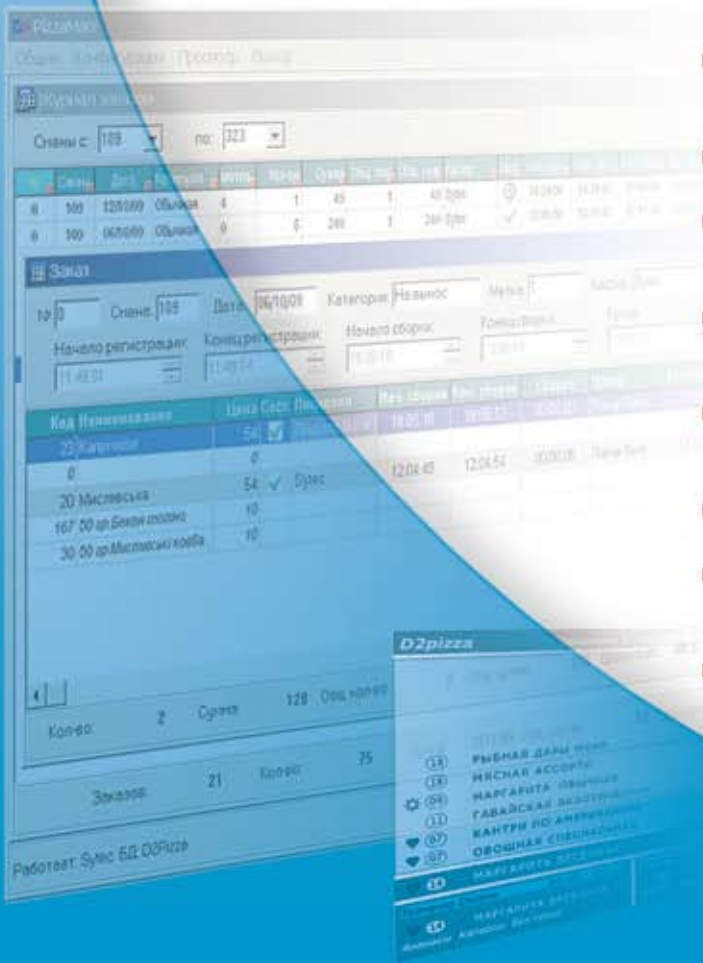




Автономная система автоматизации технологических процессов в пиццерии

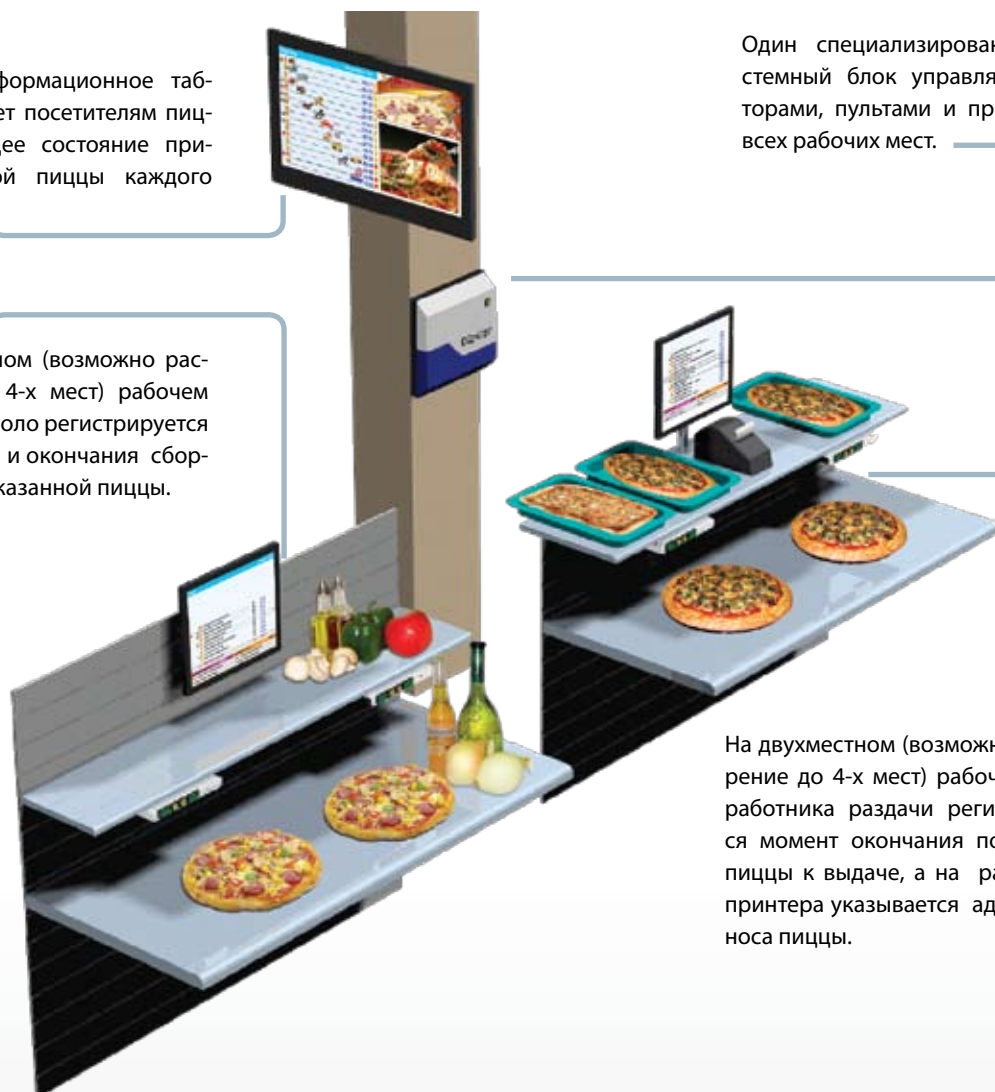


- ▶ Совместимость с любыми системами автоматизации ресторанов и фастфудов
- ▶ Регистрация всех этапов приготовления пиццы
- ▶ Персональная регистрация каждого участника технологического процесса
- ▶ Отображение клиентам в зале текущего состояния приготавливаемой пиццы
- ▶ Предоставление клиенту распечатки подробных сведений о производстве его пиццы
- ▶ Управление доставкой пиццы на дом
- ▶ Специализированное оборудование, ориентированное на кухонную эксплуатацию
- ▶ Сбор статистики, анализ текущих процессов

Рекламно-информационное табло отображает посетителям пиццерии текущее состояние приготавливаемой пиццы каждого клиента.

На двухместном (возможно расширение до 4-х мест) рабочем месте пиццайоло регистрируется время начала и окончания сборки каждой заказанной пиццы.

Один специализированный системный блок управляет мониторами, пультами и принтерами всех рабочих мест.



На двухместном (возможно расширение до 4-х мест) рабочем месте работника раздачи регистрируется момент окончания подготовки пиццы к выдаче, а на распечатке принтера указывается адресат выноса пиццы.



Рабочее место кассира любой системы автоматизации ресторанной деятельности оснащается бесконтактным считывателем и дополнительным программным модулем. С помощью считывателя программный модуль автоматически присваивает заказу клиента метку, временно выдаваемую клиенту для его быстрого обнаружения в зале (обычно - это табличка с номером или уникальная игрушка со встроенным бесконтактным чипом) и передает подробное содержание заказа в систему D2pizza. Менеджером системы D2pizza каждой метке заказа присваивается категория, которая определяет особенности приготовления пиццы. Например, категория "VIP" поставит заказ на внеочередное производство, а заказы с категорией "Доставка" вообще не будут отображены на рекламно-информационном табло зала.

