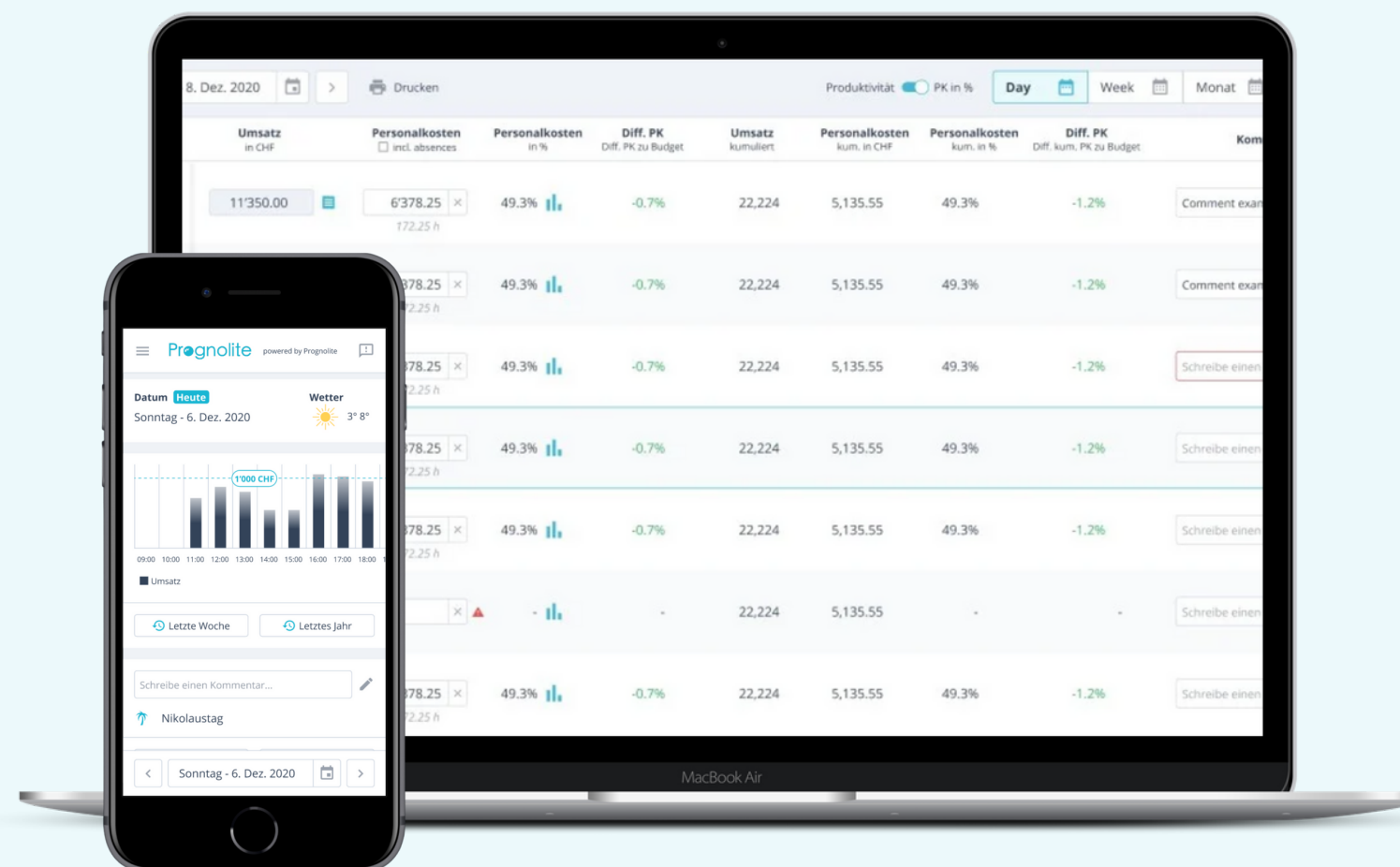


GastroTech der neuen Generation

Die intelligente AI Planungs- & Auswertungssoftware

für Gastronomie, Hotels, Bäckereien & den Lebensmittelsektor



Erhöhung der Rentabilität durch Kostensenkung & Umsatzsteigerung

Prognolite

Produktkatalog 2023

Version 5 | Jan. 2023

Prognolite AG

Technoparkstrasse 2 | CH – 8406 Winterthur

info@prognolite.ch | www.prognolite.ch

Was ist dein Ziel heute?

