

eXpert diNing

InfoData SRL în calitate de dezvoltator de aplicații software și integrator de soluții informatice a realizat pentru vânzarea în restaurant aplicația software eXpert diNing. Acesta este integrată în sistemul specializat pentru vânzarea în restaurant InfoNOTE sau poate completa un sistem de vânzarea pe care îl aveți deja.

Aplicația rulează pe echipamente cu sistem de operare: Android, Windows Mobile și Palm, permitând:

- preluarea datelor privind: utilizatorii, categoriile de produse, marfurile;
- preluarea comenzilor de la clienți
- transmiterea acestora în aplicația InfoNOTE.

Aplicația se prezintă în trei variante, putând lucra:

- a) în restaurant în tandem cu aplicația InfoNOTE;
- b) stand-alone pentru versiunea cafenea;
- c) în sistem catering.

Datele transmise de pe echipamentul mobil (telefon, tableta, PDA sau Palm) sunt stocate și interpretate în InfoNOTE, permitând o permanentă monitorizare a activității din restaurant indiferent de modul de organizare sau numărul de săli pe care le deservește. Programul eXpert diNing listează la secțiile de producție (bar, bucatarie, pizza) bonurile de marcaj, notele de plată și bonurile fiscale.

Avantajele utilizării aplicației eXpert diNing:

- a. monitorizarea foarte atentă a clienților datorită stocării pe telefon a hărții sălii de mese;
- b. deservirea clienților în cel mai scurt timp. Bonurile de marcaj se întocmesc și se transferă automat la secții, fără a mai fi necesară deplasarea ospătarului la sistemul touch screen;
- c) închiderea consumației, listarea notei de plată și a bonului fiscal se fac de lângă client. Timpul consumat și posibilitatea de eroare sunt reduse la minim;
- d) feedback-ul permanent din partea clienților, deoarece la finalizarea consumației și înaintea listării Notei de plată, clientul poate face evaluarea serviciilor selectând pe tableta ospătarului care asigură servirea, numărul de stele pe care dorește să le acorde. Se poate face o departajare între ospătari funcție de modul în care își fac datoria.

Efectuând operațiunile de: vânzare, încasare de pe echipamentul mobil, de lângă client, ospătarul părăsește zona de servire numai pentru a: livra comanda, Nota de plată, bonul fiscal, sau pentru a face încasarea cardului la POS.

Moduri de culegere și gestionare a comenzilor într-un restaurant:

1) clasic ospătarul își notează comanda pe carnet, întocmește bonurile de marcaj și le predă la secții. Nota de plată o întocmește manual (cu greșeli intenționate sau nu). Pentru listarea bonului fiscal trebuie selectată fiecare marfă (PLU) și introdusă cantitatea. Timpul consumat și posibilitățile de eroare sunt exagerat de mari.

2) sistem touch screen: ospătarul își notează comanda în carnet și o introduce în sistem folosind monitorul touch screen. Avantaje clare: bonurile de marcaj se întocmesc și se listează la secții automat. Închiderea consumației, listarea notei de plată și a bonului fiscal se fac automat printr-un click. Timpul consumat și posibilitatea de eroare sunt semnificativ reduse.

3) echipamente mobile folosind aplicația eXpert diNing: ospătarul introduce comanda și o transmite direct de lângă client. Timpul consumat este minim iar posibilitatea de eroare zero.

În acest moment, nu există un sistem mai sigur și mai simplu, care să permită:

- a) scurtarea timpului pregătirii și livrării comenzii;

- b) creșterea nivelului de satisfacție al clienților prin calitatea serviciilor oferite;
- c) culegerea automată a informațiilor privind evoluția vânzării direct în programul InfoNOTE. Aceasta deoarece datele preluate de la ospătari, sunt prelucrate și transmise sub formă de (sub)comenzi la secțiile restaurantului. Pe baza (sub)comenzilor se pregătesc și se livrează preparatele;
- d) posibilitatea transferării datelor în programul de gestiune InfoGES, unde pe baza rețetelor și consumurilor stabilite la nivelul restaurantului sunt operate automat în stoc.

Opțiunile enumerate mai sus oferă posibilitatea creșterii calității serviciilor, deoarece ospătarii își petrec majoritatea timpului în sala de restaurant la dispoziția clientului.

Pachetul de aplicații InfoNOTE, Feedback Chef și InfoGES permite urmărirea și optimizarea activității la nivel de restaurant, hotel și / sau complex hotelier.

Feedback Chef este aplicația care permite monitorizarea activității la nivel de restaurant.

Această funcționează astfel:

- 1) ospătarul transmite comanda;
- 2) bucătarul confirmă preluarea comenzii transmise de pe tabletă sau desktop;
- 3) o lansează în producție;
- 4) în momentul în care este finalizat procesul, confirmă cu **Gata**;
- 5) în acel moment tableta ospătarului care a lansat comanda, primește semnalul privind finalizarea comenzii și posibilitatea de livrare a acesteia;
- 6) după livrarea comenzii, ospătarul selectează opțiunea **Livrat**.

Tipul consumat pentru fiecare din aceste etape poate fi vizualizat de către șef.

Aceasta poate:

- a) lămuri, dacă este cazul, disputele dintre angajați cu privire la timpul la care a fost lansată comanda și finalizată;
- b) vedea cât de eficient este fiecare dintre angajați.

Pentru cafenea, vă oferim sistemul eXpert diNing cafenea compus din: telefon / tabletă cu sistem de operare Android, imprimantă portabilă sau nu (pentru listarea Notelor de plată) și casa de marcat fiscală.

User	Nr.	Masa	Data(Ses)	Val
GABI	2	1	17.7(17.7).2	21
GABI	3	1	17.7(17.7).2	24.99
GABI	4	6	17.7(17.7).2	29.98