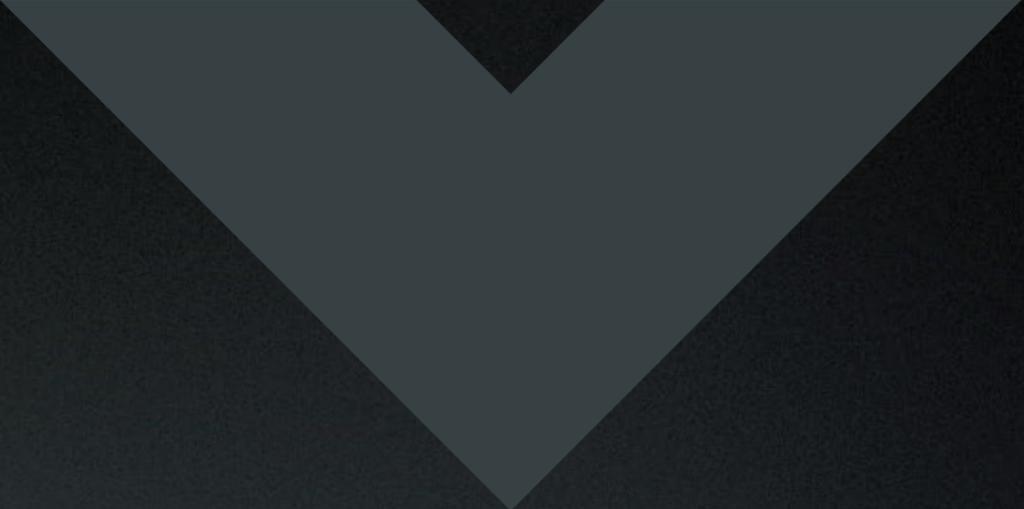




CHECK-IN





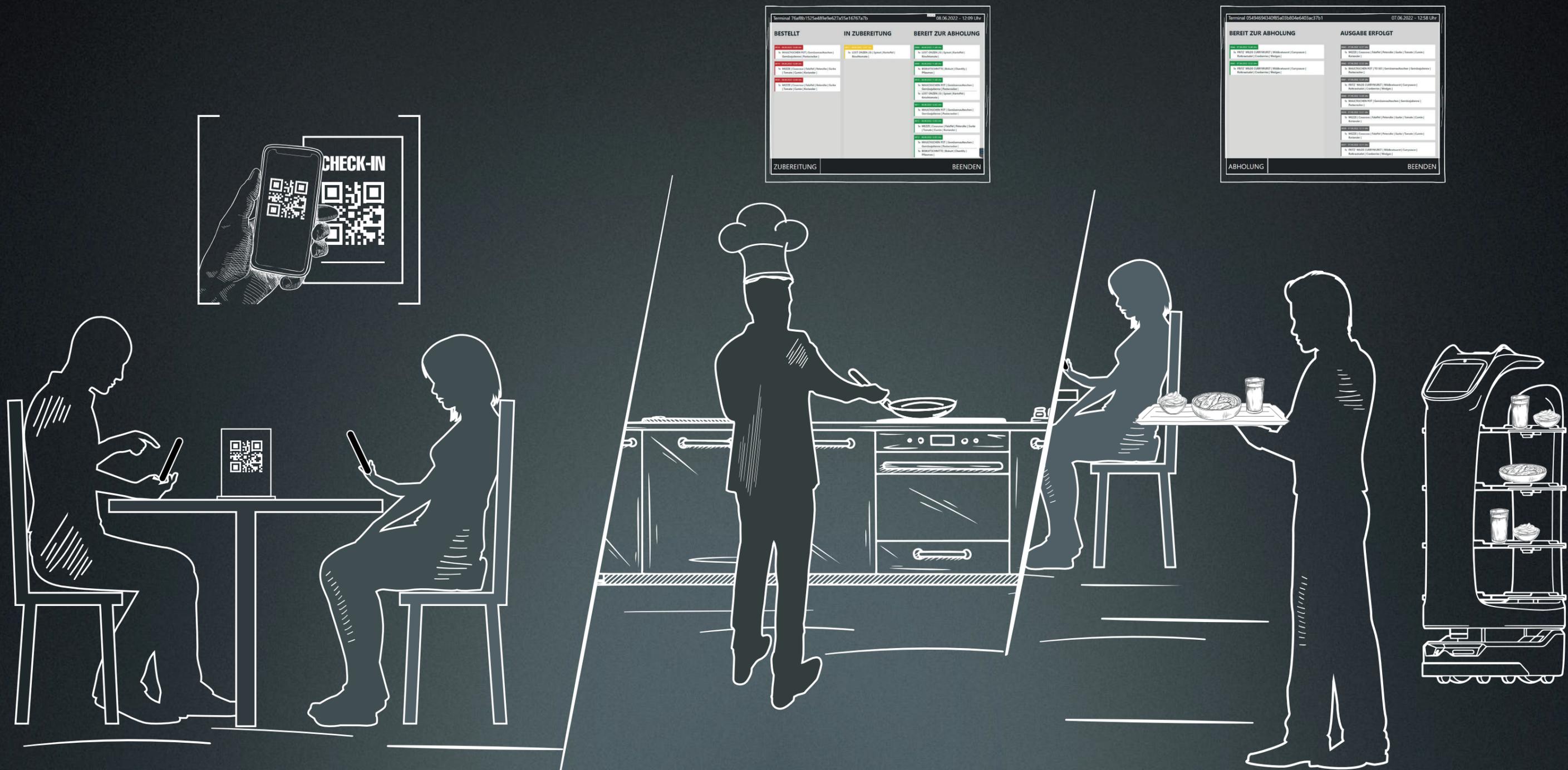
kamasys

Mit den neuen Check-In-Möglichkeiten von kamasys können Gäste effektiver und zeitgemäßer gepflegt werden. Gäste sparen dadurch Wartezeit und können mehr von ihrer Pause genießen. Gleichzeitig können Gastronomen dank digitaler Unterstützung effizienter arbeiten. Die Check-In-Lösungen bilden einen weiteren Schritt zur Digitalisierung in der Gemeinschaftsverpflegung. Neben wirtschaftlicheren Prozessstrukturen für Gastronomen kann den Gästen ein modernes Restaurantenerlebnis geboten werden. Eine Win-Win-Situation für Betreiber und Kunden.



CHECK-IN AM TISCH

Der Gast hat direkt am Tisch die Möglichkeit des Check-Ins mittels QR-Codes: Die Tischnummer wird mit der Vorbestellung und/oder dem