"Für kluge Entscheidungen,
befähige deine Mitarbeiter!"

McKinsey Global Institute | 2020

- 01 Personalplanung optimieren
- 02 Warenkosten senken
- 03 Umsatz steigern
- 04 Einnahmen & Ausgaben prüfen
- 05 Budget & KPI's setzen





ø14 Minuten Bürozeit einsparen pro Tag & Restaurant

Mit dem SuccessShark können auch Unternehmen, die verschiedene Systeme im Einsatz haben, alle Berichte, Ausgaben & Einnahmen an einem Ort einsehen.

Ein tägliches, dynamisches Reporting, ohne dass Informationen manuell aus mehreren Systemen zusammengesucht & ins Excel übertragen werden müssen



SuccessShark

für jedes Restaurant

Systemunabhängig - Alle Zahlen & Fakten an einem Ort, um rechtzeitig datenbasierte Massnahmen zu ergreifen



Kassensysteme

- SICOM
- GASTROFIX
- helloTESS!
- VECTRON
- nova.com integration needs an expert
- Hypersoft Gastronomie | System | Software
- gn gastronovi Office
- 42
- micros
- lightspeed
- XENO-DATA KASSENSYSTEME

Personalplanungssysteme

- JobDone
- gastromatic
- P&I PURE HR
- shiftbase
- MIRUS SOFTWARE
- e2n
- ETH RED
- COOKPIT

Warenwirtschaftssysteme

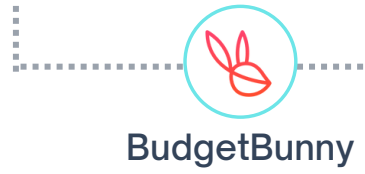
- bravo
- Pauli's KITCHEN SOLUTION
- YOUR BARMATE
- delegate
- SAVIVA INTEGRALE
- CalcMenu CLOUD

Buchhaltungssysteme

- ABACUS business software
- eezytool

Reservationsysteme

- aleno
- thefork a Tripadvisor company
- lunchgate
- ibelsa rooms
- ResDiary
- BpEvent by Bankettprofi
- gn gastronovi Office
- ORACLE



Alle Einnahmen & Ausgaben

an einem Ort vereint & clever ins Verhältnis gesetzt.

Für die absolute Kostenkontrolle & ein tagesaktuelles Reporting



- 01** Auf dem Desktop & Phone immer & überall abrufbar
- 02** Verwalte alle deine Systeme & Webseiten durch ein Tool
- 03** Übersicht über mehrere Standorte bis auf Abteilungsebene hinunter
- 04** Dynamisches Reporting automatisiert & präzise





DataDonkey

Der Daten-Lastesel versorgt dich mit Informationen aus allen deinen Systemen, wobei die flexible Kombination von Datensätzen ganz neue Einblicke gewährt.

Für systemunabhängige & betriebsübergreifende Analysen.

