

Kitchen Display System

System monitorów kuchennych usprawniający pracę restauracji

Kitchen Display System (KDS) to nowoczesny system przeznaczony dla lokali gastronomicznych. Wspiera zarządzanie pracą kuchni oraz usprawnia komunikację pomiędzy obsługą sali, a kucharzami.

Kitchen Display System

Profesjonalne zarządzanie kuchnią jest nieodzowne w każdej restauracji. Zwiększa zyski i satysfakcję klientów

Główną funkcją systemu KDS jest przetwarzanie informacji o zamówieniach. Informacje płyną dwukierunkowo. Po wprowadzeniu do gastronomicznego systemu sprzedaży, zamówione potrawy **są automatycznie wyświetlane** na odpowiednich monitorach zainstalowanych w pomieszczeniach kuchennych. Gdy potrawa zostaje przygotowana, kucharz poprzez specjalną klawiaturę kończy zamówienie, co może generować komunikat dla obsługi sali.

Jeśli KDS jest połączony z systemem **powiadomień na pagery**, kelner otrzymuje na swój pager informację o zamówieniu gotowym do odbioru.

System KDS umożliwia kontrolę czasu wykonywania potraw od chwili wysłania zamówienia, aż do przygotowania potrawy oraz wskazywanie kucharzom momentu, do którego danie należy przyrządzić. Kolor podświetlenia poszczególnych zamówień sygnalizuje ich priorytet.

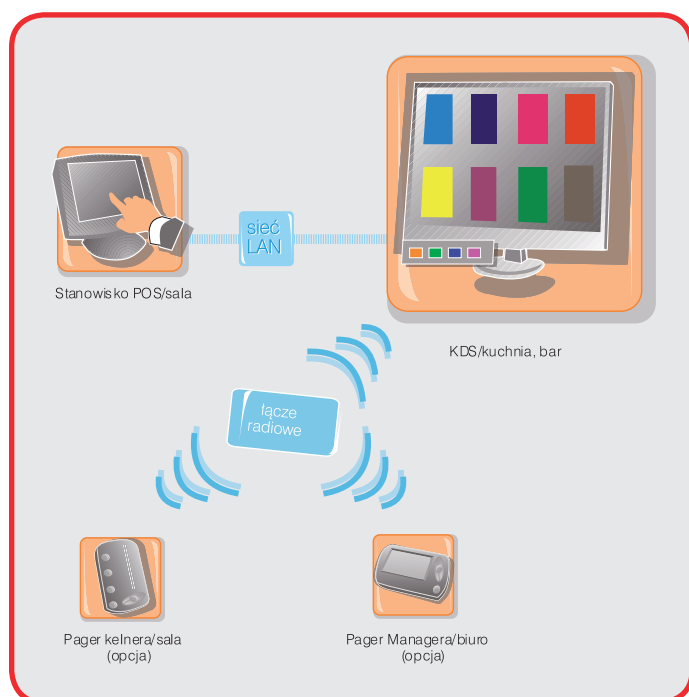
Urządzenie może być zaprogramowane tak, aby wskazywać różny czas przygotowania wielu dań, by te mogły być odebrane przez kelnera równocześnie, a co najważniejsze, by były gorące w momencie ich przekazania klientom.



KDS stanowi idealne narzędzie obsługi gości w najbardziej zatłoczonych lokalach gastronomicznych. Dwukierunkowa komunikacja kucharz-kelner, podnosi efektywność wykonywanej pracy: kucharze mają stały dostęp do aktualnych zapotrzebowań na posiłki; przyspieszając dostarczanie posiłków do stolików podnosi się także standard obsługi gości.

System KDS jest przystosowany do pracy w trudnych warunkach pomieszczeń kuchennych. Monitory i urządzenia sterujące nie posiadają dysków, wentylatorów czy innych części mechanicznych, które łatwo mogą ulec zabrudzeniu, awariom lub zniszczeniu.

System KDS funkcjonuje poprawnie nawet w momencie utraty połączenia z systemem sprzedaży, a specjalne alarmy wyświetlają się na pagerach menedżerów podczas każdej dysfunkcyjności systemu (błędy, brak potwierdzenia o odebraniu zamówienia, itp.). Posiadając KDS możesz zapomnieć o wypisywaniu zamówień na karteczkach, drukarkach bonów, czy ciągłym krążeniu z zamówieniami do kuchni i z powrotem.



Schemat działania systemu KDS
wraz z systemem powiadomień na pagery

Przewaga systemu monitorów kuchennych KDS nad drukarką bonów

	KDS	Drukarka bonów
Przekazywanie zamówień do kuchni	tak	tak
Monitoring działalności:		
- kontrola szybkości obsługi	tak	nie
- kontrola czasu realizacji zamówień	tak	nie
- powiadomienie o czasie realizacji zamówienia	tak	nie
Uniknięcie kosztów eksploatacyjnych drukarek bonów - papieru i taśm	tak	nie
Doskonała widoczność zamówień	tak	nie
Niezawodność w trudnych warunkach pomieszczeń kuchennych	tak	nie
Informowanie szefa kuchni o czasie rozpoczęcia podawania dań	tak	nie
Informowanie o zapotrzebowaniu na surowce	tak	nie
Dwukierunkowa komunikacja - status zamówień i wiadomości	tak	nie
Powiadamianie kelnera o przygotowaniu zamówienia	tak	nie
Zmiana kierunku zamówienia	tak	nie
Wysyłanie powiadomień o zamówieniu na pager kelnera	tak	nie

■ Korzyści z posiadania KDS:

- Dzięki zamontowanym w kuchni monitorom kucharz ma ciągły dostęp do aktualnych zapotrzebowań na posiłki;
- Komunikaty są doskonale widoczne dla kucharzy - pozwalają uniknąć nieporozumień i strat;
- Idealnie sprawdza się w zatłoczonych restauracjach – dzięki szybszej komunikacji między kucharzem, a kelnerem przyspieszona zostaje realizacja zamówień, a tym samym skrócony czas obsługi gości;
- Pozwala zaoszczędzić czas i pieniądze - nie trzeba już karteczek do wypisywania zamówienia, drukowania bonów, czy „wycieczek do kuchni” by poinformować kucharza o zamówieniach do zrealizowania;
- Umożliwia kontrolę czasu wykonania potrawy od momentu wysłania przez kelnera zamówienia, aż do zakończenia przygotowywania potrawy;
- Tani w eksploatacji - brak kosztów papieru i taśm do drukarek i bonów.
- Przystosowany do pracy w trudnych warunkach pomieszczeń kuchennych - nie posiada mechanicznych części, które mogą ulec zabrudzeniu, awariom czy zniszczeniu;
- Jest zintegrowany z gastronomicznym systemem zarządzania POSitive Restaurant oraz może współpracować z innymi systemami POS;



■ **Producent:** Logic Controls, Inc., USA

■ **Dystrybutor:**

■ **Wyłączny importer:** LSI Software S.A.
92-318 Łódź,
Al. Piłsudskiego 135
tel: 042 663 22 90,
Infolinia: 0 800 811 574
e-mail: info@lsisoftware.pl,
www.lsisoftware.pl

