



YAYLASOFT YEMEKHANE TAKİP PROGRAMI v4.09

Hazır yemek reçeteleri desteğiyle daha yolun başında zamandan kazanacağınız bu yazılımla, belirtilecek tarih, öğün ve kişi sayısına göre menü planlaması yapabilir, yemeklerde ihtiyaç olacak malzemelerin raporunu kolayca alabilirsiniz.

Bilgilendirme raporlarıyla; Gıda Mühendisiniz ve Aşçınız arasındaki koordinasyonu daha sistematik hale getirebilirsiniz. Aylık menü çizelgesini kalori bilgileriyle birlikte excele yada internet sitenize gönderebilirsiniz.

Yapılan yemeklerin üretim süreçlerini, üretimlerinin birim ve genel maliyetlerini takip edebilirsiniz. Anlık stok takibi yapabilirsiniz. Bir hammaddenin nereden, hangi zamanlarda alındığını ve hangi yemeklerde, ne zaman kullanıldığını miktar bilgileriyle raporlayabilirsiniz. Ay sonu stok sayımını ürün gruplarına göre yapabilirsiniz.

Geniş raporlama imkanları sayesinde, programdaki bilgileri belirteceğiniz kriterlere ve sıralamaya göre kolayca raporlayabilir, derseniz excele yada yazıcıya gönderebilirsiniz.

Bu programla, ürün tedarik ettiğiniz kasap, manav, gıda toptancısı gibi tedarikçilerinizin, yemek sunumu yaptığınız müşterilerinizin cari hesaplarını kolayca takip edebilirsiniz. Yemekhanenizin temizlik, personel veya genel giderlerini de takip edebilirsiniz.

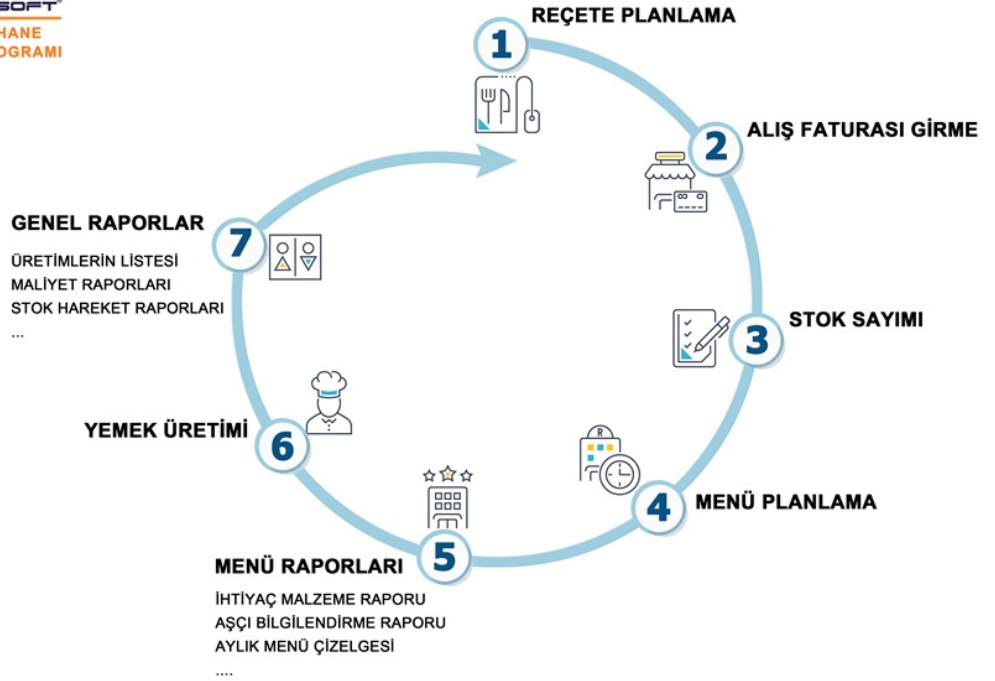
Catering taşıma yemek hizmeti de sunuyorsanız, yemek kaplarının üzerine etiket yazdırma, aynı ekrandan tüm müşterilere çoklu satış yapabilme ve satışları toplulaştırabilme gibi işlerinizi çok kolaylaştıracak ön muhasebe işlemini de yine aynı program üzerinden takip edebilirsiniz..

