

Chelner Rapid

Modul de lucru curent

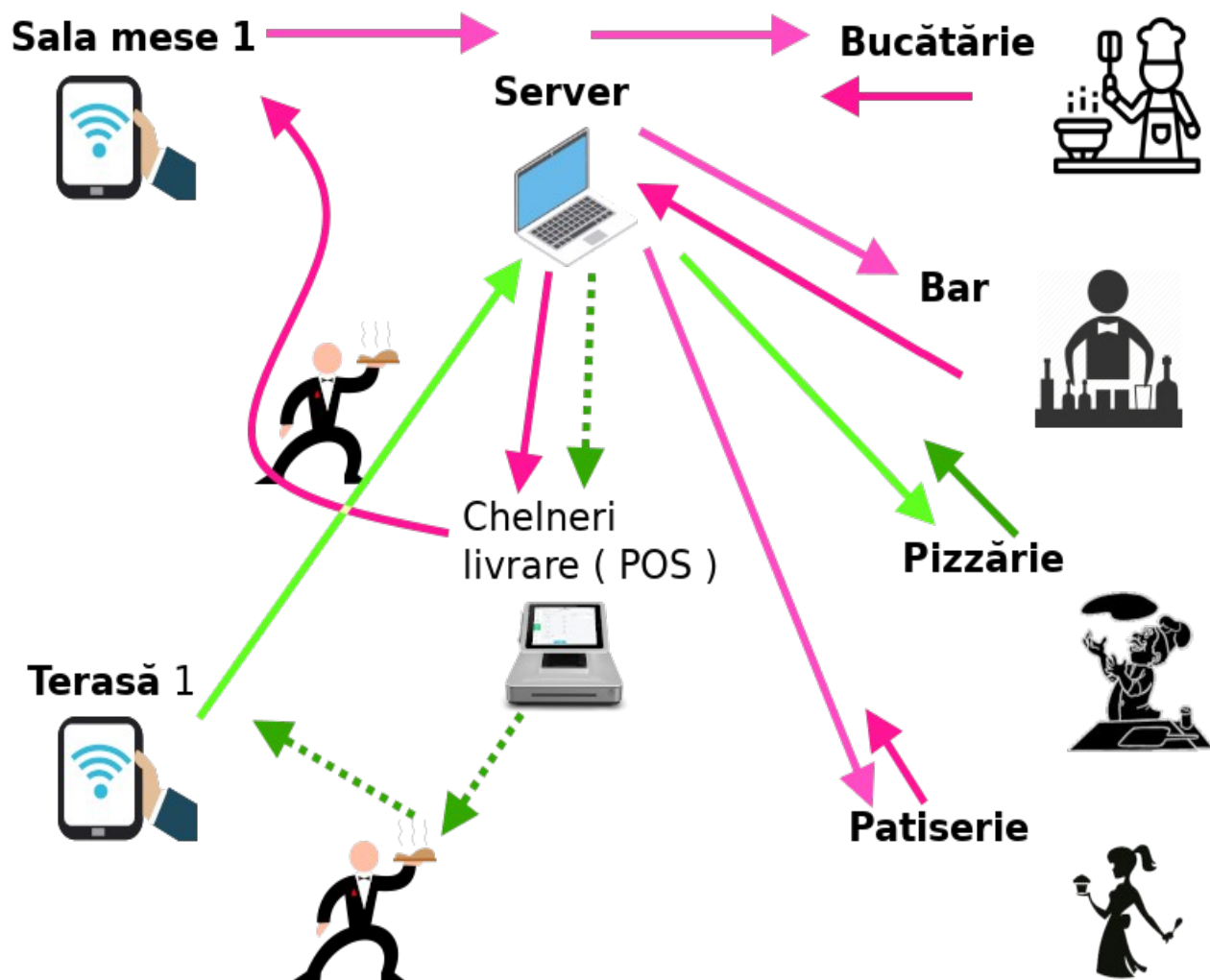
Chelnerul pleacă de la bucătărie / bar la zona de mese și preia comanda de la oaspeți notând într-un caietel comanda în cel mai bun caz. Face câteva pași și introduce în sistemul de POS, care e aproape de bucătărie / bar , dacă este unitate POS, și așteaptă notificarea barmanului și bucătarului sa preia comanda.

