

www.ucs.ru, e-mail: ucs@ucs.ru



Для успешной работы предприятия общественного питания важным моментом является правильная организация работы персонала на всех этапах обслуживания гостя от принятия заказа до его приготовления. Особое место в этом процессе занимает автоматизация работы производства: автоматическая передача информации о заказах из зала ресторана на кухню.

Традиционно для этих целей используется технология сервис-печати, требующая установки принтеров во всех подразделениях, где идет приготовление блюд: чек с заказом автоматически распечатывается на производстве после его сохранения на кассовой станции.

Более современным решением, которое становится все более популярным как в ресторанах быстрого обслуживания, так и в ресторанах полного сервиса, является визуализация информации о заказах на экранах, установленных на кухне – так называемых мониторах повара.

Учитывая специфику обслуживания в ресторанах полного сервиса и заведениях быстрого питания, компания UCS предлагает в качестве дополнительных модулей к системе управления R-Keerер несколько вариантов программного обеспечения для визуализации заказов на кухне:

- Для фастфудов – система VDU (Video Display Unit)
- Для концептуальных ресторанов – система KDS (Kitchen Display System) и электронная сервис-печать

После ввода заказа на кассовых станциях вся необходимая информация для приготовления отображается на мониторах, установленных на производстве, и доступна сразу всем сотрудникам кухни. По каждому заказу отображается таймер, отсчитывающий время с момента его приема. В случае превышения установленного времени приготовления, цвет таймера меняется на красный, что сигнализирует персоналу об опоздании с выдачей.

Использование систем визуализации на производстве позволяет в отчетах R-Keerер анализировать время приготовления и выдачи заказов, полностью контролировать работу кухни.

Системы VDU, KDS, Электронная сервис-печать помогают совершенствовать взаимодействие служб ресторана, сокращать временные затраты на общение между персоналом, повышать скорость обслуживания гостей.

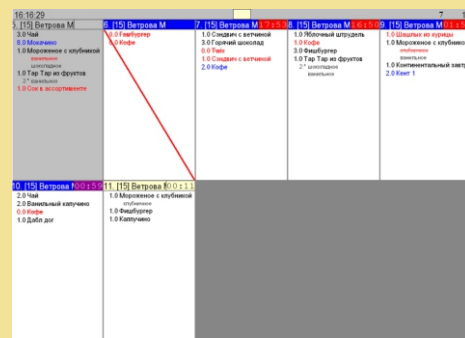
Все заказы готовятся вовремя!

VDU

В системе VDU может отображаться одновременно до 12 заказов (2 строки по 6 полей). Вводимые в заказ блюда сразу отображаются на экране, что особенно удобно на предприятиях быстрого питания, когда выполнение заказа должно занимать минимум времени. После сохранения заказа у него меняется цвет заголовка.

Выполненный заказ повар удаляет с экрана с помощью устройства управления (клавиатура повара), на котором каждому текущему заказу на VDU соответствует определенная кнопка. Если все заказы не помещаются на экране, то они сохраняются в памяти и отображаются на VDU по мере удаления выполненных заказов. При необходимости заказ можно вернуть на экран.

В системе реализована технология отложенного заказа, которая востребована в ресторанах быстрого питания, осуществляющих доставку готовых блюд. Технология способствует четкой организации работы кухни: при приеме заказа на доставку отображение его на мониторах повара происходит не сразу, а в нужный момент. Время вывода заказа на экран рассчитывается в системе R-Keeper с учетом времени, на которое доставка была оформлена клиентом, времени в пути и продолжительности приготовления заказа.



KDS

В системе KDS заказы на экране отображаются только после их сохранения на станции. Каждому заказу или блюду на экране соответствует динамическое окно. Количество таких окон зависит от размеров заказов.

Экраны делятся на два вида: экраны повара и экраны официанта. На экранах повара используется цветное отображение стадий приготовления блюд с учетом времени номинального приготовления и условия одновременной подачи всех блюд заказа, а также информирование о длительности его приготовления. На экранах официантов отображается информация о состоянии готовности блюд. Официант также имеет возможность оформить получение заказа в системе.



Существует возможность настроить множество различных экранных форм, что позволяет отобразить необходимую информацию в удобном виде с учетом индивидуальных пожеланий пользователей. Например, на экранах повара может отображаться информация по заказам и/или по блюдам.

При удалении заказов с экранов система KDS фиксирует фактическое время приготовления блюд поваром и получение их официантом.

ЭЛЕКТРОННАЯ СЕРВИС-ПЕЧАТЬ



Технология позволяет ресторанам повысить эффективность взаимодействия зала и кухни, и, что немаловажно, существенно сэкономить, полностью исключив затраты на закупку термобумаги, обслуживание и ремонт принтеров.

Вместо сервис-чеков используются мониторы повара и официанта, а также многоразовые RFID-метки для идентификации «своих» заказов официантами. Каждая метка имеет индивидуальные параметры: цвет и номер. «Привязать» в системе метку к приготовленному заказу можно как вручную с клавиатуры повара, так и с помощью RFID-считывателя. Присвоив метку, повар кладет ее рядом с заказом.

Информация о готовности заказа и параметрах идентификационной метки сразу передается на терминал официанта. Получив ее, официант идет на кухню, где для него установлен еще один экран, на котором отображается информация о готовых заказах. На экране номер метки и цвет поля с наименованиями блюд соответствуют номеру и цвету метки, размещенной рядом с заказом. Забрав заказ, официант, используя клавиатуру или RFID считыватель, сбрасывает метку, после чего тот автоматически удаляется с экрана.

Система фиксирует время приготовления блюд, позволяет контролировать работу кухни.

В качестве мониторов для систем KDS, VDU и электронной сервис-печати могут использоваться либо терминалы с сенсорными экранами (Touch Screen), что позволяет повару и официанту управлять приготовленными блюдами прикосновением к экрану, либо стандартные экраны, на которых контроль за приготовлением осуществляется с помощью клавиатуры повара.

Компания UCS. Комплексные решения для автоматизации предприятий рынка HoReCa
105082, Москва, ул. Большая Почтовая, д. 18, стр. 6 • (495) 921-41-98 • ucs@ucs.ru

Программные продукты компании UCS реализуются через сеть дилеров и представительств в разных странах

www.ucs.ru | www.r-keeper.ru | www.rkeeper.com