Birden fazla noktada faaliyet gösteriyorsanız; uzak noktadaki işletme yöneticileriniz için, derseniz ftp aracılığıyla şubeden merkeze veri transferi yapabilirsiniz. Yada tüm mutfaklarınızı tek noktadan takip edebilirsiniz.

Kullanım kolaylığı ön planda tutularak yemek sektörüne özel geliştirilen bu yazılımı, profesyonel eğitim videoları, ücretsiz yeni sürümler, takıldığınız konularda teknik destek imkanları ile kolayca kullanabilirsiniz.



YEMEK ÜRETİM SÜREÇLERİ



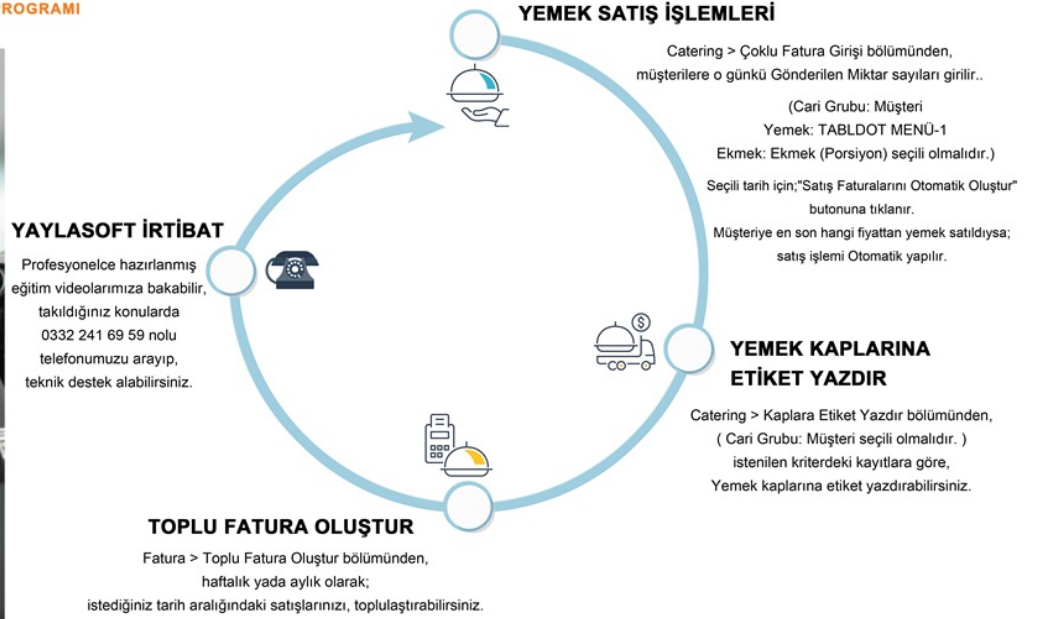
PROGRAMIN GENEL ÖZELLİKLERİ

- ✔ (**500+ Hazır Reçete ve Hammadde** Stok Listesini Program Kurulurken Otomatik Yükleyebilme..)
- ✔ Yemek Hazır Reçete içeriklerinde, kullanımınıza göre ekleme, silme, düzenleme yapabilme...
- ✔ **Porsiyona Böl özelliği** sayesinde reçeteleri kolayca kurumunuza uygun hale getirebilme..
- ✔ Yeni yemek ve yemek reçetesi tanımlayabilme..
- ✔ İstenilen tarihlere ve öğünlere, istenilen sayıda **menü planlayabilme..**
- ✔ Menüdeki planlamaya göre; **ihtiyaç olacak malzeme ve miktarlarını raporlayabilme..**
- ✔ Malzemenin; ihtiyaç miktarını, anlık miktarını ve tedarik edilecek miktarını **aynı ekranda görebilme..**
- ✔ **Aşçı Bilgilendirme Raporu ile** gıda mühendisi ve aşçı arasındaki **koordinasyonu sağlayabilme..**
- ✔ Depodan çıkarılması gereken toplam malzemenin raporunu alabilme...

