtern die Arbeit. Mit der integrierten Kopierfunktion können ähnlich aufgebaute Gerichte mit wenigen Handgriffen erstellt werden. Die spezielle Funktion Neuberechnung berücksichtigt alle zwischenzeitlichen Preismutationen

- Neubearbeitung Gerichte
- Kopieren alternative Gerichte
- Automatische Neuberechnung
- Integriertes Rezeptbuch
- Links zu Fremddaten
- Memobox für Internetdaten
- Gerichtestammlblatt
- Originalrezepte
- Selektive Listen

Menüs UNIKOMM Gastro

Menü-Nr.: 33 Suchkriterien 22.03.2004

Kategorie: Barmer Menü

Saison/Gruppe: Innen 4

Tag: Innen

Menü-Titel: Barmer Rathauserkopf

Menü

Barmer Rathauserkopf
Gebratener Schwanz, Fenchel, Kalbskeil
Lippfisch, und Spargel
auf Grünen Bohnen und Bulkstirnlieb, dazu
Muschel, Schwammkase und Käsebraten

Gerichte Gruppe

Trennlinien Preise

Preisgestaltung

Normal-Preis: 45.00

N-Preis OV: 0.00

N-Preis OH: 0.00

Menü-Preis: 0.00

Mit-Preis: 0.00

Masse-Preis: 0.00

Dat. / Erstatt:

Menü neu berechnen

Gerichte anzeigen

Datum Erfass: 16.02.2006 Visum Sabo:

↑ ↓ ← → Erassen Übersicht Berichte Delete Seite 2 Menü

Die **Menüverwaltung** ist die logische Fortsetzung der Gerichte-Kalkulation. Über einen selektiven Filter (Suppen, Vorspeisen, Fisch-Gerichte etc.) können die einzelnen Bestandteile eines Menüs ausgewählt und eingefügt werden. In einem parallel angezeigten Formular werden die Elemente sowie deren Preise simultan angezeigt und der resultierende Gesamtpreis laufend addiert. Einzelne Komponenten können problemlos gelöscht und/oder ausgetauscht werden

- Bearbeitung von Menüs
- Selektive Vorwahl nach Gruppen
- Einfügung von Trennlinien
- Simultane Anzeige der Bestandteile
- Simultane Anzeige der Preise
- Automatische Neuberechnung bei Preismutationen der Gerichte
- Selektive Berichte

Menü- und Tageskarten UNIKOMM Gastro

Nr./Datum: 16 Donnerstag, 16. Februar 2006 Scheinlauche Menü 1 22.03.2004

Monat: Februar

Karte-Typ: 4 Menü + Business Lunch

Datum Erfass: 15.02.2006 Visum: dw

Karten bearbeiten

Referenzen

Titel 1: Menü I

Bez./Preis: 16.50

Titel 2: Menü II

Bez./Preis: 18.50

Titel 3: Vegi

Bez./Preis: 14.50

Titel 4: Barer Special

Bez./Preis: 19.50

Titel 5: Business-Lunch

Bez./Preis: 35.50

Menü Info

Bärlauchsuppe 108

Bärlauchsuppe 108

Bärlauchsuppe 108

Wirsing Gemüse mit Rahm 0

Erdäpfelbraten 0

Minermuschel nach Schweizerart 0

mit Weisswein Garteräuler 0

Chefentree 0

Lammvossen Entenbraten 0

↑ ↓ ← → Erassen Übersicht Karten Delete Menü

Ärgere Dich nicht, verwundere Dich bloss ! Der tägliche Aufwand für die Erstellung der Menükarten ist nicht unbeachtlich. Mit dem Modul **Menü- und Tageskarten** wird diese Arbeit zur zeitoptimierten Freude. Generell stehen 6 Layoutvarianten zur Verfügung. Diese werden über die Systemparameter mit Über- und Unterschriften Logo und Bild individualisiert bzw. dem vorliegenden Betrieb angepasst.