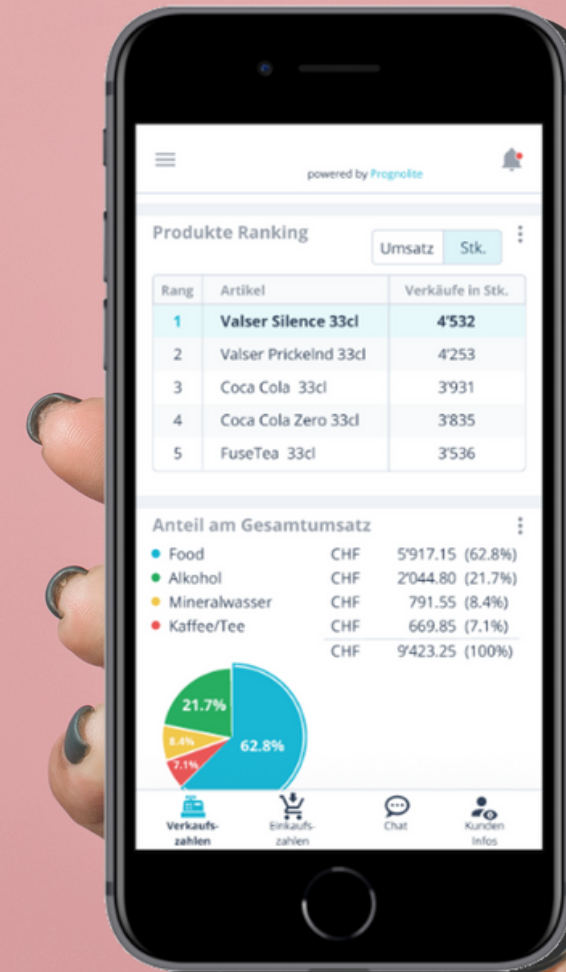
Erweitere dein tägliches Reporting mit gezielten Auswertungen zur Gewinnmaximierung