- ✔ Haftalık veya **Aylık Menü Çizelgesini** kalorileriyle birlikte excele gönderebilme..
- ✔ **Kalori Takibi** yapabilme, **yemek kalorisini otomatik hesaplayabilme..**
- ✔ Planlanan menüleri, **Otomatik Üretim** yaptırabilme..
- ✔ Rutin dışı istekler için **Manual Üretim** yaptırabilme..
- ✔ Etkin ve **anlık hammadde stok takibi** yapabilme..
- ✔ Hammaddenin giriş ve çıkış hareketlerini tarih, miktar ve açıklamalarıyla raporlayabilme..
- ✔ İstenilen zamanda komple yada parçalı **Stok Sayımı** yapabilme..
- ✔ Stok Listesi, Stok Giriş Çıkış Raporu, Stok Envanteri alabilme..
- ✔ Aylık **Stok Hareket Grup Raporu**, Stok Hareket Raporu alabilme..
- ✔ Hammaddenin ambalaj durumuna göre **kolay Alış Faturası girişi** yapabilme..
- ✔ Tedarikçiden hammadde alımı yapıldığında stokları otomatik artırma..
- ✔ Üretim yapıldığında hammadde stoklarını otomatik azaltma..
- ✔ Gıda tedarikçilerinin ve müşterilerin **Cari Hesaplarını Takip Edebilme..**
- ✔ **Üretimin** birim ve genel **Maliyetini Raporlayabilme..**
- ✔ Seçilen tarih aralıklarındaki **Ortalama Günlük Maliyeti** raporlayabilme..
- ✔ Seçilen tarih aralıklarındaki **Ortalama Öğün Maliyetini** raporlayabilme..
- ✔ Normal Öğünleri veya Diyet Öğünleri ayrı ayrı takip edebilme..
- ✔ Müşterilere aynı ekrandan, aynı anda **Çoklu Satış Yaptırabilme..**
- ✔ Gerektiğinde müşterilere yapılmış **Satışları Toplulaştırabilme..**
- ✔ E-fatura entegrasyonu ile uyumlu entegratör aracılığıyla **e-fatura gönderebilme..**
- ✔ Şubeden Merkeze, uzak noktadaki bilgi kullanıcılarına ftp ile **veri transferi yapabilme..**
- ✔ **Tüm şube mutfaklarını** ftp aracılığıyla **tek noktadan takip edebilme..**
- ✔ Root Sırasına göre, yemek taşıma kaplarına **etiket yazdırabilme..**
- ✔ İşletme genel giderleri, personel giderleri, temizlik giderleri vb. takip edebilme..
- ✔ **Yemekhanenin Tüm Ön Muhasebe İşlemlerini Aynı Programdan Takip Edebilme..**
- ✔ Sonraki Yeni Sürümlerden **Ücretsiz** Faydalanabilme İmkanı..
- ✔ **Kullanım Kolaylığı** ve **Profesyonel Eğitim Videoları İmkanı..**