- Zusammenstellung Karten
- Selektive Auswahl von Menüs
- Selektive Auswahl von Tagesspezialitäten
- Zuordnung der Tagessuppe
- Integration von Texten
- Zusammenstellung Weinempfehlungen

Menü A4 **Menü A5**

Menü + Business Lunch **Menü A5 + Text**

1 Menü I 1 Vorgabe Titel

2 Menü II 2 Menü 1

3 Vegi 3 Menü 2

4 Barer Special 4 Menü 3

5 Business-Lunch 5 Tagesspezialität

6 Business-Lunch 6 Business-Lunch

↑ ↓ ← → Erassen Übersicht Karten Delete Menü

Wie oben bezeichnet stehen 6 Kartenmodelle zur Auswahl. Nach der Bestimmung über eine Auswahlliste wird das entsprechende Layout als Orientierungshilfe grafisch dargestellt. Mit Ausnahme der Tageskarte (individualisiert), stehen 3 Erscheinungsbilder „Standard, Klassisch“ und Modern“ zur Verfügung.

- Kartenlayouts:
- 1 Menü A5 (hoch)
 - 2 Menü A5 (hoch)
 - 2 Menü A5 (A4-quer)
 - 1 Menü A4 (hoch)
 - 2 Menü A4 (hoch)
 - 1 Menü A5 + Text
 - 4 Menü + Spezialitäten
 - 4 Menü + Business Lunch (Tageskarte)
 - Speise- und Getränkekarten individuell

Anlässe UNIKOMM Gastro

Organisation:

Anlass-Nr.: 1 Datum: 12.02.2006 Suchkriterien 22.03.2004

Anlass: Gedessen von Herrn Müller

Datum Beginn: 14.02.2006 Ende: 14.02.2006

Beginn: 19.00 Ende: 19.00

Anz Personen: 30 Dauer: 3

Status: 0 Menüvorschläge

Raum: Napoleon-Saal NICK/Partner

Layout: Tischrund 10 Personen Seelisse 18

A-Delegation: Jan OH: 3000 Thun

Unterhaltung: Keine reppatner@speicherb.ch

Raum-Miete: 0.00 Ziel-Res.: Nein Anzahl: 0

Hotel: Status: A

Zahlungs-Art: Gesamtrechnung Kredit Verantwortlich: dw

Kontaktperson: Michaela Wale Sachbearbeiter: dw

Bemerkung: Datum Erfassung: 12.02.2006

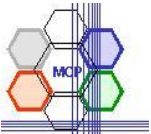
Neuberechnung

Menüvorschläge Vorlagen

↑ ↓ ← → Erassen Übersicht Menüs Copy Quick-Mail Berichte Delete Seite 2 Menü

Das Modul **Menü-Vorschläge** ist ein Power-tool. Es kann wesentlich mehr als die blosse Bezeichnung aussagt. Sie bearbeiten damit auch Angebote, Aufträge, Reservationen für Anlässe jeglicher Art. Vom Datum über den Zweck bis hin zur Organisation und der Festlegung von Hilfsmitteln, kann alles festgelegt werden. Ein optimal gestalteter Formularsatz (Post oder E-Mail) prägt zudem das Erscheinungsbild des Betriebes.

- Standardmenüvorschläge (kopierbar)
- Saisonale Menüvorschläge
- Aktionen und besondere Anlässe
- Angebote
- Aufträge / Bestätigungen
- Reservationen
- Menükarten mit individuellem Text
- Interne Aufträge / Organisation
- Direktversand per E-Mail



Mitarbeiter UNIKOMM Gastro

Adresse: Mitarbeiter-Nr. 30014, Nummer 22.03.2008
 Name: Frau, Sehr geehrte Frau
 Adresse: Luchweg, Grösse: 0.00
 Land: CH, PLZ: 117, Gebirg, DE, Gewicht: 0.00, Kleider-Grösse: 0.00

Kontaktinformationen: Telefon: 070 222 3344, Funktion: Abt. Service, Service-Austritte: 0
 E-Mail: Luch@dmal.ch, Ausweis-Text: 10.01.2008
 Internet: Ein-Austritte: 3, Monate: 3
 Dienstort: Hausfrau, Status-Git: A, Einsatzplan: 0

Die **Mitarbeiterinformation** beinhaltet alle relevanten Daten, die einerseits für die Einsatzplanung, andererseits für die Lohnabrechnung erforderlich sind. Weiter enthält sie alle Informationen – durch Integration mit dem Lohn – wie Arbeits- und Fehlzeiten, Ferien, Krankheit, Militär u.a.m. Ebenso werden die kumulativen Werte von Ferien- und 13. Monatslohn angezeigt. Eine spezielle Rubrik enthält alle Informationen über Aus- und Weiterbildung.