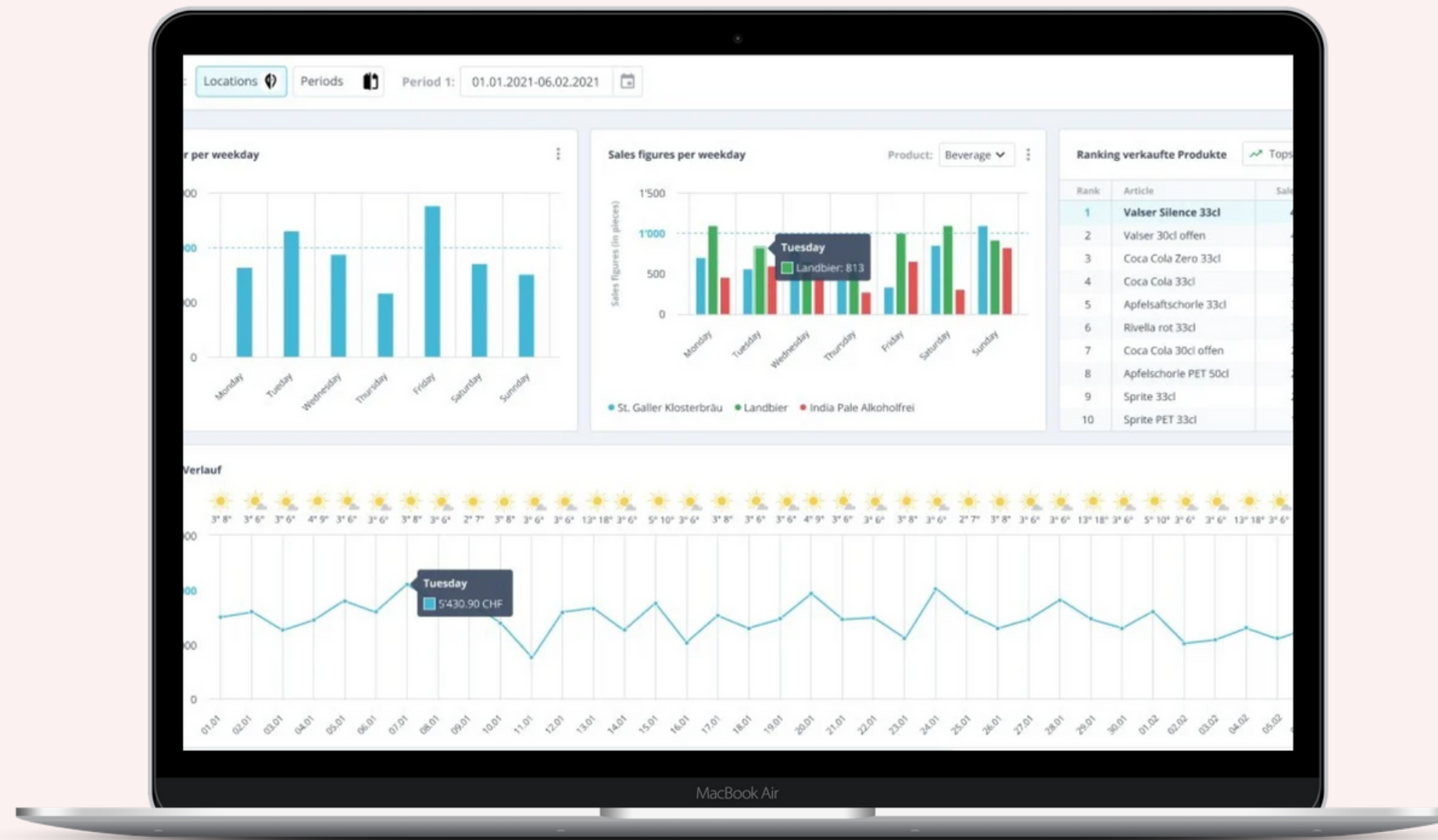
COMING
SOON

Auf dem Desktop & Phone - 01
immer & überall abrufbar

Digitale Gäste-Journey 02
Welcher Gast konsumiert wie
oft welche Produkte

Standortübergreifende 03
Rankings & Vergleiche
Perioden / Standorte /
Mitarbeitende / Produkte