CATERING TAŞIMA YEMEK İŞLEMLERİ



PROGRAMIN EK ÖZELLİKLERİNDEN BAZILARI

- ✔ Yetkisiz Kişilerin Erişimini Engellemek İçin Şifreleme Sistemi..
- ✔ Otomatik Yedekleme Sistemi ve Yedekten Geri Yükleme Yapabilme..
- ✔ Harici Diske de Yedekleyebilme İmkânı..
- ✔ Otomatik Hata Düzeltme ve Gerektiğinde Veritabanı Bakımı Gerçekleştirebilme..
- ✔ Aynı Bilgisayarda Ayrı Ayrı Yemekhanelere Ait Hesapları Takip Edebilme..
- ✔ Masaüstü Dinamik Hızlı Erişim Butonları Ekleyip - Kaldırabilme İmkânı..
- ✔ Yılsonu İşyeri Hesap Devir İşlemi Yapabilme İmkânı..
- ✔ Program Kullanıcılarına Belli Yetkiler Sunma ve Kontrol İmkânı..
- ✔ Yemekhane yazılımında, Geriye Yönelik İşlemler Yapabilme İmkânı..
- ✔ Stoklar Üzerinde Toplu İşlemler Yapabilme, Gruba Göre Toplu Sayım İmkânı..
- ✔ Ambalajı Farklılaşabilen Hammaddeleri, Alış Faturasında Kolayca Hesaplayabilme..

- ✔ Hammadde Stok Kartlarını Excel Dosyasından Alabilme İmkânı..
- ✔ Cari Kartlarını Excel Dosyasından Alabilme İmkânı..
- ✔ Tüm Rapor Formlarını Excel'e Aktarabilme İmkânı..
- ✔ Çok Yönlü Kullanıma Uygun Olarak Yemek Takip Çizelgesi Oluşturabilme..
- ✔ Barkod Okuyucu, Fatura Yazıcısı, Termal Yazıcı gibi Donanımlarla Uyumlu..
- ✔ Barkod Kullanıldığında, Tartılı Ürün Barkodlarını Otomatik Algılayabilme..
- ✔ Gerektiğinde Müşteriye Göre Farklı Fiyatlardan, Otomatik Satış Yapabilme
- ✔ Parabirimi Küsürat Hassasiyeti Ayarlayabilme..
- ✔ Pratik Kullanım Kılavuzuyla, İstenilen Zamanda Pratik Kullanım Eğitimi Alabilme İmkânı..
- ✔ Profesyonel Video Eğitimiyle, İstenilen Zamanda Profesyonel Video İzleyebilme İmkânı..
- ✔ Rapor Formlarında Birden Fazla Kriteria Göre Rapor Alabilme İmkânı..
- ✔ İhtiyaç Durumunda SQL Rapor Sorgulaması Yapabilme İmkânı..
- ✔ Sürükle-Bırak Yöntemiyle; kolayca fatura dizaynı, irsaliye dizaynı, makbuz dizaynı, tediye fişi dizaynı, adres etiket dizaynı, teklif formu dizaynı, ürün raf etiketi dizaynı, bilgi fişi dizaynı vb. formları isteğinize göre düzenleyebilme..
- ✔ Catering Takip Programı gereksinimlerine göre sürekli güncellenmektedir.. Ücretsiz Güncelleyebilme..
- ✔ Yerinde Yemek Programı gereksinimlerine göre sürekli güncellenmektedir.. Ücretsiz Güncelleyebilme..
- ✔ .. Ve en önemli özelliği : Programın Kurulumunun ve Kullanımının Son Derece Kolay Olması..

PROGRAMIN DETAY ÖZELLİKLERİ

• MENÜ PLANLAMASINDA

Kolay Menü Planlama ve Takip Çizelgesi..

Kişi sayısına göre, hangi tarihte, hangi öğünde, hangi yemek, tatlı, salata vb. verileceğini planlayabilme..

Sabah Kahvaltısı, Öğle Yemeği, Akşam Yemeği, Gece Yemeği, Gece Kahvaltısı planlayabilme..

Gerektiğinde Diyet Menü öğünleri planlayabilme..

Menü planlama işlemi yaparken, ihtiyaç malzeme raporunu alabilme..

Menü planlama ekranından da, yemek otomatik üretimini yaptırabilme..

Yemek yiyecek kişi sayısını ve Verilen yemek yiyen kişi sayısını girebilme..

Menü içeriğini kopyalayıp farklı bir gün menüsüne yapıştırabilme..

Diyet Listesi alabilme, Menü Özeti görüntüleyebilme, yazdırabilme..

Menü Planlarken İşlem Kolaylıkları..