Один монитор рабочего места пиццайоло способен обеспечить одновременную независимую работу до 4-х работников. При этом производство пиццы возможно только при наличии персональной карточки в пульте пиццайоло, замена работника регистрируется простой заменой карточки в пульте. В обычном режиме (приготовление пицц в соответствии с очередностью заказов) пиццайоло использует только одну кнопку пульта, остальные три кнопки позволяют ему запустить в производство внеочередную пиццу или отменить ошибочное действие.

D2pizza 20 жовтня 19:31

16	ОВОЩНАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ	2	00:05
2	МЯСНАЯ АССОРТИ	4	00:18
11	ГАВАЙСКАЯ ЭКЗОТИЧЕСКАЯ	6	00:29
1	КАНТРИ ПО-АМЕРИКАНСКИ	1	00:47
3	РЫБНАЯ ДАРЫ МОРЯ	1	01:03
5	МЯСНАЯ АССОРТИ	2	01:24
8	ИТАЛЬЯНСКАЯ КЛАССИЧЕСКАЯ	1	01:52
14	ОВОЩНАЯ ОСТРАЯ	3	02:19
12	МАРГАРИТА ВЕСЕННЯЯ	1	02:43
4	МЯСНАЯ АССОРТИ	1	03:07

Иванченко Александр 00:32 03:24 Бондаренко Ирина 00:12 03:38

2	МАРГАРИТА ВЕСЕННЯЯ	Иванченко Александр
7	РЫБНАЯ ДАРЫ МОРЯ	Бондаренко Ирина

D2pizza 20 жовтня 20:43

21	ОВОЩНАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ / Капустя / Томатний соус	03:21
4	МЯСНАЯ АССОРТИ	03:59
13	ГАВАЙСКАЯ ЭКЗОТИЧЕСКАЯ / Ананасы	04:19
10	КАНТРИ ПО-АМЕРИКАНСКИ	04:37
8	РЫБНАЯ ДАРЫ МОРЯ / Крабовые палочки / Морская капуста	05:13
16	МЯСНАЯ АССОРТИ	07:55
2	ИТАЛЬЯНСКАЯ КЛАССИЧЕСКАЯ	08:11
11	ОВОЩНАЯ ОСТРАЯ / Без перца	08:39
11	МАРГАРИТА ВЕСЕННЯЯ	09:25
3	МЯСНАЯ АССОРТИ	09:53
5	ГАВАЙСКАЯ ЭКЗОТИЧЕСКАЯ / Ананасы	10:04
9	КАНТРИ ПО-АМЕРИКАНСКИ	10:12
14	ОВОЩНАЯ ОСТРАЯ / Хрен	12:09
12	КАНТРИ ПО-АМЕРИКАНСКИ / Горчица	13:13

