

Автоматизация ресторанов, кафе и клубов

Автоматизация ресторана посредством оборудования компании XXX позволяет вывести бизнес на качественно новый уровень, снижая издержки и повышая скорость работы каждого звена.

Существующее **оборудование** для современных баров и **кафе** должно состоять не только из традиционных POS-терминалов, а из куда более мощных и функциональных устройств. Именно поэтому компания XXX разработала перечень продуктов, предоставляющих доступ к сопутствующим сервисам, которые сумеют упростить и автоматизировать многие процессы:

- автоматизация работы официантов, администраторов и кассиров. Для этого используется **оборудование для кафе** на основе сенсорных POS-терминалов. Они просты в использовании и оснащены понятным интерфейсом. За счет этого не потребуется проводить длительное обучение персонала;

- формирование отчетности по любому заданному параметру;

- управление системами бронирования мест и отслеживание заполнения заведения, что позволит быстро отслеживать текущую полноту зала и потенциальную нагрузку на работников заведения;

- налаживание коммуникации «зал-кухня» позволит увеличить эффективность и скорость обработки заказов, а также создаст более удобные условия для работы персонала.

Какие проблемы решает автоматизация бара, кафе и ресторана?

1. Конкуренция.

Оборудование для ресторанов и баров, предлагаемое нашей компанией, – это комплекс постоянно обновляемых сервисов и программ, которые проследят за тем, чтобы каждый сотрудник заведения работал эффективно, не тратя время на бюрократические процедуры.

2. Снижение издержек.

Оборудование для ресторанов, кафе и баров XXX позволяет избежать сложностей со всеми уровнями управления и контроля, что экономит средства и время, а также позволяет выявить и исправить управленческие недочеты.

3. Искоренение проблем со складом.

Инвентаризация больше не станет проблемой, так как понятная и удобная система будет вести учет продуктов на складе в автоматическом режиме.

Важно и то, что обращаясь в нашу компанию, вы получаете гарантию индивидуального подбора оборудования. Специалисты проанализируют специфику деятельности заведения, подберут и установят только те системы, которые действительно необходимы вашему бизнесу, а также сумеют помочь в создании эффективной схемы управления и контроля.