Aşçı Bilgilendirme Raporu ve alt toplamda kümülatif depo çıkış raporu Alabilme..

Aşçı Bilgilendirme Çizelgesi ile gereksiz hammadde kullanımını engelleme..

Aşçı Bilgilendirme ile; Aşçı ve Gıda Mühendisi koordinasyonunu sağlayabilme..

Planlanan menüye göre, ihtiyaç olacak malzemelerin miktarını raporlayabilme..

Planlanan malzemenin maliyetini, son fiyata göre üretmeden önce rapor alabilme..

Planlanan menüleri, istenilen zamanda otomatik üretim yaptırabilme..

Üretim sonrası hammadde kalan miktarlarını görebilme..

Haftalık veya Aylık Menü Çizelgesini excele gönderebilme..

İşletmenizin internet sitesine aylık Menü çizelgesini xml olarak gönderebilme..

Hammadde İhtiyaç Malzeme Raporuyla; hangi malzemedен ne kadar gerektiğini, stokta ne kadar mevcut olduğunu ve ne kadar daha tedarik edilmesi gerektiğini anında görebilme, yazdırabilme..

Planlanan menünün, daha üretim günü gelmeden yemek genel maliyetini raporlayabilme..

Planlanan menünün, daha üretim günü gelmeden yemek detay maliyetini raporlayabilme..

Geniş Menü Raporlama İmkanları..

Normal ve diyet öğünleri, ayrı ayrı girebilme ve raporlayabilme..

Erzak Listesi, Ayrıntılı Malzeme Raporu, Diyet listesi alabilme..

Menü Planlama Listesi, Menü Planlama Hareket Raporu alabilme..

Geniş menü raporlama, filtreleme, sıralama formları ve görsel arabirim..

• ÜRETİM MODÜLÜNDE

En Kolay Yemek Üretim Takibi..

Yemek reçetesine ve Menü Planına göre **Otomatik Üretim Yaptırabilme..**

Menü planlaması olmadan da **Manual Üretim Yaptırabilme**

Üretilen ürünün birim maliyetini takip edebilme..

Üretilen ürünün genel maliyetini takip edebilme..

- (seçeneksel) Maliyetleri FIFO (İlk Giren İlk Çıkar) Olarak Otomatik Hesaplayabilme..
- (seçeneksel) Maliyetleri Son Fiyatı Baz Alarak Hesaplayabilme..
- (seçeneksel) Maliyetleri Ortalama Maliyet Olarak Hesaplayabilme..

Üretilen ürünün, Üretim Reçete İçeriğinde düzenleme (editleme) yapabilme..

Üretilen ürünlerin, stok kayıtlarında otomatik artırılması..

Üretim girdilerinin, stok kayıtlarından otomatik azaltılması..

Formlarda İşlem Kolaylıkları..

Yemek Üretim Emri yazdırabilme (programdaki stokla, gerçekteki stoğun aynı olmasını sağlar)

Üretim Planlamasını ve Üretim Maliyetini Yazdırabilme..

Üretime özel gruplandırma ve iş emri, özel kod girebilme..

Geniş Raporlama İmkanı..

Yemeklerde Planlanan ve Üretilen Genel Maliyetini Karşılaştırabilme..

Yemek içeriklerinde Planlanan ve Üretilen Detay Maliyetini Analiz Edebilme..

Stok Üretim Planlaması Yapabilme İmkanı ve Üretim Listesi..

Geniş Üretim Raporlama, Filtreleme Formları ve Görsel Arabirim..

• STOK MODÜLÜNDE

Etkin Kiler Stok Takibi..

Yemekhane Stoklarınızı Anlık ve Etkin Olarak Takip Edebilme..

Program Kurulurken, Hazır Hammadde ve Üretim Reçetelerini Anında Yükleylebilme..

Temel Hammadde ve Üretilen Gıdaları Aynı Ekranda Görebilme İmkânı..

Yemek, Tatlı, Çorba, Salata vb. Üretim Reçete İçerik Planlaması Yapabilme..

