

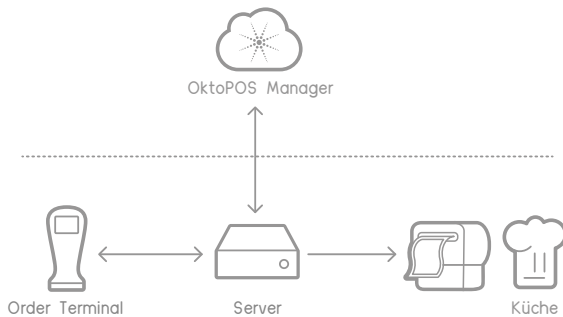


LOBBY FOOD ORDER SYSTEM



LOBBY FOOD-ORDER-SYSTEM

Das Food Order Terminal ist ein vollständiges System, mit dem Gäste über eine elektronische Menükarte bestellen können. Die Bestellungen laufen auf einem Drucker oder Monitor in der Küche auf.



E-Menü im Ledereinband

HÖHERE UMSÄTZE

Service Mitarbeiter sind wertvoll, nicht immer verfügbar und teuer. Besonders in Bereichen...

- die eine geringe Kundenfrequenz haben,
- mit unterschiedlichen Kundenfrequenzen über den Tagesablauf,
- die räumlich verteilt sind und nicht durchgehend von Service Mitarbeitern bedient werden können,
- die zu klein sind um bedient zu werden,
- die Tag und Nacht geöffnet sind.

Der Food-Order-Terminal ist die Lösung. Steigern Sie die Qualität und die Verfügbarkeit des Service bei gleichzeitiger Umsatzoptimierung.

Gäste wählen einfach ein Getränk oder einen Snack aus. Die Bestellung wird in der Küche bearbeitet und an den Standort des Terminals geliefert.

Ein erhöhter Umsatz, eingesparte Personalkosten und Vorteile für den Gast machen das Food-Order-Terminal zu einer lohnenden Investition.

STANDORTE

Das Food-Order-Terminal kann innerhalb Ihres WLAN Netzwerks platziert werden. Zum Beispiel in

- Lobbys
- Lounges
- Meeting Rooms
- Restaurants
- Bars
- Pools
- Gästezimmern

Fragen Sie nach den verfügbaren Modellen des Ständers.

KÜCHE

Wählen Sie zwischen einem einfachen Netzwerkdrucker, einem Küchenmonitor oder beidem. Der Netzwerkdrucker druckt die Bestellungen und den Standort, von dem die Bestellung kam.

Der Küchenmonitor zeigt die Bestellung inklusive Details und Timing an. Bei Bedarf kann sogar eine Rezeptur hinterlegt werden. Der Monitor gibt der Küche einen besseren Überblick bei hoher Auslastung. Mit den Küchenmonitoren können Produkte auf den Menükarten sofort aktiviert und deaktiviert werden. Weiterhin können Profile erstellt werden, z.B. für morgens, abends, nachts, Wochenende, etc.

Bestellungen können in Abhängigkeit von den Produkten an verschiedene Küchen/Bars und Stationen geleitet werden.



Küchenstation mit Drucker

FEATURES

Die E-Menüs bieten zahlreiche Funktionen:

- Verschiedene Menükarten für verschiedene Standorte
- Artikelkategorien (z.B. Getränke, Snacks)
- Hochladen von individuellen Bildern für jeden Artikel
- Artikel-Überblick und Detailbild
- Anzeige und Addition von Preisen
- Detaillierte Produktinformationen
- Allergen Informationen und Filter
- Präferenzen-Filter: Vegi, vegan, etc.
- Nährwertinformationen
- Service Call
- Verschiedene Sprachen
- Integration von Websites
- Integration von Apps

OPTIONALE ERWEITERUNGEN

- Anbindung Kasse OktoPOS Cash
- Anbindung Kellnerterminal OrderTab
- Einbindung von Umfragen
- Verwendung von Gäste-Chipkarten

TECHNOLOGIE

Die Menükarten sind mit einem Akku ausgestattet und an das lokale WLAN angebunden.

Bestellungen werden über einen Mini-Server an die Küche übertragen. Die Küchenmonitore und Drucker werden an das lokale Netzwerk (LAN) angeschlossen.

MENÜVERWALTUNG

Die Menükarten werden im web-basierten OktoPOS Manager gepflegt. Updates werden auf Knopfdruck auf die Order Terminals ausgerollt.

KOSTEN

Bitte fragen Sie nach Ihrem persönlichen Angebot in Abhängigkeit der Anzahl der Terminals und der Küchenausstattung. Das System wird mit einer monatlichen Lizenzgebühr gemietet.

NEXT STEPS

1. Fragen Sie Ihr Angebot an unter: info@oktopos.com
2. Legen Sie die Anzahl der Bestell-Terminals und die Küchenausstattung fest.
3. Legen Sie die Anbringung der Küchenstation fest (Wand oder Tisch).
4. Sie erhalten Ihren persönlichen Zugang zum webbasierten OktoPOS Manager.
5. Sie erhalten eine Anleitung und ein Schulungsvideo.
6. Fotografieren Sie Ihre Produkte oder fragen Sie uns nach einem Foto Termin.
7. Tragen Sie Ihre Produkte in den OktoPOS Manager ein.
8. Vereinbaren Sie einen Termin für die Aufstellung.
9. Das OktoPOS Kunden Support Team liefert die Hardware und setzt das System vor Ort in Gang.*
10. Profitieren Sie von höheren Umsätzen, gesparten Kosten und zufriedenen Gästen.

*Bitte stellen Sie das WLAN/ Netzwerk bereit. In der Küche sind Ethernet und die Stromversorgung vorausgesetzt. Für eine Wandhalterung sollte ein entsprechender Anschluß gelegt werden.

ÜBER UNS

Das Food-Order-Terminal-System basiert auf dem OktoPOS System. OktoPOS ist der Technologieführer für POS Systeme für Restaurants, seit 1998. Wir haben mehr als 1.000 Order-Terminals in Europa und Asien installiert und die Anzahl steigt stetig.



Order-Terminal mit Easy Stand.