Problemele apar când este restaurantul aglomerat / sunt prea puține chelneri:

- Chelnerul pierde cel mai mult timp **inutil** făcând distanțele din bar-masă bucătărie-masă
- Lipsa atenției, aparența oboselii pune amprenta în transmiterea comenzii. Apar diferențe de cantitate, articole din meniu de comenzi preluate la masă și transmise la bucătărie / bar.
- Lipsa monitorizării stocului în timp real. (Sunt 10 chelneri în sală, au fost doar 2 porții de înghețate, pot sa preiau comanda sau nu?)
- Lipsa monitorizării comenzilor în timp real. (Când poate lipsii un angajat de la bucătărie 5 minute? De unde știe proprietarul restaurantului ce se întâmplă în acest moment, dacă este plecat de la local?)
- Număr prea mare de chelneri angajați când nu este volum de lucru / număr prea mic de chelneri când e mult de lucru.

O posibilă soluție este utilizarea tehnologiilor de ultimă generație, astfel **modul de lucru recomandat** ar fii:

- Chelnerii se despart în grupe:
 1. Un grup de chelner (probabil numai unul) umblă printre mese și preia doar comenzile cu ajutorul unei tablete. El nu părăsește zona de sala de mese „niciodată”, doar ia comenzile. **Comenzile se transmit la bucătărie / bar de pe o tabletă, și se imprimă comanda** și se prepară mâncarea / băutura.
 2. Un alt grup de chelneri sunt care doar aduc comenzile. Ei deja știu când sa aducă și de unde. Ei fac naveta cu farfuriile și paharele (dar suma pașilor e mult mai puțin).
 3. Un alt grup de chelneri umblă doar pentru plată și face posibil plata cu cash / card respectiv individual (plată parțială pe masă) sau grup (împreună pe masă), astfel accelerând plățile și eliberarea meselor pentru ceilalți oaspeți.
- Se instalează un laptop / tabletă ca și **server dedicat**. Aici sunt datele stocate, comenzile procesate și cele neprocesate. De aici se fa face și plata ulterior. Pentru a avea rapoartele în timp real se leagă aceasta componenta și la Internet.
- **Unitatea de bucătărie** este separat de bar cu una sau mai multe device-uri! Dacă avem mai multi bucătari categorizați (doar supă, doar felul doi, doar desert, doar pizza) va trebui să avem device-uri separate. Opțional imprimantă, opțional imprimantă separată.
- **Unitatea de bar** este separat, cu un device separat opțional cu imprimanta separată. Preia comanda, pregătește băutura și notifica când e gata. Dacă avem mai multe lucrători la bar, atunci mai multe device-uri, respectiv imprimante.



Efectele benefice ar fi:

- Timpul pierdut cu naveta dintre bucătărie și sala de mese este redus.
- Numărul chelnerilor și / sau timpul de așteptare a oaspeților este redus.
- Erorile umane sunt reduse, dar e și evidența clară cu dovezi cine a greșit și unde e greșeala: chelnerul sau bucătarul.
- Monitorizare a comenzilor în timp real.

Variantă extrem de simplificată 1+1 (1 chelner + 1 bucătar) :

- Chelnerul preia comanda cu ajutorul unei tablete / telefon, chiar personal, care se trimite instant la restaurant și / sau bar. Chelnerul merge înapoi la locul lui, pune tableta la încărcat și aduce tacâmurile / pregătește masa.
- În bucătărie există un alt device: POS, tabletă, telefon personal care afișează comanda și trimite statusul când este preparat mâncarea. Opțional este și imprimarea comenzii.

În acest caz lipsește monitorizarea comenzilor complet.

Nu este nevoie nici măcar de o conexiune Internet! Conexiunea între device-uri se face între ele direct. Opțional se poate lega și o imprimantă termică.

Se poate folosi și device-uri personale, existente în acest caz investiția în hardware este 0.

Exemplu „Cabana Poienița”, aflat în apropierea Someșul Rece, DJ107N , GPS: 46.701960, 23.327645

