



Keuken Bestel Systeem

TouchKitchen
Transformeert de manier
waarop bestellingen worden
verwerkt

1	19:34	2	19:36	3	19:38	4	19:39	5	19:41	6	19:43	7	19:45
1	Shak	1	Shak	1	Shak	1	Shak	1	Shak	1	Shak	1	Shak
2	Shak	2	Shak	2	Shak	2	Shak	2	Shak	2	Shak	2	Shak
3	Shak	3	Shak	3	Shak	3	Shak	3	Shak	3	Shak	3	Shak
4	Shak	4	Shak	4	Shak	4	Shak	4	Shak	4	Shak	4	Shak
5	Shak	5	Shak	5	Shak	5	Shak	5	Shak	5	Shak	5	Shak
6	Shak	6	Shak	6	Shak	6	Shak	6	Shak	6	Shak	6	Shak
7	Shak	7	Shak	7	Shak	7	Shak	7	Shak	7	Shak	7	Shak
8	Shak	8	Shak	8	Shak	8	Shak	8	Shak	8	Shak	8	Shak
9	Shak	9	Shak	9	Shak	9	Shak	9	Shak	9	Shak	9	Shak
10	Shak	10	Shak	10	Shak	10	Shak	10	Shak	10	Shak	10	Shak

Pegged Orders 19:27PM

Transformeer uw Keuken.

TouchKitchen transformeert de manier waarop bestellingen worden verwerkt. Van voorgerecht tot dessert, de bestelling wordt op een scherm in de keuken weergegeven zonder papier te hoeven gebruiken.

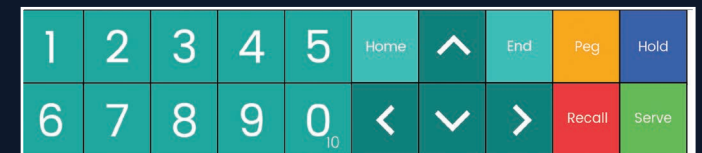
Wanneer het personeel een bestelling registreert, krijgt TouchKitchen deze rechtstreeks binnen van de TouchPoint kassa of de PocketTouch handheld. De keuken kan makkelijk direct iedere bestelling verwerken zodra deze op het scherm verschijnt.



TouchKitchen bump bar.

In een hete en vettige keuken kunt u gebruikmaken van een bump bar om TouchKitchen te bedienen zonder dat het scherm smerig wordt.

Een bump bar kan ook worden gebruikt wanneer de schermen erg hoog hangen.





Geen bonnen kwijt.

Digitale bonnen worden rechtstreeks naar de keuken verstuurd. Er verdwijnen geen bonnen, er gaat geen informatie verloren en bonnen worden niet verkeerd geïnterpreteerd.



Tijdklokken.

Een timer geeft aan hoeveel tijd er nog over is om het gerecht te bereiden zodat alles op tijd wordt uitgeserveerd.



Gerechten optellen.

TouchKitchen laat niet alleen bestellingen per bon zien, maar het kan ook een overzicht laten zien van alles wat moet worden bereid.



Correcte bestellingen.

Met TouchKitchen kunnen bestellingen niet verkeerd worden geïnterpreteerd en bestellingen kunnen worden opgeroepen zelfs als ze al zijn afgehandeld.



Spoed bestelling.

Spoed bestellingen kunnen worden gekoppeld aan een korte timer zodat ze direct worden afgehandeld.



In de wacht.

Bestellingen kunnen in de wacht worden gezet en in behandeling worden genomen als er ruimte is gecreëerd in de keuken.



Melding bestelling gereed.

Koppel met digital signage zodat klanten op een scherm kunnen zien wanneer hun bestelling klaar is. Er kan ook een bon worden geprint zodat personeel achter de kassa hierop wordt geattendeerd.

Duidelijke, leesbare bestellingen.

Houdt de keuken geordend samen met een blijf chef.

Informatie is duidelijk en leesbaar, en er is geen onduidelijkheid over wat er is besteld.

Het personeel in de keuken heeft complete controle inclusief de mogelijkheid om te kijken, sorteren, bestellingen in de wacht te zetten, en tijdklokken in te stellen zodat bestellingen op tijd worden uitgeserveerd.

De chef weet wat er per bon is besteld en hoeveel porties in totaal van ieder gerecht moeten worden bereid.

Uitgelicht.

Tapas Barcelona.



In het centrum van Southampton's culturele wijk, is Tapas Barcelona gevestigd, een gezellige locatie verdeeld over twee verdiepingen waar ze authentieke tapas serveren beïnvloed door de Spaanse keuken. 's Avonds is er live muziek, wat het maakt tot de perfecte plek voor een avond uit met lekker eten, cocktails en vrienden.

Vanwege de locatie en de populariteit en concurrentie van de tapasrestaurants in deze wijk, moet er snel en accuraat worden bediend. Het personeel moet zich kunnen concentreren en er een hoog niveau wat betreft klanttevredenheid op na houden.

De eigenaars hebben meerdere zaken en ze wilden in staat zijn om via één backofficepakket de omzet van iedere vestiging in te kunnen zien.

De oplossing

- 8 x EPoS touchscreen terminals met TouchPoint; 6 inclusief klantendisplay
- 4 x Android tablets met PocketTouch
- 1 x keukenprinter
- TouchKitchen met 2 extra aan de muur gemonteerde schermen
- TouchOffice Web

TouchKitchen video systeem werd geïnstalleerd voor het ontvangen van de bestellingen, dit zorgt ervoor dat geschreven bonnen niet zoekraken. Het keukenpersoneel heeft een duidelijk overzicht van welke bestellingen er zijn geplaatst, en hoe iedere bestelling wordt verwerkt. In een tapasrestaurant is het in het bijzonder belangrijk dat individuele porties naar de tafels worden gebracht, hiervoor worden korte bonnen geprint voor op het dienblad. Er werd in de keuken een mini pc geïnstalleerd met een scherm voor de chef en daaraan gekoppeld twee schermen voor het personeel zodat zij kunnen meelezen hoe de chef de bestellingen verwerkt, en wat er moet worden bereid.

