



## „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: Restaurant	Tisch: T1	Gäste: 3 P	Kellner: Ihr Kal	Alter: 08:10	Fertig: 3/21
1	Continensebene V3	10.57			
1	Continensebene HS	10.57			
1	Continensebene D	10.57			
1	Continensebene	10.57			
1	Continensebene Hauptgesen	10.57			
1	Continensebene Vorspeisen	10.57			
1	Continensebene Dessert	10.57			
1	Aleteri Krautsalat	2.50	11.00		
1	Aleteri Krautsalat	2.50	11.00		
1	Zucchini Schmitzel Salat	7.23	11.00		
1	Wiener Schmitzel Salat	12.87	11.00		
1	Kartoffel Lauch	18.50	11.00		
1	Kartoffel Lauch	18.50	11.00		
1	Champignon gubisch	16.00	11.00		
1	Champignon gubisch	16.00	11.00		
1	Checken Tikka Masala	19.00	11.00		
1	Checken Tikka Masala	19.00	11.00		
1	Salat Kombo	11.00			
1	Salat Kombo	11.00			
1	Fruchts Kombo	11.00			
1	Fruchts Kombo	11.00			
1	Champignon gubisch	16.00	11.00		
1	gabakische Falafel mit Salat	15.00	11.00		
1	Schmitzel Kombo	10.57			
1	Schmitzel Kombo	10.57			
1	Wiener Schmitzel Salat	12.87	11.00		
1	Wiener Schmitzel Salat	12.87	11.00		
1	Blattsalat Dessert	16.57			
1	Blattsalat Dessert	16.57			

Outlet: Resta	Tisch: T3	Gäste: 3 P	Kellner: Ihr Kal	Alter: 02:02	Fertig: 0/7
1	Kartoffel Lauch	18.50	11.00		
1	Kartoffel Lauch	18.50	11.00		
1	Champignon gubisch	16.00	11.00		
1	Champignon gubisch	16.00	11.00		
1	Checken Tikka Masala	19.00	11.00		
1	Checken Tikka Masala	19.00	11.00		
1	Salat Kombo	11.00			
1	Salat Kombo	11.00			
1	Fruchts Kombo	11.00			
1	Fruchts Kombo	11.00			

Outlet: Restaurant	Tisch: T4	Gäste: 4 P	Kellner: Ihr Kal	Alter: 01:45	Fertig: 0/4
1	Champignon gubisch	16.00	11.00		
1	Champignon gubisch	16.00	11.00		
1	Checken Tikka Masala	19.00	11.00		
1	Checken Tikka Masala	19.00	11.00		
1	gabakische Falafel mit Salat	15.00	11.00		
1	gabakische Falafel mit Salat	15.00	11.00		
1	Kartoffel Lauch	18.50	11.00		
1	Kartoffel Lauch	18.50	11.00		

## 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?**