

 Bar Manager
 Kitchen Manager

boon



Rust,
overzicht en
totale controle

Open for business

Bar/Kitchen Manager



De booq Bar/Kitchen Manager is een slim managementsysteem dat werkt met touchschermen gesynchroniseerd aan je afreksysteem. Alle bestellingen die de bediening op hun handterminal of de kassa invoert, komen automatisch als digitale bonnen op de schermen van de juiste partij terecht. Hier kan een medewerker ze eenvoudig met één tik starten of afronden.



Rust op de werkvloer

- Bestellingen altijd gelijktijdig klaar
- Handige tafeldoorvraagopties
- Gemakkelijk bestellingen samenvoegen
- Optie tot prioriteren gerechten (VIP)
- Papierloos werken dankzij digitale bonnen
- Speciaal chef- en uitgiftescherf mogelijk



Processen stroomlijnen

- Synchronisatie kassa/schermen
- In één oogopslag overzicht lopende bestellingen
- Mogelijkheid bonnen samenvoegen per wijk of medewerker
- Inzichtelijk wanneer een bestelling is geplaatst
- Sneller uitserveren



Gemakkelijk in gebruik

- Met één tik een bon starten
- Kleurcodering per wijk en tijdsaanduidingen per tafel
- Vochtwerend scherm
- Korte leercurve



Voordelen management

- Efficiënter, papierloos werken
- Rendementsverhoging
- Informatieoverzicht voor bediening en management



Efficiënt naar meer rendement

De digitale bonnen verschijnen op het Bar Manager-scherf met de individuele items in de meest handige volgorde. Bijvoorbeeld bieren en warme dranken zoals koffie als laatste. Zo wordt de koffie zo warm mogelijk uitgeserveerd en arriveert het bier met een mooie schuimkraag. Op het barscherf kan de itemvolgorde op de bonnegenereerd worden aan de hand van de pakvolgorde achter de bar. Handig! En dankzij een speciale kleurcodering krijgen bonnen uit dezelfde wijk een eigen kleur; de barmedewerker voegt deze dan eenvoudig samen, zodat runners efficiënt bestellingen tegelijk kunnen uitserveren. Kortom: sneller werken, minder kwaliteitsverlies van bestellingen en een hoger rendement. Extra tijd voor gastvrijheid!



Controle en overzicht

Waar je graag een scherf wilt plaatsen, bepaal je helemaal zelf: bar, vlees, vis, pizza, pasta, desserts, etc. Bestelt bijvoorbeeld tafelf 9 de zalm en de biefstuk, dan verschijnt de zalm op het scherf van de visafdeling en de biefstuk op het scherf van de vleesafdeling. De poissonnier krijgt op zijn scherf een waarschuwing als de chef bij het vlees aangeeft met de biefstuk te starten, zodat beiden hun gerechten perfect kunnen timen. Ook een uitgiftescherf is mogelijk. Daar kan de zwarte brigade dan bijvoorbeeld zien welke gerechten gemaakt worden en wanneer ze ze kunnen uitserveren.



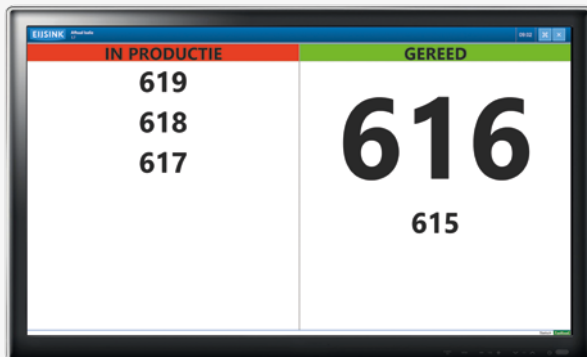
Optimalisatie fastservice

Ook de fastservice-industrie heeft baat bij de booq Kitchen Manager. Met behulp van duidelijke iconen kan per bestelling worden weergegeven of deze in de zaak geconsumeerd wordt, direct wordt meegenomen, later afgehaald wordt of bezorgd moet worden. Papierloos werken en rust op de vloer, op basis van jouw wensen!



Order pick-up

Je klanten bestellingen thuis laten bestellen per app of in jouw zaak bij een selfservice bestelzuil? Ook dat kan in combinatie met de Kitchen Manager! De orders komen op het keukenscherm en wanneer de bestelling gereed is, verschijnt deze bij de order pick-up op het afhaalscherm. Bestelt je klant via app, dan kan deze via de app precies de afhaaltijd inzien.



booqbarkitchenmanager.nl
0880 55 66 77

Ontwikkeld door:

EIJSINK