Васильева Ольга 14:32 Филиппов Николай 13:31

7	ОВОЩНАЯ ОСТРАЯ	Васильева Ольга
7	МЯСНАЯ АССОРТИ	Филиппов Николай

ПИЦЦЕРИЯ «БУРАТИНО»
 Киев, ул. Татарская 1В, тел. 230-82-29

Метка № 14
 Дата: 22.10.2009 Время: 19:27
 Категория заказа: «В зале»

Название пиццы:
МЯСНАЯ АССОРТИ

Дополнение:
 Помидор свежий 50 гр.
 Салыми 100 гр.

Время ожидания в очереди: 00:25
 Время сборки пиццы: 02:12
 Время приготовления пиццы: 08:37
Суммарное время: 11:14

Пиццайоло: Бондаренко Ирина
 На раздаче: Филиппов Николай

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Работник раздачи регистрируется на своем рабочем месте путем установки персональной карточки в специализированный пульт, с помощью которого он идентифицирует вынутую из печи пиццу и регистрирует завершение ее подготовки к выдаче. Эта регистрация сопровождается распечаткой информационного чека, который в дальнейшем поможет официанту безошибочно найти в зале клиента, а последнему предоставить подробные сведения о процессе приготовления его пиццы. Если пицца приготовлена для доставки на дом, на чеке дополнительно указывается адрес доставки.

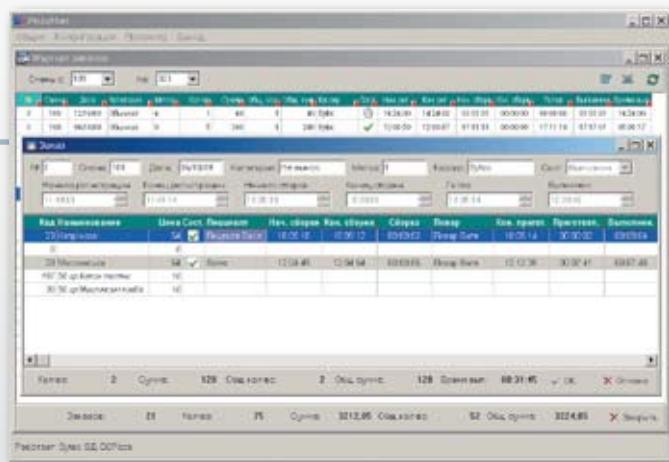
В качестве рекламно-информационного табло система D2pizza использует один или несколько обычных широкоформатных телевизоров – видеосигнал, выдаваемый системным блоком, легко подводится стандартным телевизионным кабелем в любые места зала, удобные для обозрения клиентами. Табло наглядно представляет клиенту информацию о степени готовности заказа в двух режимах отображения – с видеорекламой и без нее. Чтобы удалить с табло уже полностью выполненные заказы, официант сканирует возвращенную клиентом метку заказа, прежде чем вернуть ее на кассу.

D2pizza 20 жовтня 19:31

8	00:11	1
10	00:24	4
7	01:08	1
13	00:40	2
15	06:23	3
4	05:35	1
1	07:14	2
16	09:41	2
2	07:10	1
11	07:15	1
8	10:25	2
3	09:38	1
5	09:56	1
9	11:42	1
14	14:08	1
12	12:14	1

07:15 1
 10:25 2
 09:38 1
 09:56 1
 11:42 1
 14:08 1
 12:14 1

Менеджеру системы D2pizza предоставляется программный модуль, запускаемый на любом компьютере информационной сети заведения. Модуль позволяет сконфигурировать основные объекты учета системы (метки, персональные карточки, права доступа, адреса доставки и т.п.), отобразить текущее состояние производства пицц, зарегистрировать оплату переданных на доставку пицц, удаленно отредактировать неверные действия персонала, построить необходимую отчетность в разнообразных разрезах.



Основную функциональность системы D2pizza обеспечивает специализированное оборудование, ориентированное на кухонные условия эксплуатации. В базовом исполнении системный блок способен обеспечить поддержку до 4-х мониторов, 4-х пультов и 2-х принтеров, которые при определенных настройках могут выполнять функцию станции пиццайоло, работника раздачи или рекламно-информационного табло (количество параллельно подключаемых табло не ограничено). Каждый пульт оснащен 4-мя влагозащитными кнопками и считывателем бесконтактных карточек. Крепление системного блока предполагается на стене, а крепление пультов – под столешницей или верхней полкой рабочих мест пиццайоло и работников раздачи.



SYTEC

Украина, Киев, Татарская 1-В

044-2308229

d2sys@sytec.kiev.ua

www.sytec.kiev.ua