04 Reservationen & Stornierungsraten
No-Shows, Gästeverhalten,
Umsatz pro Reservation

05 Produktauswertungen
Welche Produkte werden wann, wie
oft & in welchem Zusammenhang
zusammengekauft

06 Personaleinsätze & Leistungen
Arbeitsstunden, Zusatzverkäufe
je Mitarbeiter

07 Unterstützende Kennzahlen
Vergleichen von bestimmte
Zeiträume

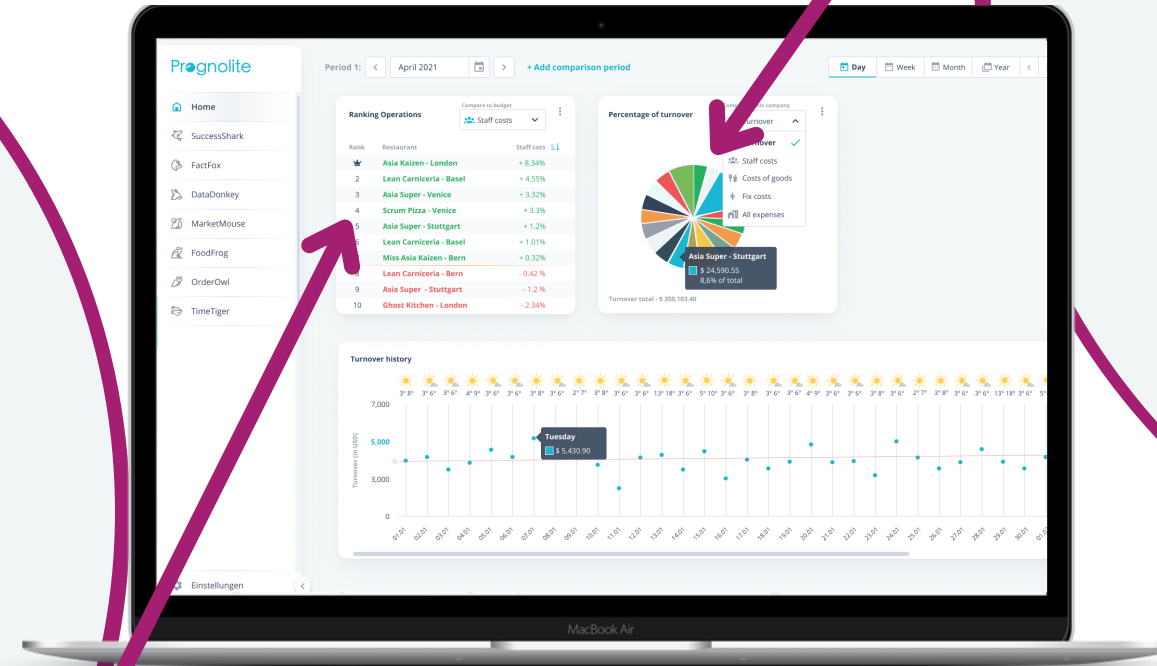


für grössere Unternehmen

Betriebsübergreifend - Umsatz & Kosten vergleichen,
um Stars, Dogs & Cash Cows zu erkennen & zu fördern

Ranking Operations Compare to budget
Staff costs

Rank	Restaurant	Staff costs
1	Asia Kaizen - London	+ 8.34%
2	Lean Carniceria - Basel	+ 4.55%
3	Asia Super - Venice	+ 3.32%
4	Scrum Pizza - Venice	+ 3.3%
5	Asia Super - Stuttgart	+ 1.2%
6	Lean Carniceria - Basel	+ 1.01%
7	Miss Asia Kaizen - Bern	+ 0.32%
8	Lean Carniceria - Bern	- 0.42 %
9	Asia Super - Stuttgart	- 1.2 %



AI-Guidance

Seit 2016 forschen wir an Künstlicher Intelligenz.

Dadurch gelingt es uns nicht nur eine Prognosegenauigkeit von bis zu 95% zu erreichen, sondern auch Einsparpotenzial in Höhe von 500 - 1,500 CHF pro Betrieb/Monat zu ermöglichen.

Mit der Unterstützung von unseren Algorithmen steigerst du die Effizienz deines Betriebes & optimierst deine Arbeitsprozesse

AI-Prognolite

Bevorstehende Umsätze

30 Tage in die Zukunft schauen & Planungssicherheit erhöhen

Benötigte Personaleinsätze

Generiert Schichthüllen & automatisiert die Personaleinsatzplanung

Produktionsvorschläge

Produktionsmenge der Nachfrage anpassen, für weniger Food Waste

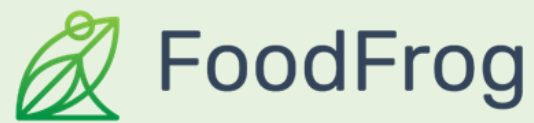




Food Waste & Produktionsaufwand reduzieren.

Der FoodFrog unterstützt in dem er alle benötigten Informationen für die Produktionsplanung einfach & schnell zugänglich macht.

