

MY POS 5.0 - Neu in dieser Version

Inhalt

Überarbeitete Kassenansicht	2
Wechsel der Ansicht	2
Schnellsteuerung	2
Steuerung der Liste der gebuchten Artikel	3
Küchenstationen	4
Küchenmonitor.....	5
Monitor-Ansicht und Bedienung.....	5
Artikel-Listen.....	6
Tische.....	7
Stand der Zubereitung kennzeichnen	8
Gangfreigabe.....	8
Rück-Info an den Service.....	9
Monitor-Steuerung.....	10
Inhaltliche Einrichtung der Monitore.....	11
Zuordnung der Monitor-Ansichten zu Stationen	13
Ein Wort zur Hardware	14
Sonstiges.....	14

Diese Version enthält neue Designs und Features für die Kassenoberfläche, aber auch ein neues Modul: den Küchenmonitor. Dies ist für Ihre Installation zusätzlich lizenzierbar. Sprechen Sie uns gerne an, wir führen Ihnen die Handhabung gerne in einer Online Präsentation vor und beraten Sie bei der Auswahl geeigneter Hardware.

Unsere Küchenmonitor Lösung übergibt die Eingabe über den Stand der Bearbeitung in der Küche auch an das Servicepersonal, und ist, wie immer, nicht an Hardware oder Mitarbeiter gebunden und ist sehr flexibel in der Einrichtung der Ansichten. So sieht jede Station, was sie sehen muss. Darüber hinaus können Sie sich zusätzlich Ansichten für den Pass einrichten, der zum Beispiel alles außer Getränke sehen möchte. Wir haben die Bedienung für die Küche mit so wenigen Klicks wie möglich konzipiert.

Bei dieser Gelegenheit haben wir die Stammdatenverwaltung der Küchendrucker erweitert: Sie definieren nun Küchenstationen, in denen Sie Bestellungen des Servicepersonals produzieren. Sie müssen hierbei aktuell nichts beachten: aus denjenigen Ihrer Drucker, die bisher für den Orderdruck verwendet wurden, haben wir automatisch Küchenstationen erstellt. Der Vorteil: Sie können nun Bestellungen an mehrere Drucker schicken, zum Beispiel die Bestellung eines Schnitzels mit Salat sowohl an die Hauptküche, als auch an die Salat-Station.

Überarbeitete Kassenansicht

Wechsel der Ansicht



Für die Arbeit in dunkleren oder helleren Umgebungen kann die Servicekraft die Ansicht wechseln. Jeder Mitarbeiter kann mit diesem Icon die Ansicht von Blau auf Silver wechseln. Die Ansicht Silver bietet eine hellere Darstellung, blau ist kontrastreicher und bei der Anmeldung der Standard:



Schnellsteuerung

Die wichtigsten Umschalt-Aktionen finden Sie nun oben rechts. Aktuell mögliche Aktionen werden farbig gezeigt. Aktionen, die auf eine vorherige Auswahl aufbauen, sind ausgegraut.