Gerektiğinde Yemek Tariflerini Girebilme ve İçeriğindeki Malzemelerle Yazdırabilme..

Bir Hammaddenin, Hangi Yemeklerin İçeriğinde Planlandığını Anında Görebilme..

Hammaddelerin ne zaman, hangi miktarda ve nerede kullanıldığının Raporunu Alabilme..

Aysonu veya Dönem Sonunda **Kolayca Stok Sayımı Yapabilme..**

Stok Takip İşlem Kolaylığı..

Stokta Bulunması Gereken Miktarlar İçin Limit Tanımlayabilme..

Ürönlere İmal Tarihi, Son Kullanma Tarihi Girebilme..

Satışı Yapılan Ürönlere, Birden Fazla Satış Fiyatı Tanımlayabilme..

İhtiyaç Duyulduğunda, Ürönlere Raf Etiketini Çıkarabilme..

Hammadde Stok Listesi, Üretim Stok Listesi Alabilme..

Geniş Stok Raporlama İmkânı..

Stok Sayım Raporu, Parçalı Stok Sayımı da Yapabilme..

Stok Listesi, Stok Giriş Çıkış Raporu, Stok Envanteri Çıkarabilme..

Aylık Stok Hareket Grup Raporu, Stok Hareket Raporu Çıkarabilme..

Bir ürüne ait Giriş Çıkış Hareketleri Takibi - Stok Eski Hareketleri

Stok Raporlarını Excele Gönderebilme.. Raporları Özelleştirebilme.. Görsel Arabirim..

Yemek Kalori Takibi..

Yemek Enerji ve Besin Değerlerini Takip programı olarak kullanabilme..

Protein, Karbonhidrat, Toplam Yağ değerlerini 100 gram cinsinden girebilme..

Besin değerlerine göre Otomatik Kalori Hesaplaması yaptırabilme..

Şekerler, Doymuş Yağ, Kolesterol, Lif, Sodyum gibi verileri Takip edebilme..

Yemeğin toplam kalorisini hammadde değerlerinden otomatik yenileyebilme..

Yemek kalorisini manual yada otomatik belirleyebilme..

Aylık menü çizelgesi excele gönderme işlemlerinizde yemek kalorisini listeye yazdırabilme..

• CATERING MODÜLÜNDE

Kolay Catering Programı..

Catering Programınızda, Çoklu Fatura Giriş imkanıyla, hergün yapılan muhasebe işlemlerini anında otomatik yaptırabilme

Tüm Müşterilere Yemek Satışını, Aynı Ekrandan ve Aynı Zamanda Gerçekleştirebilme..

Müşterilere, Farklı Yemek Anlaşma Fiyatı Üzerinden Kolay Satış İmkanı..

Müşterilere Standart Tabldot ve Standart Ekmek Sayıları Tanımlayabilme..

Satış Öncesi veya Sonrasında, Müşterilerin Standart Tabldot Sayılarını Kağıda Çıktı Alabilme..

Kolay Yemek Dağıtımı..

Satış Öncesi veya Sonrasında, Müşterilerin Standart Tabldot Sayılarını Kağıda Çıktı Alabilme..

Müşterilere Root Grubuna Göre Yemek Dağıtımını Sağlayabilme İmkanı..

Müşterilere Root Sırasına Göre Yemek Dağıtımını Sağlayabilme İmkanı..

Yemek Kaplarını Etiketleyin..

Yemek Taşıma Kaplarına, Etiket Yazdırabilme (Müşteri Adı, Yemek Adı, Sayısı vb. bilgiler)

Yemek kaplarına yapıştırılacak kağıtları kurumunuza göre dizayn edebilme imkanı..

Planlanan menüyü, yemek taşıma etiketlerine otomatik yazdırabilme imkanı..

Müşteriye Satış Yapmadan da, Standart Sayılara Göre Menüyü Etiketlere Yazdırabilme İmkanı..

• CARI MODÜLÜNDE

Tedarikçi ve Müşteri Takibi..

