PRÉSENTATION DE LA SOCIETE DE DEVELOPPEMENT

 DE SOLUTION INFORMATIQUE (SDSI)

QUI SOMMES NOUS :

 Nous sommes une entreprise informatique spécialisée dans la transformation et l’accompagnement digital des hôtels et restaurants. Grâce à notre collaboration depuis plus de 15 ans avec des experts en hôtellerie et en restauration, nous avons conçu des offres à destination des hôtels et restaurants.

NOTRE LOGICIEL : HOTEL MANAGER PRO



PRÉSENTATION DU LOGICIEL :

Logiciel web (cloud) compatible à tous les terminaux (PC, Mac, Tablettes), utilisation à distance en temps réel via internet. Désormais plus besoin d’être dans son hôtel pour prendre des décisions, logiciel de sécurisation des recettes, il couvre l’ensemble des fonctionnalités d’une gestion hôtelière professionnelle.

HOTEL MANAGER PRO est un logiciel de gestion hôtelière ayant plusieurs fonctionnalités dont : HEBERGEMENT, HOUSEKEEPING, RESTAURANT (POINT DE VENTE), GESTION DE STOCK, CRM.



* HÉBERGEMENT
* Planning de réservation des chambres
* Le traitement des walk-in de day use
* Check-in, Check-out
* Délogement d’une chambre vers une autre chambre
* Les comptes (débiteurs divers, debiteurs et crediteurs)
* La gestion des fichiers clients (cardex)
* HOUSEKEEPING

Information en temps réel à la réception et aux clients de l’hôtel :

* l’état de la chambre.
* services supplémentaires.
* Mention de nom au client de l'hôtel qui nettoie la chambre.
* Être averti du client de l’hôtel qui souhaite que sa chambre ne soit pas faite.
* Conversation directe avec la réception.
* Notification des objets trouvés.
* La consommation de minibar.
* RESTAURANT (POINT DE VENTE)
* Prise de commande et facturation
* Mise en place des fiches techniques et de dosages.
* Analyse des ventes.
* GESTION DE STOCK

Gérer les approvisionnements externes nourriture et boisson et autres produits.

* Gérer l'approvisionnement des différents services par l’économat.
* Mettre en œuvre et contrôler les standards de production et de stockage.
* Établir les prix de vente dans le respect de la politique (coefficient, ratio, marge, objectif, prime cost)
* Contrôler des flux de marchandises nourriture et boissons.
* Procéder aux inventaires physiques.
* Suivre les inventaires permanents.
* Faire les ajustements et les opérations diverses de calcul de coûts en fin de période.
* Réaliser les tableaux de bords périodiques d'analyse des coûts et des recettes.
* CRM

Le temps qui consistait à attendre les clients derrière son comptoir est révolu. Il s’agit désormais d’aller à leur rencontre.

* Faciliter l’accès à l’information sur les besoins.
* Maîtriser la relation avec les clients.
* Satisfaire et fidéliser les clients actuels.
* Attirer de nouveaux clients.
* Améliorer l’image de marque de votre hôtel...
* STATISTIQUE

C’est un outil d’aide à la décision en revenu management. Cette novatrice destinée aux hôtels allie business intelligence et big data afin d’offrir une visualisation en temps réel des indicateurs de performances tel que :

* Le to
* Indice de fréquentation
* Prix moyen de la chambre
* RevPar
* Taux de captage
* Etc…

NOS CONTACTS :

info@sdsi-ci.com

+225 0556546201

+225 2721778209

[www.sdsi-ci.com](http://www.sdsi-ci.com/)