Wechsel der Verkaufsstelle



Kassenwechsel



Mitarbeiterwechsel



Wechsel zwischen Schnell- und Vorgangs-Kasse



Kassenansicht neu laden



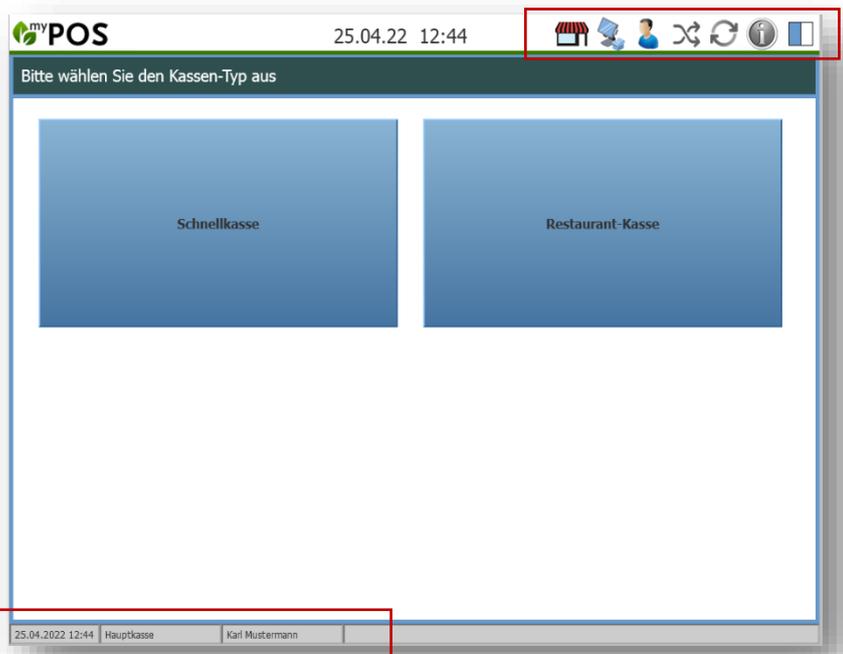
Kassenstatus/ Infos



Wechsel zwischen Blau und Silver



Wechsel des Betriebs (nur für Multi-Property)



Die Info-Leiste zu Datum, Kasse, Mitarbeiter befindet sich am unteren Bildrand.

Steuerung der Liste der gebuchten Artikel

Ihre Bestellungen werden grundsätzlich nach Bestell-Eingang gruppiert angezeigt. Werden bestellte Artikel aber Gangfolgen zugeordnet, werden die Artikel im Gang gruppiert dargestellt.

Ein Klick auf einen Artikel eröffnet die Möglichkeit der Bearbeitung eines Artikels – Storno, die Anzahl ändern, Notiz oder Gang ergänzen.

1x	Coca Cola 0,2l	1,90
1x	Coca Cola 0,4l	2,70
1x	Apfelschorle 0,2l	2,00

Sind mehr Artikel gebucht, als in der Ansicht sichtbar, können Sie in der Liste mittels der Pfeile scrollen. Auf Tablets ist dies auch per Wischen innerhalb der Liste nach oben oder unten möglich.

 Sie finden unten in der Artikel-Liste Icons, mit denen Sie die Ansicht der Artikelliste erweitern können. Die Zahlentastatur wird beim Ausklappen ausgeblendet, und Sie finden neben den Storno Buttons, falls Sie die Option Küchenmonitor nutzen, Information aus der Küche.

 Schließen Sie die Ansicht mit Klick auf das Einklappen-Icon wieder, um die Nummern-Tastatur wieder einzublenden.

Bestellung		
1x	Adelholz still 0,5	1,95
1x	Arco,hell vom Fass 0,5l HH (-50%)	1,70
1x	Weinschorle 0,2l HH (-50%)	1,60
1x	Adelholzener 0,25l	1,15
1x	Apfelsaft 0,2l	1,35
Gang-Folge: I		
1x	Tomate/ Mozarella	9,00
1x	Riesl. Suppe HH (-50%)	5,00
Gang-Folge: II		
1x	Wiener Schnitzel HH (-50%)	5,75
1x	Aufpreis Spargel HH (-50%)	2,50
1x	Forelle gebr.	19,00
Gang-Folge: III		
		56,90 EUR

Bestellung		
1x	Adelholz still 0,5	1,95 
1x	Arco,hell vom Fass 0,5l HH (-50%)	1,70 
1x	Weinschorle 0,2l HH (-50%)	1,60 
1x	Adelholzener 0,25l	1,15 
1x	Apfelsaft 0,2l	1,35 
1x	Cappuccino HH (-50%)	1,35 
1x	Espresso doppelt HH (-50%)	1,70 
Gang-Folge: I		
1x	Tomate/ Mozarella	9,00 
1x	Riesl. Suppe HH (-50%)	5,00 
Gang-Folge: II		
1x	Wiener Schnitzel HH (-50%)	5,75 
1x	Aufpreis Spargel HH (-50%)	2,50 
1x	Forelle gebr.	19,00 
Gang-Folge: III		
1x	Mousse au chocolat	6,00 
1x	Tiramisu HH (-50%)	1,90 
		59,95 EUR

Küchenstationen

Ob Bar, Salatküche, Patisserie oder schlicht Küche – legen Sie unter Stammdaten – Küchen-Stationen die Bereiche Ihres Betriebs an, in denen etwas produziert wird und an welche Bestellungen des Servicepersonals geschickt werden. Sie können Ihren Stationen Drucker, und mit dem Zusatzmodul Küchenmonitor auch Monitor-Ansichten zuweisen.

Hinterlegen Sie einer Küchen-Station mehrere Drucker, werden Bestellungen und Gangfolgen an diesen Druckern parallel ausgegeben.