İşyeri Borç Alacak Takip İşlemleri..

İşletme Genel Giderleri Takibi..

Nakit, Kredi Kartı, Çek, Senet, Maaş, Taahhüt Takibi..

Bakiyeler Listesi..(İşletmenin Finansal Son Durumu)..

Cari Ekstreği PDF oluşturabilme – (Çalıştığınız Firmalara Kaliteli Hizmet)

Müşteri Hesap Takip Kolaylıkları..

Müşteriye Göre Farklı Fiyatlandırma ve Farklı İskonto Sunabilme..

Müşteri Cari Hesabını Takip Edebilme..

Ayrıntılı Hesap Ekstresiyle, Satır Satır Bakiye Kontrolü Yapabilme..

Müşteri Borcuna Limit Belirleyebilme ve Uyarılma..

Uzun Süredir Ödeme Yapmayan Müşterileri Raporlayabilme..

Toptancı Hesap Takip Kolaylıkları..

Gıda Toptancısı, Manav, Kasap Gibi Tedarikçilerinizin Hesaplarını Takip Edebilme..

Ayrıntılı Hesap Ekstresiyle, Satır Satır Bakiye Kontrolü Yapabilme..

Toptancı Alacak Bakiyesine Limit Belirleyebilme ve Uyarılma..

Personel Maaş Avans Takibi..

Yemekhane Personelinin Maaş Avans Gibi İşlemlerini Takip Edebilme..

Ayrıntılı Hesap Ekstresiyle, Satır Satır Bakiye Kontrolü Yapabilme..

Görsel Raporlama Formları..

Cari Listesi.. Cari Hareket Raporu.. Cari Hareket Kaydı..

Bakiyeler Listesiyle, İşletmenizin Borç Alacak Finansal Son Durumunu Görebilme..

Telefon Fihristinde; Gelen Telefondan Kişi Bulabilme Özelliği..

Excelden Cari Listesini Alabilme, Cari Raporlarını Excele Gönderebilme..

Geniş Cari Raporlama Formları ve Görsel Ekran Arayüzleri..

• FATURA MODÜLÜNDE

En Kolay Alış Satış Takibi.. Fatura, e arşiv, e fatura Takibi

Görsel Alış Satış Formlarıyla Pratik İşlemler..

İstenildiğinde Bilgisayardan Fatura Kesebilme İmkkanı..

Anında efatura oluşturabilme ve efatura gönderebilme imkanı..

Anında earşiv oluşturabilme ve earşiv gönderebilme imkanı..

Fatura Altında Yüzdesel veya Rakamsal İskonto Yapabilme..

Kampanya Durumlarında Bazı Ürünlere Özel Ürün İskontosu Tanımlayabilme..

Alınan ürünün, Stok Kartındaki Alış Fiyatını Otomatik Değiştirebilme Seçeneği..

Kime, Hangi Tarihte, Hangi Yemekten, Kaç Tabldot, Hangi Fiyattan, satış yaptığınızı pratikçe takip edebilirsiniz..

Formlarda İşlem Kolaylıkları..

İlgili hesap Birimlerine (Stok, Cari, Kasa) Otomatik Kayıt Özelliği.. Sürükle - Bırak Yöntemiyle Fatura Dizaynı Yapabilme İmkkanı.. Termal Yazıcıdan Bilgi Fişi Çıkarabilme İmkkanı.. Satış Faturasından Çıkmadan Tahsilat Alabilme İmkkanı.. Alış Faturasından Çıkmadan Ödeme Yapabilme İmkkanı..

Muhasebelenen ve Henüz Muhasebeleşmemiş Kayıtları Takip Edebilme.. Satış Anında, Aynı Kişinin Eski Hareketleri Görebilme İmkkanı.. Fatura İçeriğini Kopyalayabilme ve Yapıştırabilme İmkkanı.. Fatura entegratörü aracılığıyla E-Fatura, E-Arşiv Faturası Anında Gönderebilme.. Müşteriye Aynı Ürünü En Son Aldığı Fiyattan Otomatik Tabldot Yemek Satabilme..