Sofortkauf verknüpft – anschließend wird die Bestellung frisch zubereitet und kann dem Gast am Tisch serviert werden.



CHECK-IN AM TERMINAL

Über das Touchdisplay des Bestellterminals kann der Gast die aktuelle Speisekarte aufrufen und Sofortkäufe im Betriebsrestaurant tätigen: Bestellungen werden direkt aufgeben und bargeldlos bezahlt.



WAS INZWISCHEN IN DER KÜCHE PASSIERT

Küchemonitor:

Über den Küchenmonitor gehen die Bestellungen mit Bestellnummer beim Küchenpersonal ein. Die Status der Bestellungen werden über das Touch Display vom Küchenpersonal angepasst.



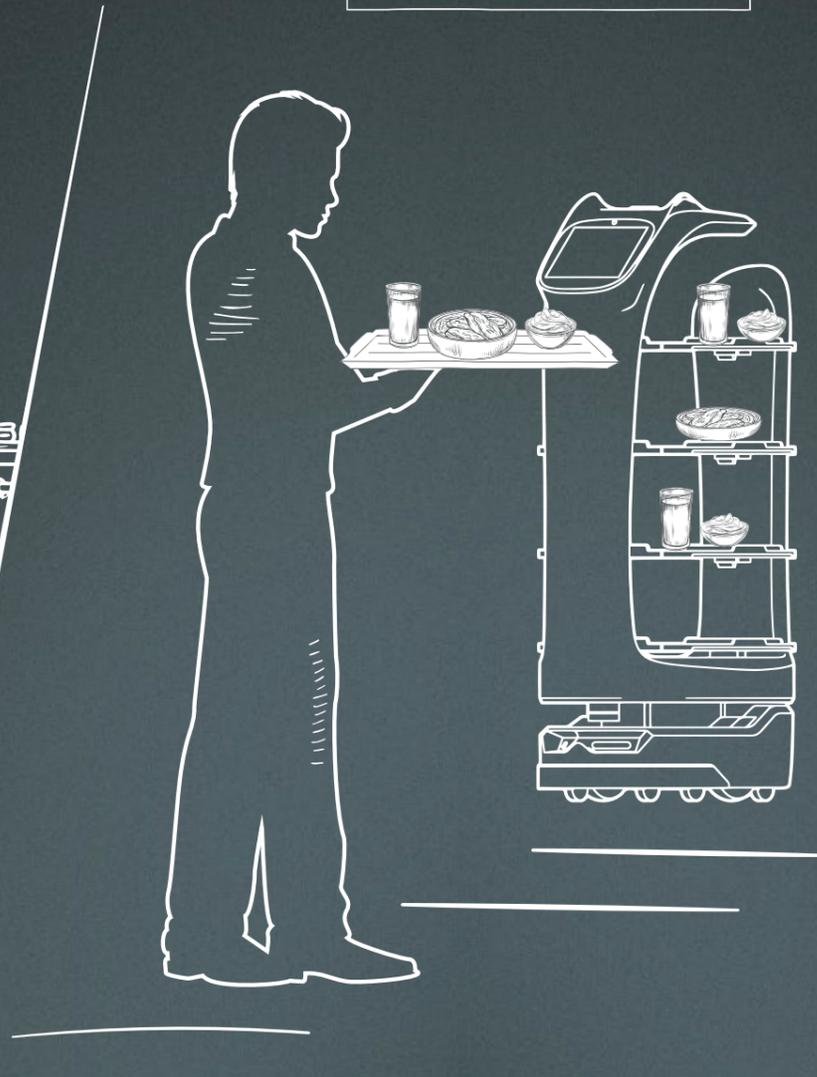
Ausgabemonitor:

Der Ausgabemonitor signalisiert dem Personal dagegen, welche Bestellungen fertig sind und ausgegeben werden können bzw. welche Bestellungen schon ausgegeben wurden.