The screenshot shows the 'myPOS' interface. At the top, there's a navigation bar with 'Willkommen', 'Statistik', 'Vorgangsdaten', 'Berichte', 'Stammdaten', and 'Administration'. Below this is a search bar with a dropdown set to 'alle' and buttons for 'Suche starten' and 'Neuen Eintrag anlegen'. The main content area is titled 'Station Nr. 6'. It has a 'Betrieb' dropdown set to 'Türkei Hotel - MPEHotel 2', a 'Name' field with 'Epson TM-T20 -175', and a 'Deaktiviert' checkbox. Below this is a section 'Zugeordnete Drucker' with a table:

Drucker	Deaktiviert	Küchenbon	Pass-Bon
Epson TM-T20 -175	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

At the bottom, there are buttons for 'Station bearbeiten' and 'Abbruch'.

Dieser Punkt wurde im Zuge der Einführung des Zusatzmoduls Küchenmonitor eingeführt. Um Ihnen die Umstellung zu erleichtern, wurden aus denjenigen Ihrer Drucker, die bisher für den Orderdruck verwendet wurden, automatisch Küchenstationen erstellt. Hierbei wird der Name des Druckers als Name der Küchenstation übernommen, die Bezeichnung können Sie natürlich ändern.

Um einer Küchenstation neue Drucker zuzuweisen, wählen Sie aus der Liste Ihrer zuvor angelegten Drucker aus der Liste den gewünschten aus und speichern Sie Ihre Drucker Auswahl zunächst. Mit Klick auf das + Icon können Sie in einem Schritt mehrere Drucker auswählen.

Bearbeiten Sie die Station erneut, um durch Anhaken zu definieren, ob an diese Drucker Küchenbons für Bestellungen und Gangfolgen ausgegeben werden sollen, und, falls Sie das Zusatzmodul Küchenmonitor verwenden, Einzelbons pro gebuchtem Artikel am Pass erzeugt werden sollen.

The screenshot shows the 'Station bearbeiten' configuration page. It has a 'Betrieb' dropdown set to 'Based on IT GmbH - MPEHotel 1', a 'Name' field with 'Hauptküche', and a 'Deaktiviert' checkbox. Below this is a section 'Zugeordnete Drucker' with a table:

Drucker	Deaktiviert	Küchenbon
Kueche	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
MetaPace-T3II_99	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Below the table, there's a dropdown 'Bitte wählen Sie einen Drucker' and a '+ icon. At the bottom, there are buttons for 'Änderungen übernehmen' and 'Abbruch'.

Küchenmonitor

Statt die Bestellungen des Servicepersonals auszudrucken, können die Bestellungen an Küchenmonitoren verwaltet werden. Der Status der Zubereitung wird mit kleinem Aufwand für die Köche markiert: Angenommen, in Arbeit, und Bereit zum Servieren.



Am Pass wird nach Fertigstellung ein Ausdruck für den Teller bzw. das Tablett erzeugt. Das Servicepersonal kann auf der Kassenoberfläche den Status der Bestellung sehen. Bitte beachten Sie, dass das Modul Küchenmonitor lizenziert werden muss. Sprechen Sie uns gerne an, wir beraten Sie auch gerne bei der Auswahl geeigneter Hardware.

The screenshot shows the 'myPOS' kitchen monitor interface. It features a central panel with three table views: Tisch 2, Tisch 3, and Tisch 1. Each table view displays a list of orders with status indicators (green checkmarks, chef hats, or arrows) and preparation times. To the left, there are sections for 'Gang Abgerufen', 'To Do', and 'In Arbeit'. The bottom status bar shows 'Speisen', 'Alexandra Adams', and the date/time '05.05.22 17:23'.

Table	Order	Status	Time	
Tisch 2	1x Cappuccino	✓		
	1x Obstkuchen	✓		
	1x Sahnetorte	✓		
	Gang-Folge: I			
	1x Vorsp. Antipasti	👨	21m	
	1x Tagessuppe	👨	21m	
	Gang-Folge: II			
	1x Athen Teller	➡	21m	
	1x Wiener Schnitzel	➡	21m	
	Tisch 3	Gang-Folge: I		
1x Salat		➡	20m	
1x Salat mit Garnelen		➡	20m	
Gang-Folge: II				
1x Forelle gebr.		➡	20m	
1x Lammfilet		➡	20m	
Gang-Folge: III				
1x MÖ.Erdbeer Sahne		➡	20m	
1x MÖ. Vanilla	➡	20m		
Tisch 1	Gang-Folge: I			
	1x Tomate/ Mozarella	✓		
	1x Riesl. Suppe	✓		
	Gang-Folge: II			
	1x Wiener Schnitzel	✓		
	1x Aufpreis Spargel	✓		
	1x Forelle gebr.	✓		
	Gang-Folge: III			
1x Mousse au chocolat	👨	1h47m		
1x Tiramisu	👨	1h47m		

