

Vigyen haza több bevételt az üzletéből mobil rendelőkkel télen, nyáron!

A vendéglátásban az elszámoltatást és a rendelések konyhába juttatását, már több éve számítógépes rendszerek segítik. Egy új egység manapság ezek nélkül már meg sem nyithat. Ma már nem elég a tulajdonos vagy az üzletvezető megérzéseire vagy a kollégák gyorsaságára hagyatkozni. A vendéglátásban a rendelés, a kiszolgálás és az elszámoltatás folyamatait automatizálni kell. Igen kell, mert az egység optimális működését csak ezen eszközök segítségével lehet elérni, mert a vendég kiszolgálásának minősége a vendéglátó egység sikerének kulcsa, és mert a munkaerő költségek minimalizálása a profit növelésének az egyik legegyszerűbb eszköze.

nem ömlesztve, hanem egyesével kapja egyenletessé téve a munkáját; részben mert az elírás, elfelejtett tétel megrendelése eltűnik a folyamatból. A vendéglátásban használt számítógépes rendszerek jelentős részénél már elérhetőek a mobil rendelő eszközök. Ezen eszközök segítségével a pincér az asztal mellől rögzítheti a rendelést. A pincérek csoportokba szervezését és a feladatok leosztását követően elérhető az, hogy az asztalhoz a lehető legjobb értékesítő vénával rendelkező pincéreink, mobil eszközzel a kezükben lépjenek (növelve így az eladást), a szervírozást pedig a legügyesebb felszolgálóink végezzék. Mivel a rendelések automatikusan az asztal mellől rögtön a pultba és konyhába kerülnek, kevesebb emberrel is jobb eredmények érhetőek el a bevételi oldalon. A kiszolgálás gyorsasága és ezzel együtt a minősége javul, több időt hagyva a vendéggel való kommunikációra.

Mi az UCS RKeepR Rendszerháznál azért dolgozunk, hogy informatikai megoldásaink segítségével, Önök nagyobb bevételt érhessenek el, és a költségeiket lefaragva többet vihessenek haza üzletükből.

UCS RKeepR – Bagdi Sándor

Megbízható szoftver és ipari hardver a vendéglátásban



Európai kutatások támasztják alá azt a tényt, hogy a vendégek 94%-a kiemelten fontosnak tartja az éttermi kiszolgálás minőségét, viszont a gazdaságos üzemeltetés sokszor indokolja a személyzet minimalizálását. De hogyan érhető el kifogástalan kiszolgálás az egységben kis létszámmal? A személyzet képzésével, megjelenésének szabályozásával és az üzleten belüli megfelelő kommunikációval, mind a vendég irányában, mind a konyha és a felszolgálók között. A rendelések azonnali, az asztal mellől történő, pultba vagy konyhába juttatása a kifogástalan szervíz elengedhetetlen része. Részben azért mert mire a felszolgáló a pultba ér, az ital rendelés már összekészítve várja; részben mert a konyha a rendeléseket




www.ucs.hu
+36706157741



Vigyen haza több bevételt az üzletéből!