- Verwaltung der Mitarbeiter
- Rubrik Lohndaten
- Rubrik Abzüge und Zulagen
- Integrierte Stundenkontrolle
- Integrierte Lohnkontrolle
- Aus- und Weiterbildungsinfos
- Verknüpfung mit Einsatzplanung
- Verknüpfung mit Lohnabrechnung
- Verwaltung der Arbeitsverträge
- Berichte, Verträge, Zeugnisse

Einsatzplanung Office UNIKOMM Gastro

2006	Wo 7	08.02.2006	09.02.2006	10.02.2006	11.02.2006	12.02.2006	Sonntag
Mitarbeiter	Mitarbeiter	Mitarbeiter	Mitarbeiter	Mitarbeiter	Mitarbeiter	Mitarbeiter	Mitarbeiter
Mitarbeiter	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

Auf der Basis von Dienstplänen und den Personaldaten können wöchentliche **Einsatzraster**, getrennt nach Abteilungen, automatisch generiert werden. Die Zuteilung der Einsatzzeiten pro Mitarbeiter erfolgt einfach per Mausclick. Die resultierenden Arbeitsstunden und Abwesenheiten werden simultan mitgerechnet. Der Austausch von Einsatzzeiten und/oder Mitarbeitern ist mit wenigen Mausclicks erledigt. Am Ende einer Abrechnungsperiode generiert das System die Lohndaten automatisch.

- Beliebige Anzahl Dienstpläne
- Zentrale Tabelle Abwesenheiten
- Generierung von Einsatzrastern
- Zuteilung der Mitarbeiter
- Drucken der Einsatzpläne
- Umteilung von Mitarbeitern
- Mutationen von Arbeitszeiten
- Integrierte Überzeitkontrolle
- Generierung Monatsabschlüsse
- Generierung Lohndaten

Lohn UNIKOMM Gastro

Standardparameter	Wert	Standardparameter	Wert
AHV-Betrag	5.00	Kinderzulage	CHF 160.00
AHV-Freibetrag	CHF 3400.00	BVG Altersrenten	CHF 3725.00
ALV-Betrag	1.00	BVG Koordinstv. Maximallohn	CHF 54925.00
ALV-Höchstgrenze	CHF 8900.00	BVG Zusatzvers. Max. / Mt.	CHF 9000.00
NEU-Betrag Männer	1.50	Koordinationsabzug	CHF 22575.00
NEU-Betrag Frauen	1.50	Minimalkon. Ausfällen	CHF 17612.00
Krankentagg-Vers. Männer	0.97	BVG Risikoversicherung 24 J.	% 0.00
Krankentagg-Vers. Frauen	1.64	BVO Satz +25 J. A.	% 3.50
Krankheit bis 3 Tag	80.00	BVO Satz +25 J. B.	% 3.50
Krankheit ab 4 Tag	80.00	BVO Satz +35 J. A.	% 5.00
Ferienlohn	8.33	BVO Satz +35 J. B.	% 5.00
Festtagszuschlag 7/11	8.33	BVO Satz +45 J. A.	% 6.00
13. Monatslohn	8.33	BVO Satz +45 J. B.	% 6.00
Übersatzlohn	7.50	BVO Satz +55 J. A.	% 7.50
Übersatzzinne	CHF 207000.00	BVO Satz +55 J. B.	% 7.50
Gesamtlohn Minimallohn	CHF 7300.00	Soll-Arbeitszeit pro Monat	Std 180.40
Arbeitsstage pro Monat	Tg 26	Ferienanspruch pro Jahr	Tg 28
Auszahlung Kum. Ferienlohn		Festtag / Monat	Tg 8
		Stichtag Monatszähler	Tg 3

