

Alle bestellingen in beeld



Het is een mooie zomerdag en op het terras en ook binnen is het lekker druk. Voor de witte en zwarte brigade is het topsport. Zeker als gasten vragen waar hun bestelling blijft, als er een tafel verhuist, omdat ze uit de zon willen zitten en een tafeltje verderop het gerecht terug stuurt omdat de saus niet naast, maar op de biefstuk is geserveerd.

Om gek van te worden? Niet als er rust en overzicht in de bestellingen is. Maak het je medewerkers gemakkelijk met een touchscreen scherm, dat in één oogopslag alle bestellingen in beeld brengt. Gebruikers spreken van een ware revolutie.

Eenvoudiger kan niet

Alle bestellingen die de bediening op hun handterminal of kassa invoert, komen automatisch als digitale bonnen op de schermen van de juiste partie terecht. Een medewerker kan o.a. samenvoegen, starten, uitvragen en afronden. Waar je graag een scherm wilt plaatsen en hoeveel, dat bepaal je helemaal zelf. Bestelt bijvoorbeeld tafel 9 de zalm en de biefstuk, dan verschijnt de zalm op het scherm van de visafdeling en de biefstuk op het scherm van de vleesafdeling. De poissonnier krijgt op zijn scherm een waarschuwing als de chef bij het vlees aangeeft met de biefstuk te starten, zodat beiden hun gerechten perfect kunnen timen. Ook een uitgifte-scherm is mogelijk. Daar kan de zwarte brigade dan bijvoorbeeld zien welke gerechten gemaakt worden en wanneer ze deze kunnen uitserveren.

Meer kwaliteit en gastvrijheid

De digitale bonnen verschijnen op het barscherm met de individuele items in de meest handige volgorde. Bijvoorbeeld bieren en warme dranken (zoals koffie) als laatste. Zo wordt de koffie zo warm mogelijk uitgeserveerd en arriveert het bier met een mooie schuimkraag. Op het barscherm kan de itemvolgorde op de bonn gegenereerd worden aan de hand van de pakvolgorde achter de bar. Handig! En dankzij een speciale kleurcodering krijgen bonnen uit dezelfde wijk een eigen kleur; de barmedewerker voegt deze dan eenvoudig samen, zodat runners efficiënt bestellingen tegelijk kunnen uitserveren.

Omdat je alles onder controle hebt, werk je sneller en is er minder kwaliteitsverlies van bestellingen. Kortom je haalt een hoger rendement uit elke bestelling met als extra winstpunt meer aandacht voor je gasten.

Waardering					
HOGERE KWALITEIT	★	★	★	☆	☆
DUIDELIJKE COMMUNICATIE	★	★	★	★	☆
GEMAKKELIJK MEERDERE BESTELLINGEN IN EEN KEER TE BEREIDEN	★	★	★	★	★
EENVOUDIG TE BEDIENEN	★	★	★	★	★
MEER TIJD VOOR DE GASTEN	★	★	★	☆	☆
OVERZICHT OP DE WERKVLOER	★	★	★	★	★
RUST	★	★	★	★	☆