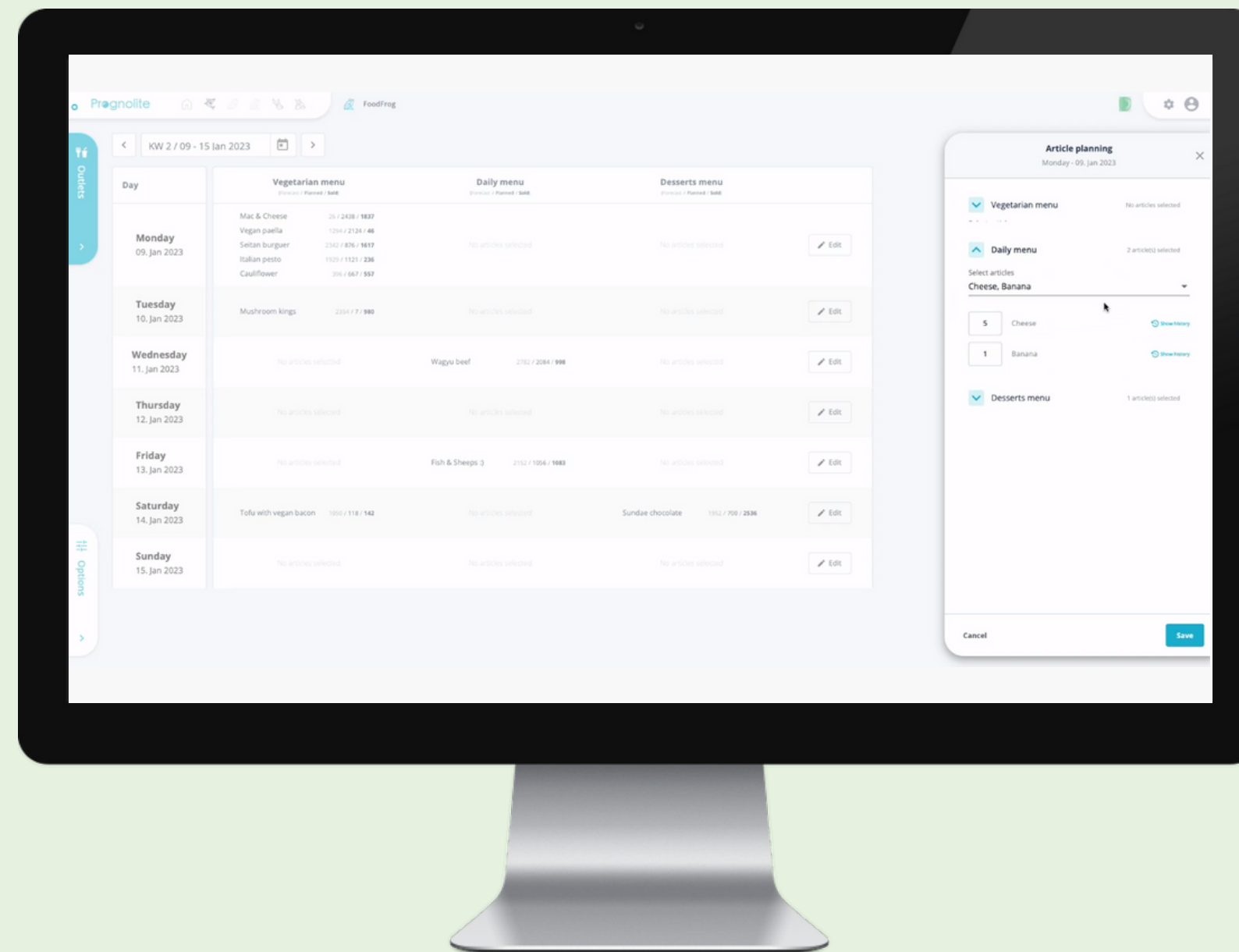
In Kombination mit den AI-Artikelprognose führt dies zu weniger Fehlproduktionen & weniger Food Waste



Du willst Food Waste vermeiden bevor er entsteht?

FoodFrog

Artikelprognose für eine verbesserte Produktionsplanung, tiefer Produktionskosten & weniger Food Waste



- 01 **Artikelprognose**
Bestell & Produktionsmenge auf Basis prognostizierter Nachfrage
- 02 **Produktionsplan**
für eine zeitoptimierte Produktionsplanung

Nachfolgende **digitalen Helfer** von Prognolite unterstützen dich beim Monitoring von deinem Betriebe & ermöglichen es dir alle Zahlen digital & prozessoptimierter zu erfassen



OrderOwl

Du hast kein Warenwirtschaftssystem im Einsatz?

