



Keuken Ticket System geeft meer inzicht in uw keuken

Keukenschermen betekenen efficiëntie, overzicht en winstgevend

Het Keuken Ticket System is dé toekomst voor keukenschermen. De (touchscreen) schermen zijn een verlengstuk van uw kassasysteem. Bestellingen vanaf de kassa of een handheld worden direct en overzichtelijk getoond op de schermen.

Optimaliseer en vereenvoudig de communicatie tussen bediening en keuken en verbeter de efficiëntie en het productieproces. Iedereen ziet duidelijk wat de status is van de diverse tickets.

Schermen zijn in allerlei formaten verkrijgbaar met of zonder Touch bediening, zowel voor de bar als de keuken.

De weergave kan naar wens op maat worden aangepast zodat overbodige zaken juist niet zichtbaar zijn en schermen overzichtelijk blijven. Iedereen weet wat er te doen staat.

Tickets kunnen worden verplaatst om de prioriteit te wijzigen. Per gerecht of gang kan de status worden aangegeven zodat duidelijk is of het al in bereiding of misschien al klaar is. Bediening kan eenvoudig een volledige gang uitvragen wat direct zichtbaar is op de keukenschermen.

Doordat koks weten waar de collega's mee bezig zijn staan de gerechten van diverse stations tegelijk op de pas.

Samenvatting van alle bonnen zodat inzichtelijk is welke gerechten er zijn besteld en nog bereid moeten worden. Dit zorgt voor een optimale verwerking en kortere doorlooptijd van bestellingen.

Waarom zou u investeren in een KTS in uw bedrijf?

- Overzichtelijke en grafische bonnaweergave
- Efficiënt; alles op één scherm
- Bestellingen beter te managen
- Duidelijk wanneer een gang doorgevraagd is en door wie
- Geschikt voor keuken en bar
- Geen papieren bonnen meer in de keuken
- Inzichtelijk hoe lang er over een bestelling / gang wordt gedaan
- Eenvoudig bonnen terughalen en door oude bonnen heen scrollen
- Bonnen splitsen, samenvoegen, voorrang geven of annuleren
- Cumulatieve samenvatting van bestellingen
- Duidelijk welke gangen er uitgevraagd zijn