

Megragadni a terasz nyújtotta lehetőségeket

A nyüzsgő művészeti életéről is ismert varázslatos hangulatú Szentendre a vendéglátóság számára is kiemelt fontosságú helyszín.

Nem véletlen, hogy a kis családi vállalkozásból mára országos hálózattá fejlődött Szamos is jelen van egy egyedülálló marcipánmúzeummal és egy impozáns cukrászdával az óváros szívében. A városfejlesztés új kihívások elé állította a kiszolgálás személyes jellegére tradicionálisan nagy hangsúlyt fektető cukrászfamiliát. Tavaly ünneplte tizedik születésnapját az akkor éppen sétálóutcává alakított

Dumtsa Jenő utcában található Szamos Múzeum és cukrászda, amely kedvelt találkahely a helyi lakosok körében, ugyanakkor a hazai és külföldi turisták számára is komoly vonzerőt jelent.

A világon egyedülálló Marcipán Múzeumot Szabó Károly alapította az ausztriai Puchbergben, majd hazatelepítette Szentendrére. Tíz évvel ezelőtt a Szamos család vette át a múzeum irányítását. A cég szakemberei a kiállítási darabok folyamatos felújítása mellett azóta számos saját kreációval is gazdagították a gyűjteményt, melyek között nem egy aranyérmes

marcipánszobor is található. A múzeum különlegessége a látványműhely, az üveglakon át a mesterek szakavatott kezei alól kikerülő finomságok munkafolyamatába is betekintést nyerhetünk. A gyermekek és a felnőttek körében egyaránt népszerű a marcipánrózsa-, illetve a mesefigura-készítő tanfolyam.

A múzeum mellett található cukrászda és kávézó két szinten várja a vendégeket. Az emeleten rendezvények számára kialakított különterem van, nyáron pedig a százfős terasz csábítja a város kis utcáskáiban sétálás közepette elfáradó és megpihenésre vágyó turistákat.

A helyi vendéglátóság körében régóta problémát jelentett – főleg a nyári időszakban –, hogy az este hatkor bezáró üzletek miatt kihaltak az utcák. Az egyik étteremtulajdonos fejéből pattant ki a megoldás, a kulturális programokkal csábító Dumtsa korzó rendezvénysorozat ötlete. E szerint július elejétől augusztus végéig péntek és szombat esténként a város első polgármesteréről elnevezett Dumtsa Jenő utcában este tíz óráig tartanak nyitva az üzletek és a helyi vállalkozók standjainon kézműves portékákkal várják az érdeklődőket. A Szamos család pedig házi réteseket és friss gyümölcsleveket kínál az ilyenkor mediterrán hangulatú utca látogatóinak.

Az idei évben a tavalyihoz képest másfél-szer nagyobb terület áll a Szamos rendelkezésére a felújított sétálóutcában a sokaság nyári terasz kialakítására. Ez a kedvező üzleti lehetőség mellett a munkafolyamatok szervezésének újragondolását tette szükségessé. Ahhoz ugyanis, hogy a megnövekedett befogadóképesség előnyeit és a Dumtsa korzó extra forgalmegeneráló hatását ki tudják használni, a hagyományos, papíralapú rendelésvételrel egy telt házas napon képtelenség a megfelelő színvonalon kiszolgálni a vendégeket.

Már egy éve elindult a közös informatikai háttér fejlesztése az UCS RKeepER Rendszerház szakembereivel, melyben a Múzeum cukrászda volt a rendszer tesztelésére kijelölt üzlet. A nyári időszakra való felkészülés keretében idén tavasszal a cégvezetés beszerzett két kézi rendelésvételkészítőt, az UCS R-Keeper rendszeréhez tökéletesen illeszthető RKeepER Orderman Sol mobil pincérterminált. Kelényi Ádám, a Szamos Marcipán gazdasági vezetője elárulta, úgy érezték, elérkezett az ideje annak, hogy jelentősebb összeget szánjanak egy professzionális eszközre, melynek bekerülési költsége az üzembiztos működésnek és a megnövekedett forgalomnak köszönhetően hamar megtérül.

A problémát ugyanis az okozta, hogy a kibővült teraszon az asztalok forgási sebességét a hagyományos kiszolgálási módszerekkel már nem lehetett növelni. A lassú és körülményes papíros rendelésvétellel jelentősen nőtt a várakozási idő, ami a kiszolgálás színvonalának csökkenésével fenyegetett.

Az RKeepER Orderman Sol-készülékek segítségével a felszolgáló asztaltól asztalig járva folyamatosan veheti fel a rendeléseket, amelyeket egy gombnyomással azonnal a konyhába tud továbbítani. Így a rendelésvétel egyenletes, a papíros módszernél szükségszerűen jelentősen hektikusabban érkező cédlalakkal szemben. Az interjú közben a minket kiszolgáló munkatárs – aki mindössze három hete használja a készüléket – megerősítette, hogy a zsebben kényelmesen elférő eszköz kezelése nem bonyolult, könnyen megtanulható, és bár hozzá kell szokni, de a munkájukat oly mértékben segíti, hogy hamar megszerették.

A praktikus, a vendéglátó-ipari igényekre szabott eszköz jelentőségét az adja, hogy mindig, minden



körülmények között megbízhatóan működik, masszív, ütésálló, képernyője a vakító napsütés ellenére is jól olvasható, nem zavarják a WiFi-jelek, hiszen rádiófrekvenciás hullámokkal kommunikál és akár 18 óra folyamatos üzemidőre is képes.

Jelenleg a Szamos és az UCS munkatársai közös erővel azon munkálkodnak, hogy az új rendszer bevezetésével a többgenerációs családi vállalkozás üzletfilozófiájában a hagyományosan központi helyen szereplő személyes kiszolgálás prioritása a folyamatautomatizálás révén ne sérüljön. Az új helyzet ugyanis megkövetelte a munkafolyamatok átszervezését is, hiszen immáron elkülönül a rendelést felvevő és az azt teljesítő kolléga személye. Ez ugyan jelentősen gyorsítja a kiszolgálást, ugyanakkor a vendéggel való személyes kontaktusra jóval nagyobb hangsúlyt kell fektetni.

A megfigyelések szerint a teraszok eredményes üzemeltetésének kulcseleme az, ha mindig jelen van egy felszolgáló, aki az utca emberét jelenlétével is fogyasztásra invitálja. A tapasztalatok szerint egy magára hagyott teraszra ugyanis nem szívesen ülnek le a vendégek, attól tartva, hogy várakozni kell. Az RKeepER Orderman Sol-készülékekkel való munka előnyei közé tartozik az is, hogy mivel a felszolgálónak nem kell szaladgálnia a pulthoz, így jóval több időt tud tölteni a vendéggel. Ezáltal tovább erősödik a vendéglátó felől érkező személyes törődés, a kitüntetett figyelem jóleső érzése, ami az elégedettség kialakulása és a visszatérési hajlandóság szempontjából elengedhetetlen összetevő.

Zboróvári Krisztina



ÁPRILIS

UCS
R-KeepER Kft.

R-keeper 7

Megbízható szoftver a vendéglátásban

Vigyen haza több bevételt az üzletéből kézi rendelésvételvel!



UCS

Gyors rendelés felvétel és továbbítás a pulthoz, konyhába

Gyorsabb kiszolgálás, asztal forgás

Chef komi rendszer

Kevesebb alkalmazott a terasz idejében

Nincs elírás

A konyha egyenletes, ütemezett terhelése

www.ucs.hu

+3670-615-7741