

Автоматизация ресторанов



Ташкент, Узбекистан

Основные преимущества автоматизированного ресторана:

- Контроль всех процессов от момента приема заказа до его исполнения;
- Исключение ошибок при оформлении заказа;
- Высокое качество сервиса и скорость обслуживания клиентов;
- Возможность непрерывно отслеживать финансовые результаты работы заведения.

Конфигурация программно-аппаратного комплекса для автоматизации ресторанов зависит от размера и других индивидуальных параметров заведения.

Если ваше заведение работает в режиме «классического ресторана» (гостей обслуживают официанты), то как минимум в зале необходимо установить одну станцию кассира с денежным ящиком и принтером чеков, а также терминал официанта, а на кухне – удаленный принтер для печати сервис-чеков.

При работе в режиме «классического ресторана», заказ принимает официант. Он вводит заказ на станции официанта. После сохранения, заказ может быть распечатан на удаленных принтерах, установленных на производстве. Информацию о состоянии счета можно просмотреть и распечатать в виде предварительного чека в любое время. Окончательный расчет, т.е. печать фискального чека, производится на кассовом аппарате. В конце рабочего дня на кассе распечатываются итоговые отчеты и менеджер осуществляет процедуру закрытия кассового дня.

Для больших ресторанов конфигурация может быть шире. Это могут быть несколько кассовых станций, официантских и барных терминалов в зале, сервис-принтеры для печати на кухне и в баре. В ресторане может быть использована технология передачи пейджинговых сообщений официантам. Оборудование гостевых столов кнопками вызова официантов поможет оптимизировать работу персонала, Постоянным клиентам можно выдавать именные магнитные карты, дающие право на скидку или оплату.

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Копылов Владислав

+99897 451-71-38

**пр Мустакиллик -75 Бизнес
центр Инконель**