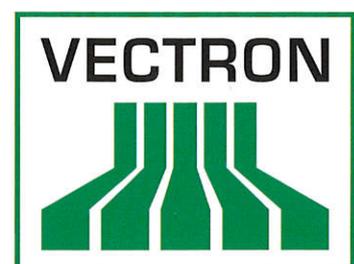


# Bar Manager Kitchen Manager



Struktur,  
Übersicht und  
vollständige Kontrolle



# Bar/Kitchen Manager

Der Bar/Kitchen-Manager ist ein intelligentes Managementsystem, dessen Touchscreens mit Ihrem Kassensystem synchronisiert werden. Alle Bestellungen, die die Servicekräfte auf ihren Handterminals oder der Kasse eingeben, sind automatisch als digitale Bons auf den Bildschirmen der zugehörigen Bestellung zu erkennen. Mit einem Touch kann ein Mitarbeiter diese einfach bearbeiten.



## Struktur im Arbeitsbereich

- Bestellungen werden immer gleichzeitig fertig
- Zeitpunkt für nächsten Gang an Küche weiterleiten
- Einfaches Zusammenfügen von Bestellungen
- Möglichkeit der Priorisierung von Gerichten (VIP)
- Papierloses Arbeiten dank digitaler Bons
- Spezieller Koch- und Ausgabebildschirm möglich



## Prozesse optimieren

- Synchronisation von Kassen und Bildschirmen
- Übersichtliche Auflistung der aktuellen Bestellungen
- Möglichkeit der Kombination der Bons pro Bereich oder Mitarbeiter
- Anzeige des Bestellzeitpunkts
- Schnelleres Servieren



## Benutzerfreundlich

- Mit einem einzigen Touch einen Bon starten
- Farbcodierung pro Bereich und Zeitangaben pro Tisch
- Feuchtigkeitsabweisender Bildschirm
- Kurze Einarbeitungszeit



## Managementvorteile

- Effizienteres, papierloses Arbeiten
- Steigerung der Rendite
- Informationsübersicht für Bediener und Management



Prozesse  
rationalisieren

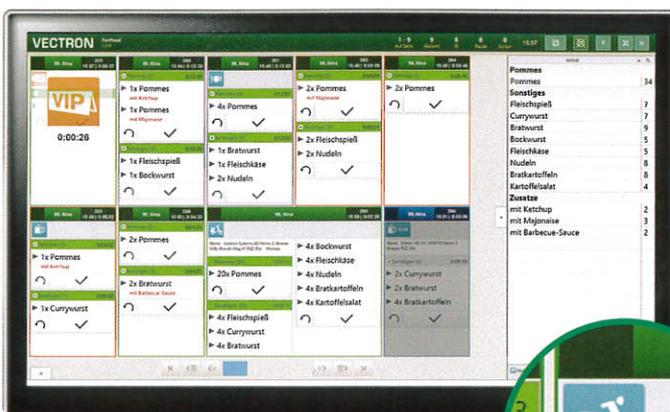
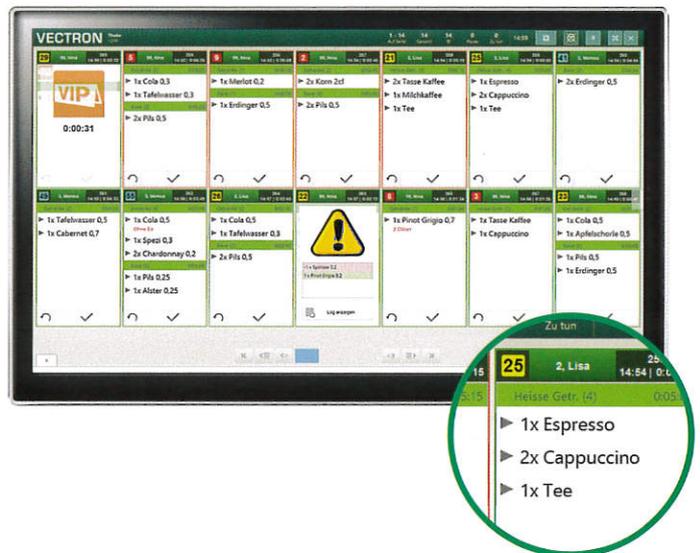