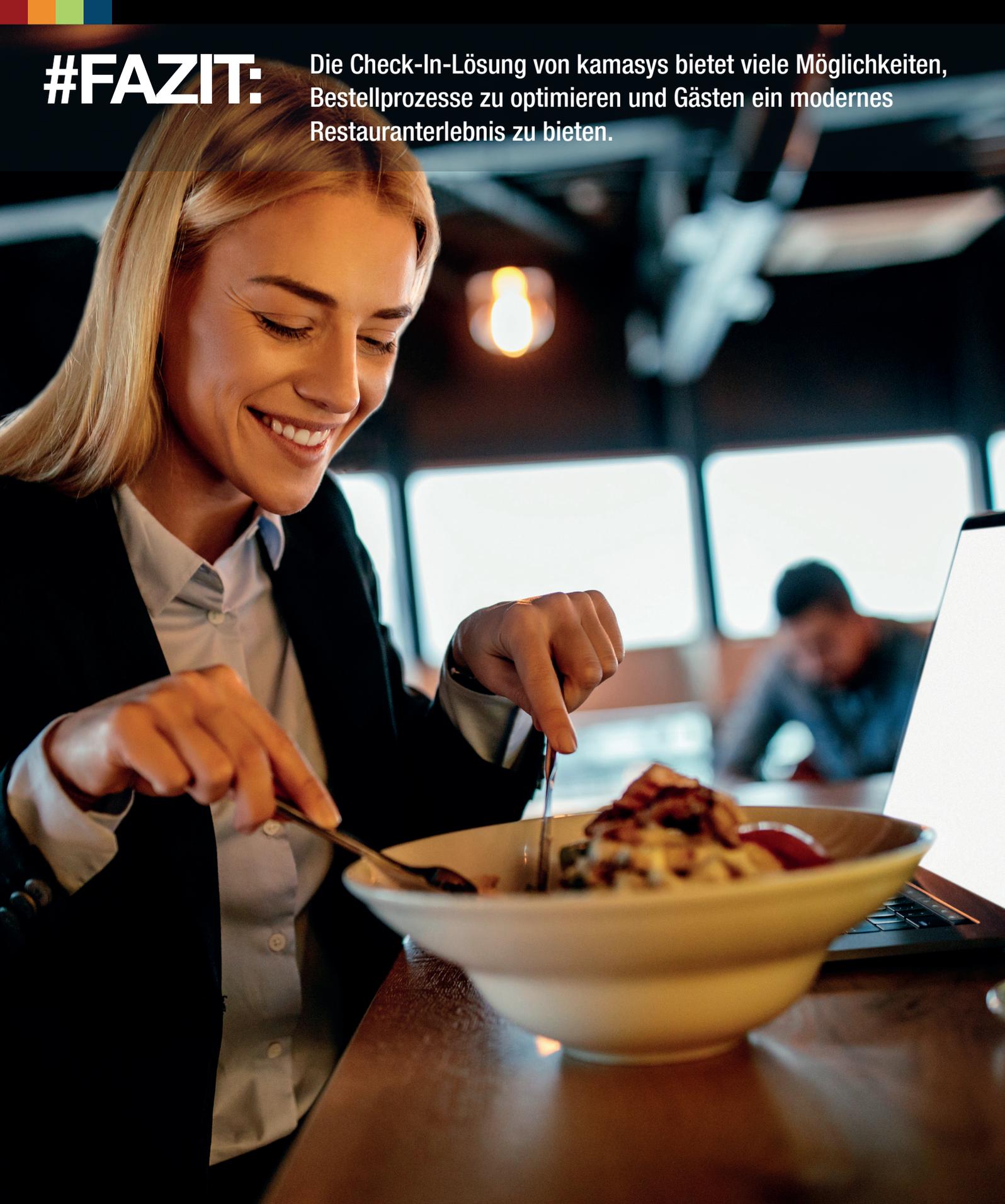
Kundenmonitor:

Der Kundenmonitor befindet sich dagegen am Ausgabecounter und zeigt den Gästen, ob ihre Bestellung abholbereit ist.



#FAZIT:

Die Check-In-Lösung von kamasys bietet viele Möglichkeiten, Bestellprozesse zu optimieren und Gästen ein modernes Restaurantenerlebnis zu bieten.



kamasys

Friedrichstr. 95 - 10117 Berlin
Tel.: +49 (0)30 209 639 19
Fax: +49 (0)30 209 639 50
www.kamasys.de
info@kamasys.de