Monitor-Ansicht und Bedienung

Jede Küchenmonitor Ansicht ist so aufgebaut, wie diese in der MY POS Administration konfiguriert wurde. Sie finden eine zentrale Ansicht der Bestellungen, geordnet nach Tischen, eine Übersicht aller Bestellungen, sortiert in drei Listen, die man auf-und zuklappen kann, sowie Icons zur Steuerung und eine Info-Leiste unten.

Artikel-Listen

Links befinden sich die Übersichten über alle Bestellungen, die dieser Küchenmoitor-Ansicht zugeordnet wurden:

- ‚Gang Abgerufen‘ zeigt alle Artikel, die innerhalb einer Gangfolge vom Servicepersonal freigegeben wurden
- ‚To Do‘ sammelt alle Artikelbestellungen, die noch nicht bearbeitet wurden
- In Arbeit zeigt alle Artikel, bei denen mit der Zubereitung angenommen wurden.

Diese Listen können auf- und zugeklappt werden und auch komplett zugunsten der Tischübersicht verborgen werden:

	Gang Abgerufen	
	To Do	
	In Arbeit	
	Antipasti Teller	1
	Tagessuppe	1



Sie können die drei Listen mit Klick auf die Icons erweitern oder schließen, sowie die gesamte Listenansicht einklappen.



	Gang Abgerufen	
	Markt-Salat	1
	Salat mit Garnelen	1
	To Do	
	Athen Teller	1
	Wiener Schnitzel	1
	Markt-Salat	1
	Salat mit Garnelen	1
	Forelle Müllerin	1
	Lammfilet	1
	MÖ.Erdbeer Sahne	1
	MÖ_Vanilla.....	1
		 
	In Arbeit	
	Antipasti Teller	1
	Tagessuppe	1

Tische

Tische mit offenen Bestellungen werden grundsätzlich nach Tisch-Nummer sortiert angezeigt. Tische mit noch nicht angenommenen Bestellungen werden zuoberst gezeigt. Sobald Bestellungen bearbeitet werden, rutschen Sie in der Priorität nach unten. So wird in der folgenden Abbildung der Tisch 2 und 3 vor Tisch 1 gezeigt, denn für Tisch 1 sind bereits alle Bestellungen zubereitet.

Tisch: 2 Ronja Dambeck 02:11:40	Tisch: 3 Ronja Dambeck 01:08:23	Tisch: 1 Ronja Dambeck 01:58:40
Bestellung	Gang-Folge: I	Gang-Folge: I
1x Cappuccino ✓	1x Salat 30m	1x Tomate/ Mozzarella ✓
1x Obstkuchen ✓	1x Salat mit Garnelen 30m	1x Riesl. Suppe ✓
1x Sahnetorte ✓	Gang-Folge: II	Gang-Folge: II
Gang-Folge: I	1x Forelle gebr. 30m	1x Wiener Schnitzel ✓
1x Vorsp. Antipasti 31m	1x Lammfilet 30m	1x Aufpreis Spargel ✓
1x Tagessuppe 31m	Gang-Folge: III	1x Forelle gebr. ✓
Gang-Folge: II	1x MÖ.Erdbeer Sahne 30m	Gang-Folge: III
1x Athen Teller 31m	1x MÖ. Vanilla 30m	1x Mousse au chocolat 1h57m
1x Wiener Schnitzel 31m		1x Tiramisu 1h57m

Gäste, welche schon länger, als in der Konfiguration Ihrer Küchenmonitor-Ansicht vorgesehen, auf ihre Bestellung warten, werden mit der in der Konfiguration bestimmten Farbe als Erinnerung bzw. Warnung angezeigt.

Tisch: 2 Ronja Dambeck 01:55	Tisch: 10 Ronja Dambeck 01:08:16	Tisch: 10 Ronja Dambeck 01:22:44
Bestellung	Bestellung	Bestellung
1x Cappuccino 1m	1x Hauswein, weiss 0,1l 50m	1x Hauswein, weiss 0,1l 1h5m
	1x Erdinger alkoholfrei 0,5l 50m	1x Erdinger alkoholfrei 0,5l 1h5m

Wartezeit im Rahmen

Gäste-Warten Erinnerung

Gäste-Warten Warnung

Je länger Gäste auf ihre Bestellungen gemäß der Konfiguration warten müssen, desto höher wandern Sie in der Tischliste nach oben.

