

Решение для оптимизации ресторана с большим потоком клиентов

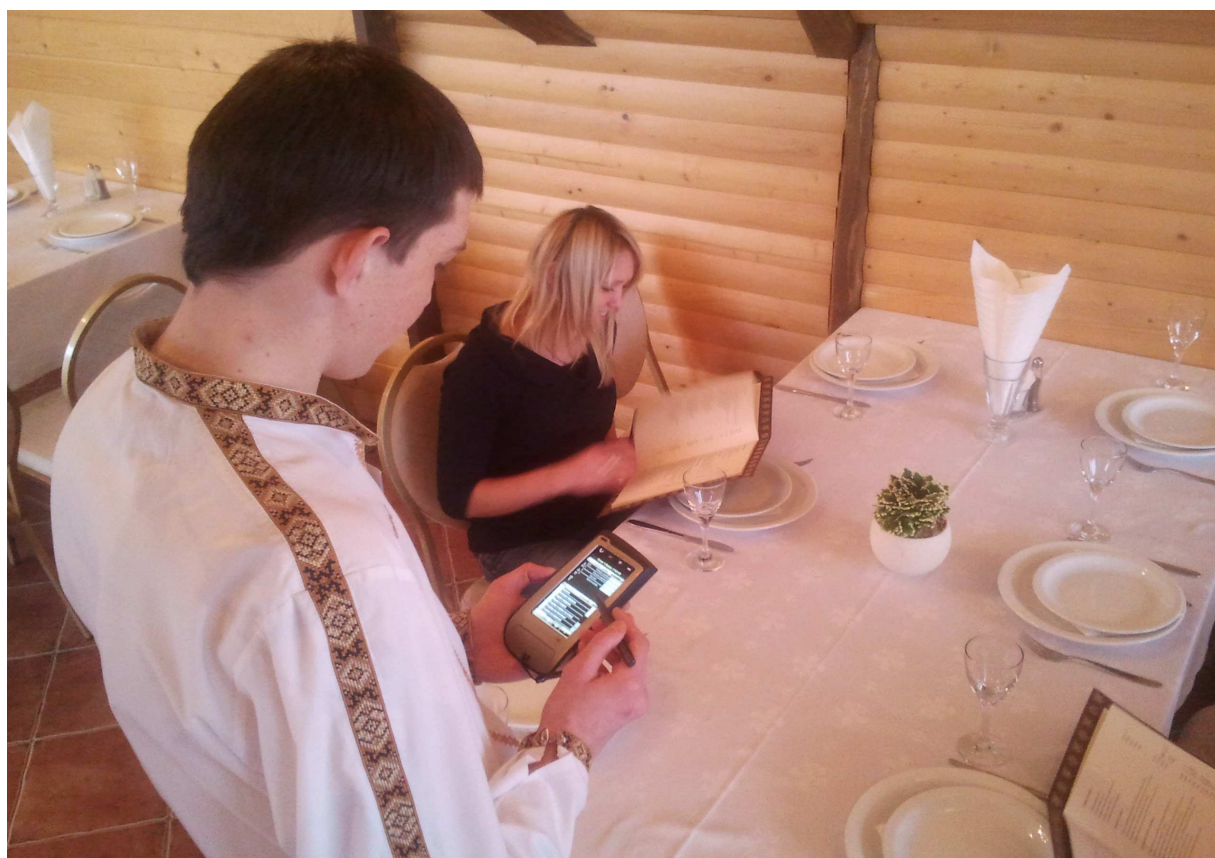
Ресторан «Аркан» расположен в одном из самых живописных уголков Прикарпатья в Ивано-Франковской области. Посетителей здесь ждет уютный и приветливый интерьер двухуровневого зала, вмещающего около 100 гостей внутри и еще столько же – на террасе.

Вкусная украинская кухня и хорошая слава привлекала сюда настолько большой поток клиентов, что руководство ресторана было вынуждено задуматься о более быстром и эффективном обслуживании. Большая площадь ресторана и летняя терраса делали процесс приема заказа и передачу его на кухню достаточно долгим



Перед компанией «ИНФРО СИСТЕМЫ» стояла задача наладить чёткую связь между официантами и кухней, а также кухней и залом. Было принято решение автоматизировать кухню с помощью системы KDS (Kitchen Display System). В качестве программного обеспечения для фронт-офиса было выбрано решение Vriо, а для бэк-офиса - 1С Предприятие. В распоряжении официантов ресторана появились 7 мобильных терминалов для приема и передачи заказов Sol.

«За полгода работы новой системы автоматизации нашего ресторана мы уже можем сказать, что бонусы очевидны. Скорость обслуживания столика в среднем увеличилась на 5 минут. Практически исчезли неправильно принятые заказы, а наши официанты гораздо более продуктивно используют свое время, находясь дольше в зале с клиентами» - говорит директор ресторана Кушнирчук Роман.



Клиент: ресторан «Аркан» (Украина)

Внедрение: компании «ИНФРО СИСТЕМЫ»

Программное обеспечение: Brio

Мобильные терминалы: Orderman