Die digitale Lieferschein- & Rechnungskontrolle.
Für einen sauberen Überblick deines Bestellwesens

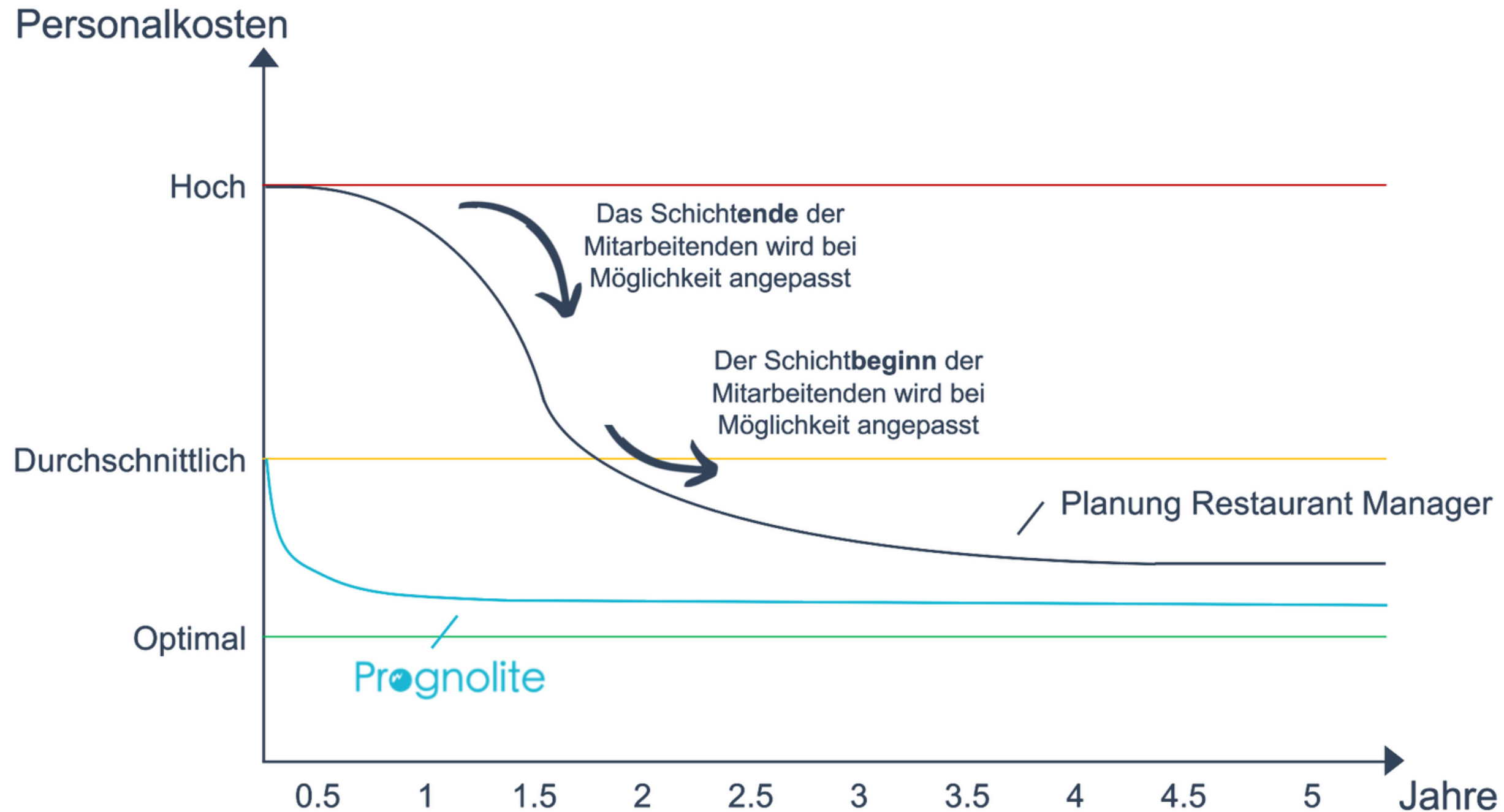


BudgetBunny

Operative Planung ist wichtig - aber fast noch wichtiger ist die strategische Planung, um sicherzustellen, dass die erforderlichen Ressourcen überhaupt zur Verfügung stehen & aber auch voll ausgeschöpft werden