Mit dem Modul **Lohn** werden die Abrechnungen der Mitarbeiter erstellt. Sie haben grundsätzlich die Möglichkeit die Lohndaten manuell zu erfassen, oder wie oben beschrieben, **direkt** aus der Einsatzplanung zu übernehmen. Zentrales Element für die Berechnung sind die nebenstehenden Parameter. Sie enthalten alle gesetzlichen und betrieblichen Kalkulationselemente. Eine Änderung – z.B. des ALV-Satzes – erfolgt einmalig in dieser Tabelle.

- **Hinweis !** Die Lohnabrechnung entspricht den Bedingungen und Regelungen des L-GAV98, sowie den gesetzlichen Vorschriften gemäss OR.

Lohn UNIKOMM Gastro

Referenzen: Abrechn-Nr. 50003, Anzahlende Stelle 22.03.2008
 Datum Erfass: 25.02.2006, Name: Gasthaus Demo
 Abrechn-Datum: 28.02.2006, Adresse: Seestrasse
 Abrechn-Jahr: 2006, PLZ Ort: 2000, Thun
 Abrechn-Monat: Februar, Kontokonto: H. Müller
 Telefon: 033 333 4465, National: 079 222 3344

Interne Mitteilungen: Statuskontrolle, Einsatzzeiten
 28.02.2006 Lohnabrechnung eröffnet, Datum-Bereich 01.02.2006
 28.02.2006 Einsatzzeiten übernommen
 28.02.2006 Lohnabrechnung generiert, 28.02.2006
 28.02.2006 Lohnabrechnung geprüft, 4
 28.02.2006 Lohnabrechnung verbucht, Februar 2006

Interne Notizen: Einsatzzeiten manuell erfassen, Einsatzzeiten übernehmen, Einsatzzeiten übernehmen, Lohnabrechnung generieren, Lohnabrechnung prüfen / revidieren, Lohnabrechnung verbuchen

Mit wenigen Eingaben wie Monat, Jahr und Abrechnungsdatum wird der aktuelle Lohn initialisiert. Dann erfolgt die Übernahme der Lohndaten aus der Einsatzplanung und – sofern notwendig – die Erfassung der Monatsumsätze (Servicepersonal). Ein Mausclick auf die Schaltfläche Lohndaten (Dat) genügt, und die Löhne werden berechnet. Eine spezielle Maske erlaubt die Kontrolle, sowie die Vornahme individueller Mutationen.

- Manuelle Erfassung oder automatische Übernahme Einsatzzeiten
- Erfassung Monatsumsätze
- Generierung Lohnabrechnungen
- Lohncheck mit individuellen Mutationen
- Druck Lohnabrechnungen
- Verbuchung der Lohndaten

Lohnabrechnung UNIKOMM Gastro

Berichte: Abrechnung Einzel, Abrechnung Serie, Lohnjournal, Bankzahlungen, Lohnzession(en), Buchungsbeleg, Mutationenbeleg

Statistik: Stundenkontrolle, Lohnstatistik, Lohnausweise, Lohnbescheinigung, UVG-Abrechnung, BVG Abrechnung, KTG Abrechnung, Quellensteuer

Das integrierte Berichtswesen und die Statistik enthalten alle – der Norm entsprechenden – Dokumente beginnend bei den Lohnabrechnungen bis hin zu den vorgeschriebenen Statistiken. Ferner besteht die Möglichkeit die Lohndaten direkt in eine externe Datei zu exportieren, und der Bank / Post elektronisch zu übermitteln.

- Lohnabrechnungen (Einzel, Serie)
- Lohnjournal
- Bankzahlungen
- Barzahlungen
- Lohnzession(en)
- Buchungsbeleg Fibu
- Mutationsbeleg(e)
- Stundenkontrolle
- Lohnstatistik (Jahr)
- Lohnausweise
- AHV-Lohnbescheinigung
- UVG-Abrechnung
- BVG-Abrechnung
- KTG-Abrechnung
- Quellensteuer