## Kontrolle und Übersicht

Sie bestimmen selbst, wo Sie einen Bildschirm platzieren möchten: Bar, Fleisch, Fisch, Pizza, Pasta, Desserts etc. Wenn Tisch 9 z. B. den Lachs und das Steak bestellt, dann erscheint der Lachs auf dem Bildschirm der Fischabteilung und das Steak auf dem Bildschirm der Fleischabteilung. Sobald das Fleisch zubereitet wird, erhält der Zubereiter des Fisches eine Meldung auf seinem Bildschirm, sodass beide ihre Gerichte perfekt timen können. Ein Monitor an der Ausgabestation ist ebenfalls möglich. Dort kann die Bedienung zum Beispiel sehen, welche Gerichte zubereitet werden und wann sie serviert werden können.

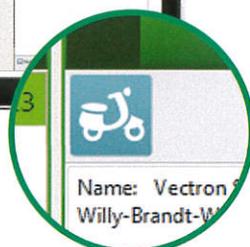
## Mehr Rendite durch Effizienz

Die Bestellungen eines Bons erscheinen auf dem Bar-Manager-Bildschirm in praktischer Reihenfolge. Zum Beispiel erscheinen Kaffee und Bier als Letztes bei der Listung von Getränken. So wird der Kaffee so heiß wie möglich serviert und das Bier kommt mit einer schönen Schaumkrone an. Auf dem Barmonitor kann die Bonnreihenfolge entsprechend der Packreihenfolge hinter der Bar generiert werden. Praktisch! Und dank eines speziellen Farbcodes erhalten Bons aus einem Bereich die gleiche Farbe. Der Barkeeper fügt sie einfach zusammen, sodass die Bedienung Bestellungen effizient und gleichzeitig servieren kann. Kurzum, schnelleres Arbeiten, höhere Qualität bei den Bestellungen und mehr Effizienz. Das verschafft extra Zeit für Gastfreundschaft!



## Service Optimierung im Fast-Food-Sektor

Auch die Fast-Food-Gastronomie profitiert vom Kitchen Manager. Dank der übersichtlichen Symbole kann pro Bestellung angezeigt werden, ob diese im Restaurant konsumiert, direkt mitgenommen, später abgeholt wird oder geliefert werden muss. Papierloses Arbeiten und Struktur im Arbeitsbereich, auf der Grundlage Ihrer Wünsche!

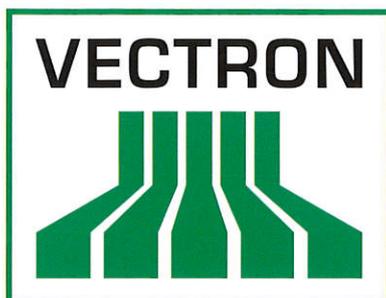




Benutzer-  
freundlich

### Abholbestellung

Bevorzugen Ihre Kunden eine Bestellung via App von zu Hause aus oder in Ihrem Shop an einem Self-Service-Terminal? Auch dies ist in Kombination mit dem Kitchen Manager möglich! Die Bestellungen werden automatisch auf dem Küchenmonitor platziert, und wenn die Bestellung fertig ist, wird sie auf dem Abholmonitor angezeigt. Wenn Ihr Kunde per App bestellt, kann er über die App die genaue Abholzeit sehen.



Leading in POS Technology  
Mehr als 200.000 Installationen weltweit

Vectron Systems AG  
Willy-Brandt-Weg 41  
D-48155 Münster  
E-mail: [vertrieb@vectron.de](mailto:vertrieb@vectron.de)  
T +49 (0)251 2856 150  
[www.vectron.de](http://www.vectron.de)  
[www.bonvito.net](http://www.bonvito.net)