

## Katalog rozwiązań cyfrowych oraz proekologicznych

### Rozwiązania cyfrowe

(należy pamiętać, iż zgodnie z Regulamin Konkursu, można otrzymać dofinansowanie wyłącznie na koszty nabycia wartości niematerialnych i prawnych, o ile: będą to rozwiązania ogólnie dostępne na rynku/ będą wykorzystane wyłącznie w przedsiębiorstwie otrzymującym pomoc/ będą podlegać amortyzacji/zostaną nabyte na warunkach rynkowych od osób trzecich niepowiązanych z nabywcą/zostaną włączone do aktywów przedsiębiorstwa i pozostaną związane z projektem przez co najmniej 3 lata)

- Rozwiązania cyfrowe ułatwiające klientowi korzystanie z usług**

Nazwa	Opis
<b>Aplikacja rozszerzająca zakres strony www o kanał sprzedaży</b>	Aplikacja do zamawiania online pozwala klientowi zapoznać się z ofertą danego przedsiębiorstwa, sprawnie złożyć zamówienie oraz wybrać formę płatności i dostawy. Potwierdzenie przyjęcia zamówienia wysyłane jest na wskazany adres e-mail.
<b>Aplikacja dla gości dot. zarządzania automatyką w pokoju (powiązane z rozwiązaniem proekologicznym)</b>	Zdalne zarządzanie automatyką w pokoju np.: zamkami, ogrzewaniem i klimatyzacją.  Goście zalogują się, np. przez aplikację w smartfonie, do swojego profilu, po przekroczeniu progu pokoju ustawienia (np. oświetlenia i klimatyzacji) zostaną dostosowane do ich preferencji.
<b>Aplikacja dot. numerkowego zarządzania kolejką</b>	<b>KDS (ang. Kitchen Display System)</b>  System numerkowego zarządzania kolejką pozwala na szybszą rotację stolików, a co za tym idzie – większą liczbę przyjętych zamówień. Umożliwia wyświetlanie zamówień włącznie z ich odznaczaniem, kolejkowaniem, podziałem, czasem. Co za tym idzie zapewnia monitoring czasu realizacji i wydawania zamówień (monitor na kuchnię, alternatywa dla drukarki bonów). To także informacja zwrotna na POS na jakim etapie przygotowania jest nasze zamówienie.  1. Gość np. restauracji składa zamówienie w kasie. W tym samym czasie na ekranie w części „w przygotowaniu” pojawia się numer zamówienia. Klient otrzymuje na paragonie lub rachunku niefiskalnym ten sam numer. Gość może wygodnie usiąść przy stoliku i obserwować ekran, aż do czasu, gdy jego zamówienia pojawi się w części „do odbioru”. 2. Kucharz po przyrządzeniu posiłku odznacza to na KDS (ekran kuchenny na którym wyświetlane są zamówienia). Taka informacja wysyłana jest do systemu KDS umieszczonego na stanowisku wydawczym. Kasjer zmienia status zamówienia na „do odbioru”. 3. Klient widzi na ekranie, że jego zamówienie zmieniło status i może podejść do punktu wydającego ,aby je odebrać. Po odejściu klienta, kasjer jednym kliknięciem w systemie odznacza zrealizowanie

Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię COVID-19

	zamówienia i numer znika z ekranu.
<b>Aplikacja dot. cyfrowych kluczy</b>	Aplikacja i kod QR naklejony na drzwiach pokoju. Po zeskanowaniu kodu aplikacja potwierdza w systemie, że zalogowany do niej użytkownik ma prawo wejścia do tego pokoju i zdalnie otwiera mu drzwi.
<b>Oprogramowanie do bezdotykowej obsługi klientów (Kioski)</b>	<p>Kioski z dotykowym ekranem oraz restauracyjnym/ bądź hotelowym oprogramowaniem do obsługi klientów.</p> <p><b>W obiekcie zakwaterowania:</b> W sytuacji gdy w obiekcie nie przewidziano recepcji. Oprogramowanie służy do automatycznego meldunku i wymeldowania się. Info kiosk dotykowy w dedykowanej obudowie z systemem operacyjnym, umożliwiającym zintegrowane hotelowego systemu rezerwacji z klamkami elektronicznymi</p> <p>Oprogramowanie umożliwia zdalne zarządzanie kioskiem/siecią kiosków z „jednego miejsca” – zarówno tych na systemie Windows, jak i Android.</p> <p>Oprogramowanie do systemów kioskowych z możliwością zdalnej administracji za pomocą Digital Signage.</p> <p><b>W restauracji:</b> Klient wybiera na ekranie dotykowym kategorię dań lub napojów, np. zupy, spaghetti czy napoje gorące.</p> <p>Następnie wybiera konkretny posiłek lub napój. Podczas jednej operacji można zamówić wiele różnych pozycji menu i dowolnie modyfikować potrawy.</p> <p>Na koniec przechodzi do płatności za pomocą wbudowanego terminala kart płatniczych. Po jej realizacji otrzymuje wydruk z numerem zamówienia. Oczekuje do chwili wyświetlenia tego numeru na ekranie KDS Order Numer, a następnie udaje się po odbiór zamówienia.</p>
<b>System sprzedaży i rezerwacji biletów on-line</b>	System ułatwi klientowi rezerwację oraz zakup biletów bez wychodzenia z domu. System pozwala na sprzedaż biletów online z poziomu strony internetowej oraz sprzedaż innymi kanałami.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rozwiązania cyfrowe pozwalające przedsiębiorcy zarządzać i monitorować relacje z klientami</b></li> </ul>	
<b>Oprogramowanie do zarządzania relacjami z klientami</b>	<p>Programy do zarządzania relacjami z klientami np.: CRM, (Customer Relationship Management) jest kompleksowym i wysoko zaawansowanym narzędziem marketingowym.</p> <p>Dot. pozyskiwania i analizy wszelkich informacji o klientach zarówno indywidualnych jak i grupowych, możliwości podglądu historii kontaktów z klientami, ich rachunków i zamawianych usług CRM.</p> <p>Dzięki integracji z oprogramowaniem do zarządzania system CRM automatycznie pobiera dane o dostępnych zasobach np. hotelu, restauracji czy SPA pozwalając na</p>

Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię COVID-19

	<p>szybkie przygotowanie oferty dla wybranych grup klientów. Wskutek tego proces sprzedaży oraz ofertowania ulega znacznemu skróceniu a dzięki przeprowadzonej analizie preferencji klientów, oferty są precyzyjnie dostosowane do konkretnych gości. Na podstawie zebranych danych o gościach, historii ich pobytu w danym obiekcie, ich upodobaniach, zamawianych potrawach, czy usługach CRM przygotowuje również program lojalnościowy specjalnie dedykowany konkretnym klientom lub grupom zorganizowanym.</p>
<p><b>Oprogramowanie wykorzystywane do wsparcia działań marketingowych</b></p>	<p>Dzięki oprogramowaniu jest możliwość przeprowadzenia nowoczesnych kampanii marketingowych z wykorzystaniem technologii SMS itp.</p>
<p><b>• Rozwiązania cyfrowe pozwalające na monitorowanie i zarządzanie zasobami materialnymi</b></p>	
<p><b>Aplikacja dot. zdalnego zarządzania automatyką budynku (powiązane z rozwiązaniem proekologicznym)</b></p>	<p>Zdalne zarządzanie automatyką budynku-zamkami, ogrzewaniem i klimatyzacją, monitoringiem itp. Np. Systemy „smart” do pomiaru i zarządzania zużyciem energii, oświetleniem, wentylacją, ogrzewaniem, wilgotnością w pomieszczeniach.</p>
<p><b>System automatyzacji budynku, który odpowiedzialny jest za klimat w obiekcie. (powiązane z rozwiązaniem proekologicznym)</b></p>	<p>Zaawansowany system kontroli klimatu w obiekcie jest podłączony z systemem rezerwacji, dzięki czemu temperatura w pokoju zależy od jego wykorzystania. Takie mechanizmy umożliwiają ograniczenie do minimum ogrzewania, chłodzenia i wentylacji kiedy pokój nie jest zarezerwowany, co znacząco obniża zużycie energii.</p>
<p><b>System monitorowania wyposażenia</b></p>	<p>Oznaczenie sprzętu np. laptopy, projektory, sprzęt stanowiący wyposażenie sal konferencyjnych w sensory, dzięki którym możliwe będzie ich zlokalizowanie na terenie obiektu. Tagi RFID można też umieścić na wszystkich ruchomych elementach wyposażenia, a przy wyjściu zainstalować bramki z czytnikami.</p>

Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię COVID-19

<p><b>Oprogramowanie wspomagające sprzedaż oraz prowadzenie gospodarki magazynowej w obiektach hotelowo-gastronomicznych.</b></p>	<p>POS (ang. Point of sale) jest wielostanowiskowym systemem sprzedaży, pozwalającym na bonowanie, zamykanie rachunków, dzielenie, drukowanie zamówień, oraz raportowanie sprzedaży. Współpracuje z szeroką gamą urządzeń fiskalnych, drukarek zamówień, wag oraz czytników kodów kreskowych i kart magnetycznych. Wspiera także tzw. tryb kasowy, umożliwiając prowadzenie szybkiej sprzedaży w sklepach, barach szybkiej obsługi oraz sklepikach recepcyjnych. Dodatkowo może współpracować z oprogramowaniem recepcyjnym (moduł), pozwalający na obciążanie gości hotelowych rachunkami gastronomicznymi, oraz rozchodowanie sprzedaży w zewnętrznym magazynie hotelowym.</p> <p><b>Oprogramowanie może być rozszerzone o poniższe moduły np.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprzedaż,</li> <li>• Magazyn,</li> <li>• RCP,</li> <li>• Delivery,</li> <li>• Promocje,</li> <li>• Catering,</li> <li>• Wydawanie zamówień,</li> <li>• Magazyn Centralny,</li> <li>• KDS.</li> </ul>
<p><b>Oprogramowanie do zarządzania hotelem, (Zintegrowany System Zarządzania Hotelem)</b></p>	<p><b>PMS (Property Management System)</b> Pozwala na efektywne zarządzanie pracą na wszystkich poziomach funkcjonowania hotelu/pensjonatu.</p> <p><b>Oprogramowanie może być rozszerzone o poniższe moduły np.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rezerwacji,</li> <li>• system meldunkowy,</li> <li>• rozliczenia,</li> <li>• zarządzanie obsługa pokoiów,</li> <li>• interaktywna telewizja,</li> <li>• restauracja,</li> <li>• kompleksowa obsługi SPA&amp;Fitness,</li> </ul> <p>moduł konferencyjny</p>
<p><b>System monitorujący wypożyczony sprzęt sportowy/ rekreacyjny</b></p>	<p>System monitorujący sprzęt sportowy, który można wypożyczyć (rowery, hulajnogi, kajaki, rowerki wodne, itp.). System połączony z platformą online lub opcją doliczenia do rachunku. Podczas np. wycieczki rowerowej, chcąc ją przedłużyć istnieje możliwość sprawdzenia na telefonie jego dostępności i wykorzystanie opcji zapłaceniu on-line (jeżeli system dopuszcza taką możliwość) oraz przedłużenia czasu wypożyczenia.</p>
<p><b>System monitorowania ilości odpadów żywnościowych (powiązane z rozwiązaniem proekologicznym)</b></p>	<p>System monitorowania odpadów żywnościowych np. w kuchni hotelowej można zainstalować inteligentny licznik do pomiaru odpadów żywnościowych, umożliwiający śledzenie odpadów kuchennych i odpadów z talerzy klientów. System waży różnego rodzaju żywność</p>

Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię COVID-19

	<p>umieszczaną w pojemnikach na odpady żywnościowe, przysyłając dane na tablet. Personel korzysta z ekranu dotykowego w pełni dostosowanego do indywidualnego menu danej restauracji, aby zobaczyć, jaka żywność jest wyrzucana i na jakim etapie. Umożliwia to szybkie ważenie odpadów żywnościowych i umieszczanie ich w odpowiednich kategoriach poprzez wybieranie ikon na ekranie dotykowym tabletu.</p> <p>Takie dane z ważenia łączono z informacjami na temat kosztów, aby obliczyć rzeczywisty koszt odpadów dla hotelu. Dane przesyła się na zdalny serwer i analizuje, dzięki czemu powstaje raport dzienny i tygodniowy dla hotelu. Raporty z badań mogą być wykorzystywane podczas zebrań personelu i w celu zwiększenia świadomości rzeczywistych kosztów odpadów żywnościowych w prowadzonej działalności. Raporty pomagały także w identyfikacji obszarów zainteresowania.</p>
<p>• <b>Rozwiązania cyfrowe do zarządzania zasobami ludzkimi/komunikacją wewnętrzną przedsiębiorstwa</b></p>	
<p><b>Komunikacja między pracownikami lokalu gastronomicznego.</b></p>	<p>Pagery np. do restauracji.</p> <p>Powyższe urządzenia działają dzięki transponderowi, który jest umieszczony w kuchni. Za jego pomocą kucharz wzywa kelnera po odbiór przygotowanego dania. Takie rozwiązanie pozwala zaoszczędzić mnóstwo czasu oraz zwiększyć jakość obsługi klienta, a co za tym idzie i zyski.</p>
<p><b>Aplikacja zbierająca dane o pracownikach</b></p>	<p>Aplikacja zawierająca wszystkie dane o pracowniku tj. np. przypisane mu zadania, limity urlopów, odbyte szkolenia, powiadomienia o badaniach lekarskich.</p>
<p><b>Aplikacja do zarządzania zasobami ludzkimi</b></p>	<p>Aplikacja pozwalająca przedsiębiorcy na wirtualne zarządzanie czasem pracy poprzez np. rozsyłanie w aplikacji grafiku, który każdy z pracowników będzie mógł modyfikować, a zmiany będą od razu widoczne u pozostałych pracowników. Pracownicy będą mieli możliwość dokumentowania prac poprzez przesyłanie zdjęć do wykonanych zadań.</p>

Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię COVID-19

<b>Inne rozwiązania cyfrowe</b>	
<b>Dodatkowe systemy, oprogramowania do zarządzania przedsiębiorstwem i do działań związanych z marketingiem</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Systemy wspierające ustalenie cen i analizy marketingowe,</li> <li>• Systemy do dystrybucji ofert,</li> </ul>
<b>System/platforma organizacji wydarzenia/eventu on-line</b>	<p>Pełne wsparcie techniczne dla przedsiębiorcy przy planowanym przedsięwzięciu. System może składać się m. in. z modułów:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- odliczanie czasu do planowanej imprezy;</li> <li>- planowanie wydatków;</li> <li>- przegląd zadań do wykonania;</li> <li>- wybór typu listy zadań w zależności od organizowanej imprezy;</li> <li>- dodawanie szczegółów do zadań na liście;</li> <li>- otrzymywanie powiadomień związanych z zadaniami;</li> <li>- tworzenie listy gości/uczestników.</li> </ul>
<b>Aplikacja do sprzedaży on-line (powiązane z rozwiązaniem proekologicznym)</b>	Aplikacja, za pośrednictwem której restauracje mogą sprzedawać posiłki po obniżonych cenach i „uratować” żywność, która trafiłaby do kosza, gdyby nie znalazła nabywców.
<p><b>Rozwiązania proekologiczne (m.in. inwestycje ukierunkowane na zieloną transformację, służące redukcji wodo-, surowco-, materiało- transporto- i energochłonności procesów produkcyjnych lub usługowych, m.in. dzięki zastosowaniu ekoinnowacji i wykorzystaniu nowych źródeł energii)</b></p> <p>(należy pamiętać, iż zgodnie z Regulamin Konkursu, można otrzymać dofinansowanie <u>wyłącznie na koszty inwestycji w nowe rzeczowe aktywa trwałe, koszty instalacji nabytych środków trwałych pod warunkiem ujęcia ich w wartości początkowej środka trwałego</u>. Nie można otrzymać dotacji na np. koszty przebudowy, rozbudowy, remontu budynków, koszty robót budowlanych itd. Szczegółowy katalog kosztów niekwalifikowanych znajduje się w Regulaminie Konkursu).</p>	
<b>Inwestycje w odnawialne źródła energii (OZE)</b>	Instalacja paneli fotowoltaicznych
	Magazyn energii odnawialnej
	Instalacja do produkcji energii wiatrowej
	Instalacja kolektorów słonecznych (solary) do ogrzewania wody
	Instalacja pompy ciepła
<b>ZAGOSPODAROWANIE WODY</b>	Odzysk / Zagospodarowanie wody deszczowej w obiekcie
	Odzysk / Zagospodarowanie wody deszczowej poza obiektem np. instalacje do podlewania ogrodów
	Odzysk/ Zagospodarowanie wody szarej
	(np.: inwestycje pozwalające wpuścić wodę deszczową/szarą np. ze zlewów do obiegu, umożliwiające jej powtórne wykorzystanie na terenie obiektu np. podlewanie roślin zielonych, splukiwanie toalet.)
	Odzysk / Zagospodarowanie wody i ciepła z wód basenowych



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię COVID-19

	System dezynfekcji wody basenowej – ozonowanie lub/i wspomaganie naświetlaniem promieniami UV
<b>ODPADY</b>	Instalacja do przemysłowego kompostowania
<b>ODZYSK CIEPŁA</b>	Instalacje do odzysku ciepła z systemów wentylacji, klimatyzacji, ścieków itp.
<b>INWESTYCJE PODNOSZĄCE EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNĄ</b>	Instalacje do monitorowania i zarządzania efektywnością energetyczną w budynku
	System doświetlania pomieszczeń naturalnym światłem
	Systemy inteligentnego monitorowania i raportowania stanu urządzeń
	System rekuperacji/wentylacji mechanicznej
<b>INWESTYCJE wspierające zrównoważony transport</b>	Stacje ładowania pojazdów elektrycznych
	Stacja parkowania dla rowerów
<b>INWESTYCJE wspierającą ograniczenie emisji szkodliwych substancji do środowiska</b>	Wymiana tradycyjnego kominka np. opalanego drewnem na biokominek
<b>Zakup urządzeń mających wpływ na redukcje surowców, energii, odpadów, plastiku itd.:</b> (urządzenia/sprzęt poglądowy, nie stanowi katalogu zamkniętego)	Zgniatarka do plastiku/kartonu
	Wyposażenie do segregacji odpadów 100%
	System filtrowania wody pitnej
	Nakładki na baterie/ syfony ograniczające zużycie wody
	Baterie np. na umywalki z czujnikiem ruchu
	Urządzenia wspierające redukcję opakowań plastikowych jednorazowego użytku np.: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dystrybutor do wody pitnej dla gości, w celu umożliwienia napełnienia swoich butelek wodą,</li> <li>• Dystrybutory do kosmetyków np.: w łazienkach</li> <li>• dystrybutor do mydła/żelu/szamponu,</li> <li>• Kostkarka do masła.</li> </ul>