



Az iPad és az étlap

A Leroy Café és Étterem lánc első vidéki üzletét nyitotta meg alig 1 hónapja Debrecenben. A márka hírnevét megalapozó sztenderdek mellett számos egyedi elem is fogadja a vendégeket nem csupán a dizájnban és az ételkínálatban, hanem a rendelések és a kiszolgálás technikai megvalósításában is.



Október 10-én nyílt meg a Leroy Café és Étterem Debrecen belvárosában, a Csapó utcai Fórum üzletközpont földszintjén. – mondja Csontos József üzletvezető, aki korábban is a városban dolgozott, eredetileg szakácsként, majd étteremvezetőként.

Összesen 130 vendéget tudunk leültetni, nagyrészt – 80 főt – a nyáron nyitott, télen üveg fallal és tetővel védett teraszon. A belső építészeti terveket, berendezést nagyrészt a Leroy tervező csapata álmodta meg, Vályi László vezetésével, illetve a tulajdonos felesége számos javaslattal járult hozzá az egyedi hangulat kialakításához. A kényelmes székek és asztalok mellett kanapékon, vagy az elegáns hosszú pult mellett is helyet foglalhatnak a vendégek.

► **Mennyiben más az ételkínálat Önöknél?**

Az étlapnak mintegy 30%-a teljes egészében a többi Leroy étteremben megszokott fogásokból áll össze, 70%-ban azonban a séfünk saját receptjei alapján készül, természetesen a Leroy irányvonalat követve. Séfünk, Halász Imre Ákos, tősgyökeres debreceni, jól ismeri nem csupán a helyi vendégkört, hanem a legjobb alapanyag beszerzési forrásokat is, kreatív és ízletes fogásait máris nagyon kedvelik a vendégek. Az étterem reggel 9-től éjfélig van nyitva, 6-7 féle reggeli fogást, illetve délben is és este is az állandó étlap mellett 2-3 fogásos napi ajánlatot készít a séf és csapata, az éppen frissen fellelhető, szezonális alapanyagok felhasználásával.

► **Milyen volt a fogadtatás a vendégek részéről, hogyan alakul a vendégkör, a forgalom?**

Nagy örömünkre a vártnál sokkal jobban alakul a forgalom, kellemesen csalódtunk. Úgy néz ki, hogy nem csupán a nyitáskori fellángolás nyilvánult meg a vendégforgalomban, hanem folyamatos az érdeklődés. Elsősorban a középkategóriás fiatalok, külföldi diákok a rendszeres vendégeink, de az idősebb korosztályból is gyakran betérnek hozzánk. A forgalom 60%-a ételfo-

gyasztás, a többi az ital, és ennek is túlnyomó része az alkoholmentes ital. A vendégek gyors kiszolgálása, a zökkenőmentes üzemeltetés és elszámolás érdekében ma már nélkülözhetetlen a korszerű számítástechnikai rendszer használata. A debreceni Leroy Café és Étterem partnere az UCS RKeeper Kft., amely az R-Keeper rendszert telepítette az étterembe.

► **Mely moduljait használják már az R-Keeper rendszernek, és melyeket tervezik még?**

A komplett elszámoló rendszert már alkalmazzuk, amely a rendelések rögzítésének és a vendégek számláinak elkészítése mellett, a háttér feladatokat is elvégzik. A számítógépen rögzítjük a kalkulációkat is, így nyomon követhető nem csupán a nyersanyag felhasználás, hanem a raktárkészlet, és annak alapján a beszerzési szükséglet is. A rendszer lényegében teljesen, egyszerűen és gyorsan kezeli mindazokat a munkafolyamatokat és feladatokat, amelyek az étterem napi működésével összefüggnek. Nagyon fontos modulja ennek a rendszernek az, amellyel majd az ételkiszállítás folyamatát kezeljük majd a rendeléstől a teljes elszámolásig. Ez lehetővé teszi, hogy teljesen külön kezeljük a helyben fogyasztást és a házhoz szállítás forgalmát. Ennek betanulása még folyamatban van, az UCS munkatársainak segítségével.

► **Úgy tudom, hogy egy – az országban még egyedülálló – rendelés kezelési megoldás is hamarosan működni kezd Önöknél?**

Igen, nálunk lesz először, hogy Apple iPad-eken választhatják majd ki az ételeket, később majd közvetlenül ezen keresztül adhatják le rendeléseiket, közvetlenül a konyhának a vendégek. Nem egyszerűen az étlap kerül fel az iPad-re, hanem egy-egy leírás a fogásokról, az alapanyagokról, a készítés módjáról, illetve minden étel mellett ott lesz annak kalóriatartalma is. Egyelőre 10 darab iPad-et vásároltunk erre a célra, amelyeket a felszolgálók adnak át majd a vendégeknek. Természetesen emellett a klasszikus, nyomtatott étlap is a vendégek rendelkezésére áll, azonban az iPad-ek vonatkozásában nincsenek területi korlátok, így részletesebb információkat is közölhetünk a vendégekkel.



Minden asztalnál működik már viszont a **pincérhívó gomb**, amelyre külön felhívják a vendégek figyelmét a munkatársaink. Ez könnyebbé teszi a vendégnek is – nem kell figyelni, merre jár a pincér, aztán integetni neki – és a felszolgálóknak is, hiszen azonnal tudnak reagálni a vendég hívására. Bár fel van osztva – hagyományos módon – az étterem placcokra, ki-ki tudja, melyik az ő asztala, ám a hívógombok rezgését minden felszolgáló érzékeli, és be tudnak segíteni egymásnak, ha éppen az adott asztalhoz beosztott felszolgáló mással van elfoglalva.

Azt reméljük, hogy a Leroy hírnevéhez méltó kínálatunk mellett a kiszolgálás magas színvonala is hozzájárul majd a vendégkörünk bővüléséhez, törzsvendégek megnyeréséhez. – fejezi be a beszélgetést Csontos József. ◀

L.K.

R KEEPER

Megbízható szoftver a vendéglátásban

- kávézók, cukrászdák, üzletláncok
- étterem, szállodák, panziók, tüdőök
- bárók, diszkók, sörözők, teraszok
- franchise hálózatok

Fél Ipari céleszközök

- érintőképernyős pincér gépek
- kézi mobil terminálok
- mágneses azonosító kártyák
- mágneses törzskártyák, italkártyák
- intelligens, pénztárgéphez kapcsolt kamera rendszerek
- több telephelyes On-line monitoring és menedzsment

+36 (70) 615 7741
+36 (1) 331 0778
www.ucs.hu - info@ucs.hu