

Manažer objednávek

Kuchyň | Výdej | Bar | Fast Food



**Přehled a úplná
kontrola**

VECTRON

Manažer objednávek

Manažer barových a kuchyňských objednávek je inteligentní systém správy využívající dotykové obrazovky, které jsou synchronizovány s vaším pokladním systémem. Všechny objednávky, přijaté obsluhou na mobilních nebo stacionárních pokladnách, se automaticky zobrazují jako digitální bony na obrazovkách příslušného oddělení kuchyně nebo baru. Zde je lze jedním dotykem zpracovávat.



Systém výroby objednávek

- Objednávky jsou vždy dokončeny současně
- Předávání informace o dalším chodu do kuchyně
- Snadné sdružování objednávek
- Možnost upřednostňování jídel (VIP)
- Bezpapírový systém s digitálními bony
- Možné speciální zobrazení pro kuchyň i obsluhu



Optimalizace procesů

- Synchronizace pokladen a obrazovek
- Přehledné listování aktuálních objednávek
- Bony mohou být sjednoceny pro každý rajón nebo zaměstnance
- Zobrazení času objednávky
- Rychlejší servis



Snadné použití

- Jedním dotykem zahájíte přípravu bonu
- Barevné kódování podle rajónu a doby objednávky u stolu
- Obrazovka odolná proti vlhkosti
- Intuitivní ovládání, rychlé zaškolení



Výhody správy

- Efektivnější systém bez papírů
- Ušetrí a zrychlí celý provoz
- Zvyšuje efektivitu provozu
- Přehledné informace pro obsluhu a vedoucího směny



Optimalizace
procesů



Řízení a přehled

Vy rozhodujete, na jaké oddělení byste chtěli umístit jednotlivé obrazovky: maso, ryby, studená a bar. Příklad použití: pokud stůl 9 objedná lososa a steak, pak losos se objeví na obrazovce oddělení ryb a hovězí na obrazovce oddělení masa. Kuchař na rybách obdrží upozornění, když druhý kuchař začíná na steak. Jakmile je maso připraveno, dostane příprava ryb informaci na svoji obrazovku a obě jídla mohou být perfektně načasována. Umístit obrazovku na výdaji je také možnost. To umožňuje personálu obsluhy zjistit, která jídla se právě připravují a kdy mohou být doručena.

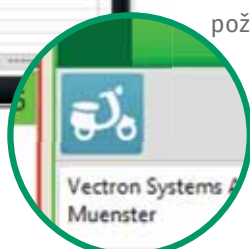
Vyšší výnosy díky efektivitě

Digitální bony se objeví na obrazovce kuchyně a baru s položkami v logickém pořadí. Například pivo a káva se objeví jako poslední v seznamu nápojů. To znamená, že káva se podává pěkně horká a pivo přichází s krásnou pěnou. Navíc díky speciálnímu barevnému označování, obdrží bony ze stejného rajonu stejnou barvu. Barman je jednoduše spojí a obsluha tak může doručovat objednávky současně. Jednoduše řečeno: rychlé zpracování objednávek, vyšší úroveň servisu, podnik generuje vyšší obrát.



Optimalizace služeb v rychlém občerstvení (Fast Food)

Fast food sektor může získat spoustu výhod ze systému Manažer objednávek. S použitím jasných ikon může každá objednávka ukazovat, zda bude zkonsumována v restauraci, zabalena s sebou, vyzvednuta později nebo musí být doručena. Bezpapírový přehledný systém na výrobním úseku, vše přizpůsobené vašim požadavkům!





Snadné použití

Vyvolávací systém - Výdej

Dávají zákazníci přednost objednávání pomocí samoobslužného objednávacího terminálu ve vašich prostorách, nebo zákazníci po objednání obvykle čekají na přípravu jídel v provozovně? Pokud používáte Manažer objednávek, pak žádný problém! Objednávky se automaticky zobrazují na kuchyňském monitoru, a když je objednávka hotová, objeví se na obrazovce číslo objednávky k vyzvednutí.



VECTRON

Stabilní pokladní systémy
Více než 200 000 instalací



Vectron Systems s.r.o.
Vrážská 238/ 8
153 00 Praha
E-mail: info@vectron.cz
T. 224 934 279, M. 603 182 188
www.vectron.cz