

# Innovatieve oplossingen voor Las Tapas

## Optimaliseer service en beheer met slimme software

Optimaliseer de klantervaring en verhoog de efficiëntie met onze software-oplossingen, speciaal ontworpen voor Las Tapas. Van een handig reserveringssysteem tot slim voorraadbeheer dat verspilling vermindert en bestellingen nauwkeurig bijhoudt. Ondersteun uw team en bied uw gasten een vlekkeloze beleving – precies zoals u het voor ogen heeft.

orderProduct	employees
PK   ordProID	PK   emplID
FK   orderID	firstN
FK   produlD	function
orders	products
PK   orderID	PK   produlD
FK   custolD	name
date	quantity
reservations	customers
PK   reservID	PK   custolD
FK   custolD	firstN
date	lastN
messages	
PK	messageID
FK	emposeeID
	content

### Vol restaurant

**Probleem:** Reserveringen niet efficiënt, waardoor klanten vaak geen plek vinden.

**Oplossing:** Ontwerp een centraal beheerbaar reserveringssysteem waarmee klanten vooraf kunnen reserveren. Het systeem is schaalbaar en integreert met een database, zodat gegevens zoals klantnamen, tijden en tafelindelingen opgeslagen zijn.

### Communicatieproblemen door geluidsoverlast

**Probleem:** Personeel moet schreeuwen om elkaar te bereiken door te veel lawaai.

**Oplossing:** Maak een digitale berichten-app voor intern personeel. Personeel kan snel tekstberichten versturen binnen het systeem, waardoor communicatie efficiënt verloopt zonder extra dure hardware.

### Lange wachttijden en verloren bonnen

**Probleem:** Bestellingen raken kwijt of zijn onleesbaar door handgeschreven bonnetjes.

**Oplossing:** Digitaliseer het bestelsysteem volledig. Orders worden nu via een tablet of telefoon naar de keuken gestuurd, waardoor niets verloren gaat en alles leesbaar blijft. De database houdt bij welke bestellingen zijn verwerkt en verzonden.

### Te weinig personeel

**Probleem:** Klanten ervaren vertragingen door personeelstekort.

**Oplossing:** Ontwerp een QR-code bestelsysteem voor op de tafels, waarmee gasten hun bestelling zelf digitaal plaatsen. Dit vermindert de noodzaak voor bediening en verbetert de klanttevredenheid.

### Voedselverspilling door gebrek aan FIFO en voorraadbeheer

**Probleem:** Ingrediënten worden verspild door het ontbreken van voorraadbeheer en het niet toepassen van FIFO.

**Oplossing:** Bouw een voorraadbeheersysteem dat automatisch ingrediënten aftrekt op basis van verkopen. Dit systeem herinnert de manager aan aankopen als de voorraad onder een bepaalde drempel zakt. De database slaat gegevens op over elk product en de actuele voorraad.