



## „Mit Magneten lassen sich die Bons auch nicht besser sortieren“

Sie heften jeden Bon mit Magneten an das Regal? Das Personal lässt oft das Essen liegen? Oder die Küche hat die Prioritäten der Gerichte nicht im Griff, sodass oft Gerichte mit langer Zubereitungszeit zu spät vorbereitet werden? Werden Gerichte des Öfteren doppelt gefertigt oder gar vergessen? Wie oft schicken Sie das Personal wieder zum Gast, da das gewünschte leider nicht mehr verfügbar ist?

Outlet:	Verkauf:	Tisch:	TD-Verkauf	Outlet:	Verkauf:	Tisch:	T1	Outlet:	Verkauf:	Tisch:	T2
Kellner:	Frau Robert (2)	Gäste:	16:26	Kellner:	Herr Kai (1)	Gäste:	16:02	Kellner:	Herr Kai (1)	Gäste:	15:59
Drucker:	BT Bon	Bestpl:	17/6	Drucker:	BT Storm	Bestpl:	07/6	Drucker:	BT Bon	Bestpl:	07/6
1	ButterCroissant		11:56	1	Portionsheng		11:57	1	Portionsheng		11:57
			1,10		aus Geniesser Frühstück				aus Geniesser Frühstück		
1	Mohnschnecke m.Kirsche		11:56	1	Kürbisk. Sonnenbl. -Bröt.		11:57	1	Portionskonfitüre		11:57
			1,30		aus Geniesser Frühstück				aus Geniesser Frühstück		
2	Hausbrot 500g		11:57	1	Cappuccino		11:57	1	Portionsbutter		11:57
			1,25		aus Geniesser Frühstück				aus Geniesser Frühstück		
2	Mohnschnecke m.Kirsche		11:56	1	Mohnbrötchen		11:57	1	Milchkaffee		11:57
			1,30		aus Geniesser Frühstück				aus Geniesser Frühstück		
2	Mohnschnecke m.Kirsche		11:56	1	Portionskonfitüre		11:57	1	Weltmeister Brötchen		11:57
			1,30		aus Geniesser Frühstück				aus Geniesser Frühstück		
				1	Portionsbreichwurst		11:57	1	Bio-Kerndl Spitzen		11:57
					aus Geniesser Frühstück				aus Geniesser Frühstück		

## Dynamische Bondarstellung für die Küche

Das ADDIPOS.Küchenterminal, auch Bonterminal genannt, ist eine digitale Darstellung der Bons auf einem Touchmonitor, welcher den ursprünglich gedruckten Bestellbon für die Küche ersetzt. Die dynamische Beschaffenheit erlaubt es dem Küchenpersonal, die Bons nach Tisch oder Gang zu sortieren. Die untere Bonliste zeigt die Tische im Zeitplan: Rot im Verzug, Orange leicht im Verzug, Grün im Zeitplan. Der Tisch, auf welchen man sich befindet, wird dunkelgrün angezeigt. Hellgrüne Artikel sind Gangartikel, welche noch nicht abgerufen wurden. Hellblaue hingegen wurden bereits produziert und können abgeholt werden. Nachdem der Koch das Gericht gekocht hat, wird dieser als fertig gemeldet und ein Bon wird an der Kasse für den Kellner ausgegeben.

Neue Bons können nach Wunsch mit einem Tonsignal eingehen. Des Weiteren können mehrere Küchenterminals verknüpft und nach Artikel aufgeteilt werden.

**Und wie viele Kilometer laufen Ihre Kellner am Tag?**