Sonradan gelen alış faturalarını, geriye yönelik olarak girebilme ve yapılmış üretimlerin maliyetini güncelleyebilme..

Gerektiğinde barkod okuyucuyla Alış ve Satış İşlemleri Yapabilme.. Sorunsuz barkod okutma programı işlemleri..

Teklif Yazdırabilme ve satış gerçekleştiğinde anında satışa çevirebilme İmkanı..

Sipariş Oluşturabilme ve satışı gerçekleştiğinde hemen faturalandırabilme imkanı..

Fatura Toplulaştırabilme Özelliği..

Faturanızın dizaynını mouse ile sürükleyip-yöntemiyle kolayca yapabilirsiniz..

Kolayca İade Faturası Oluşturabilme.. Müşteriye satışı yapılmış ürünün geri alınması veya Tedarikçiden alınmış ürünün geri verilmesi..

Personel satış primleri takip edilecekse, ay sonunda raporlayabilmek için fatura grubu oluşturabilme..

Geniş Raporlama İmkanı..

Kimin, Hangi Tarihte, Hangi Üründen, Kaç Tane, Hangi Fiyattan, Satış/Alış Yapıldığının Takibi.. Fatura Listesi, Fatura Hareket Raporu, Basit Kar Zarar Raporu..

Özellikle et ürünleri için yeterli derin dondurucusu olmayan yemekhanelerin, Et ihalesi sonucu; Tedarikçiye Sipariş Edilen Ürünlerinin Gelen ve Kalan Miktar Bilgilerinin Takibi..

Geniş Fatura Raporlama Formları ve Görsel Arabirim..

• KASA MODÜLÜNDE

Kolay Kasa Takibi..

Cari Hareket işlemlerinin, Kasa Kayıtlarına Otomatik İşlenmesi..

Kasa Hareket Kayıtları ve Kasa Hareket Raporu..

Devirli ve Günlük Kasa Hareketleri..

Formlarda İşlem Kolaylıkları..

Kasadaki anlık Nakit, Çek, Senet, Kredi Kartı tutarını görebilme..

Bugünkü Kasa Hareketleri Raporu..

Geniş Raporlama İmkanı..

• E-TİCARET MODÜLÜNDE

En Kolay e-İşlem Takibi.. Kullanışlı E-Ticaret İşlemleri..

Yaylasoft standartlarına ve kayıtlarınıza verdiğiniz koda göre işlemler;

Ticari programdaki bilgilerin, internet kanalıyla sanal mağazaya otomatik gönderilmesi..

Sanal Mağazanıza gelen siparişlerin, internet kanalıyla ticari programa otomatik aktarılması..

şubeler arası veri transferiyle, uzak noktalardaki şube yada merkeze bilgi gönderilebilmesi..

şubeler arası veri transferiyle, uzak noktalardaki şube yada merkezden bilgi alınabilmesi..

e-fatura, e-fatura internet satışı, e-arşiv ve e-arşiv internet satışı yapılabilmesi..

İşletmenizin internet sitesine aylık menü çizelgesini elektronik ortamda xml olarak gönderebilme..

Malum.. Günümüz internet çağı..

Sanal mağaza ihtiyaçlarınıza czm sağlamak için ve n muhasebe programından e-ticaret sitenize veri gönderimi sağlayarak stok, cari bilgilerini aktarım noktasında programın bu modülü aracılığıyla da avantajlı bir konuma geçebilirsiniz.

İlginiz için Teşekkür Ederiz.. Takıldığınız konularda YAYLASOFT ile iletişime geçebilirsiniz.

www.yaylasoft.com

Tel: **+90 332 241 69 59** / Whatsapp: **+90 555 986 65 75**

[PROGRAMIN DENEME SÜRÜMÜNÜ HEMEN İNDİRMEK İÇİN TIKLAYIN](#)

[PROGRAMIN EğİTİM VİDEOSUNU İZLEMEK İÇİN TIKLAYIN](#)