

STAŇTE SE MODERNÍM PROVOZEM!

Bezkonkurenční řešení pro všechny
typy restaurací, pizzerií, barů apod.

co děláme, děláme
o něco lépe než ostatní...

Modul JIDELNA iNET_ verze restaurační provoz

Řešení je vhodné pro všechny typy restaurací, pizzerií, barů apod., umožňuje rovněž provoz na letních zahrádkách popř. současně na několika místech jedné provozovny (bar, restaurace, vinárna, zahrádka).

Veškeré položky jídelníčku se objednávají pomocí přenosného terminálu PALM CE, kde je rovněž uloženo rozmístění všech stolů v jednotlivých místnostech provozovny a uspořádání židlí u stolů. Číšník má několik možností jak rychle vyhledat požadované položky, které host objednává a objednat je v kuchyni.

Veškeré objednávky jsou vztaheny k určitému stolu a místu u stolu. Číšník klikem na dotykové obrazovce přenosného terminálu objednává jídla v kuchyni, pití v výčepu apod. Na dotykovém monitoru POS terminálu kuchaře připravujícího jednotlivé porce se zobrazí název jídla, které má nachystat. Takto se zobrazují veškeré objednávky číšníka. Kuchař průběžně připravuje porce dle požadavků na svém monitoru a pokládá je na místo, odkud probíhá odnos k jednotlivým stolům. Jakmile je porce nachystaná, dotkne se kuchař prstem řádku, na kterém je zobrazeno jídlo, které zrovna připravil. Tento řádek se smaže a přesune se na monitor číšníka provádějícího roznášku. Protože je na řádku doplněna informace o pozici u stolu, na které strážník sedí, může číšník jídlo odnést. Rovněž po kliknutí prstem na tento řádek se informace smaže a jídlo se považuje za odnesené. Stejným způsobem je prováděno objednávání a roznos nápojů.

Modul JIDELNA iNET_ verze standardní provoz

Řešení využívá bezkontaktních karet zaměstnanců a externích strážníků pro objednávání i výdej stravy. Strážníci si po příchodu do jídelny odebírají stravu u okénka po přečtení karty.

Objednávky a rušení stravy lze provádět na terminálu umístěném v prostoru jídelny po přiložení bezkontaktní karty nebo přes internet po zadání uživatelského jména a hesla. Přes internet je také možné sledovat odběr stravy po jednotlivých dnech a prohlédnout si jídelní lístek na následující období včetně informací o placení stravného.

Modul JIDELNA iNET_ verze restaurační provoz a nabídka MENU

Řešení je vhodné pro standardní restaurace ale také pro restaurace nebo kluby, které vaří MENU. Tato varianta rovněž využívá bezkontaktních karet strážníků popř. studentů pro objednávání i výdej stravy. Strážníci se po příchodu do jídelny posadí za stoly, kde jsou obsluženi číšníkem. Číšník přečte kartu strážníka přenosným terminálem, kde se mu zobrazí, zda má objednanou stravu (číslo menu) případně, zda už na obědě nebyl. Poté číšník klikem na dotykové obrazovce přenosného terminálu zadá stůl a pozici u stolu, kterou si strážník vybral (kde sedí) a vytvoří žádost o přípravu jídla. Na dotykovém monitoru kuchaře připravujícího jednotlivé porce se zobrazí jídlo, které má připravit. Takto se zobrazují veškeré objednávky číšníka. Kuchař průběžně připravuje porce dle požadavků na svém monitoru a pokládá je na stůl. Jakmile je porce nachystaná, dotkne se prstem řádku, na kterém je zobrazeno to jídlo, které zrovna připravil. Tento řádek se smaže a přesune se na monitor číšníka provádějícího roznášku. Protože je na řádku doplněna informace o pozici u stolu, na které strážník sedí, může číšník jídlo odnést. Rovněž po kliknutí prstem na tento řádek se informace smaže a jídlo se považuje za odebrané strážníkem, který předložil kartu. Objednávky a rušení stravy lze provádět na terminálu umístěném v prostoru jídelny po přiložení bezkontaktní karty (rozšířená verze) nebo přes internet po zadání uživatelského jména a hesla. Přes internet je také možné sledovat odběr stravy po jednotlivých dnech a prohlédnout si jídelní lístek na následující období včetně informací o placení stravného.