Höhe der Personalkosten aufgrund von Planungserfahrungen

Zusammenhang zwischen Anstellungsjahre des Betriebsleiters & Personalkosten



Berechnung des Einsparpotenzials durch Umsatzprognosen

Personalkosten Optimierung pro Restaurant



Restaurant	Umsatz im Testmonat	Geplante Stunden durch Betriebsleiter	Geplante Stunden durch Prognolite	Optimal geplante Stunden <small>basierend auf Umsatz</small>	Gesparte Stunden durch Prognolite	Gesparte Kosten durch Prognolite	Optimierung der Personalkosten in %
A	€ 161,366	1,472h	1,409h	1,410h	63h	€ 2,321	~4.18%
B	€ 242,339	2,272h	2,131h	2,105h	141h	€ 5,235	~7.37%
C	€ 434,740	3,822h	3,651h	3,646h	171h	€ 6,317	~4.58%

Einsparungen beim Foodwaste pro Restaurant



- ø Menüproduktion = 5,800 pro Monat
- Food Waste pro Menü = 60g*
- Reduzieren von Food Waste pro Menü mit Prognolite = 40%
- Preis pro Kilo Food Waste = € 24.-*

$$5,800 \times 0.06\text{kg} \times 40\% \times € 24.00 = \underline{\underline{3,340.-}}$$

(~2% der Warenkosten)

Erfolgsgeschichten zufriedener Kunden & was sie über uns sagen



"Für uns als größten Freizeitpark Europas ist es äusserst wichtig, alle Informationen aus den verschiedenen Systemen auf einer Plattform einzusehen. Die Erfahrung von Prognolite in dieser Hinsicht zeigte sich dabei nur schon bei der Anbindung und Zusammenführung von Verkaufszahlen aus vier verschiedenen Kassensystemen mit unterschiedlichen Daten- und Exportformaten. In den Workshops profitieren wir jeweils vom Know-how des anderen. Wir freuen uns auf eine langjährige Zusammenarbeit und darauf, gemeinsam die Digitalisierung in unserem Park auf die nächste Stufe zu heben."



Felix Thein
Head of Software Development
Europa-Park in Rust

+300 Restaurants von 22 verschiedenen Unternehmen in 3 Ländern



"Weshalb wir uns für Prognolite entschieden haben? Die Umsatz- und Personalplanung nimmt in allen Betrieben einen hohen Stellenwert ein. Da junge oder neue Kadermitglieder am Anfang mit der Planung zu kämpfen haben, suchten wir ein Tool, welches sie bei der Arbeit unterstützt und ihnen Sicherheit bietet. So nehmen sie Risiken viel früher und öfter wahr. Dies zeigt sich nicht zuletzt in den eingesparten Personalkosten."



Daniel Wiesner
COO
Familie Wiesner Gastronomie



Preisliste

Erfolgskontrolle

Basic

 **SuccessShark**
Erfolgskontrolle

 **BudgetBunny**
Budgetplanung

mit automatischem Import

- Kassensystem
- Personalplanungssystem

99 CHF

Restaurant / Monat

Umsatzprognosen

Pro

 **SuccessShark**

 **BudgetBunny**

 **OrderOwl**
Lieferscheinkontrolle

 **DataDonkey**
Dashboard

mit automatischem Import

- Kassensystem
- Personalplanungssystem
- **Reservationssystem**

224 CHF

Restaurant / Monat

Artikelprognosen

Premium

 **SuccessShark**

 **BudgetBunny**

 **OrderOwl**

 **DataDonkey**

 **FoodFrog**
Artikelprognosen

mit automatischem Import

- Kassensystem
- Personalplanungssystem
- Reservationssystem
- **Warenwirtschaftssystem**
- **Buchhaltungssystem**

294 CHF

Restaurant / Monat

*Initialkosten 490 CHF / Restaurant

Sollen auch deine Mitarbeiter die richtigen Entscheidungen treffen?
Willst auch du ein tägliches, dynamisches Reporting?

Kontaktiere uns!

Prognolite

Nico Schefer

Customer Success & Co-Founder

www.prognolite.ch

nico@prognolite.ch

+41 79 751 51 49

GastroTech der neuen Generation