Stand der Zubereitung kennzeichnen

Innerhalb der Anzeige eines Tisches sehen Sie allgemeine Bestellungen der Teile der Bestellung, die Ihre Küchenmonitor Ansicht betrifft. Zum Beispiel sieht die Ansicht Salate nur die Tische mit den Salat-Bestellungen, die Ansicht Getränke sieht nur die Getränke-Bestellungen, die Ansicht Pass will vermutlich alle Bestellungen eines Tisches aller Stationen sehen.



Wenn Sie mit der Zubereitung beginnen, können Sie bei einer Position, einer Gruppe oder dem gesamten Tisch auf das ‚Start‘ Icon klicken. Der Zustand des Artikels, der Gruppe oder des Tisches ändert sich nun auf ‚in Arbeit‘



‚In Arbeit‘ zeigt, dass Sie mit der Zubereitung der Bestellung begonnen haben. In der Listenübersicht wechseln diese Artikel ‚To Do‘ auf ‚In Arbeit‘. Ein erneuter Klick auf ‚In Arbeit‘ wechselt in den nächsten Status.



‚Kann serviert werden‘ zeigt an, dass die Zubereitung fertig ist. Hierbei wird für jeden Artikel automatisch ein Tischbon erzeugt, sofern in der Station ein Drucker zugeordnet und die Option Pass-Bon gewählt ist.



Der Status ‚Kann serviert werden‘ kann vom Pass- oder Küchenmitarbeiter auf ‚Fertig‘ geändert werden. Hierbei wird die Ansicht auf dem Küchenmonitor entfernt.

Tisch: 3				
Ronja Dambeck				
01:20:36				
Gang-Folge: I				
1x	Salat	42m		
1x	Salat mit Garnelen	42m		
Gang-Folge: II				
1x	Forelle gebr.	42m		
1x	Lammfilet	42m		
Gang-Folge: III				
1x	MÖ.Erdbeer Sahne	42m		
1x	MÖ. Vanilla	42m		

Gangfreigabe

Gibt die Servicekraft einen Gang frei, sehen Sie dies im Küchenmonitor. Die Gangfolge wird im Tisch grün angezeigt und die Artikel wechseln in der Listen-Übersicht von ‚To Do‘ in die Spalte ‚Gang Abgerufen‘:

Gang Abgerufen		Tisch: 4	
Salat mit Garnelen	1	Ronja Dambeck	
Tapenades	1	04:55	
		Gang-Folge: I	
		1x Salat mit Garnelen	4m
		1x Tapenades	4m
		Gang-Folge: II	
		1x Forelle gebr.	4m
		1x Lammfilet	4m
		Gang-Folge: III	
		1x Mousse au chocolat	4m
		1x Tiramisu	4m
To Do			
Salat mit Garnelen	1		
Tapenades	1		
Forelle gebr.	1		
Lammfilet	1		
Mousse au chocolat	1		
Tiramisu	1		

Rück-Info an den Service

Die Bedienung des Küchenmonitors mag für das Küchenpersonal zu Beginn ungewohnt sein, und, wenn viel zu tun ist, auch sicher einmal lästig. Dennoch lohnt es sich, denn das Servicepersonal kann die Informationen in der Kassenoberfläche einsehen.



Alle Eingaben des Zubereitungsstatus im Küchenmonitor werden in der Anzeige der Kassenoberfläche für die Servicekräfte gezeigt.

In der Tischübersicht kann man sehen, dass etwas für den Tisch bereit zum Servieren ist.



Öffnet man in der Kasse den Tisch und erweitert die Liste der Bestellungen mit Klick auf das Icon ‚Ansicht erweitern‘, sieht man detailliert, wie der Stand der Zubereitung für den gesamten Tisch in der Küche oder der Bar ist und kann dem Gast direkt Auskunft geben.



Bestellung			
1x	Adelholz still 0,5	1,95	
1x	Arco,hell vom Fass 0,5l HH (-50%)	1,70	
1x	Weinschorle 0,2l HH (-50%)	1,60	
Gang-Folge: I			
1x	Tomate/ Mozzarella	9,00	
1x	Riesl. Suppe HH (-50%)	5,00	
Gang-Folge: II			
1x	Wiener Schnitzel HH (-50%)	5,75	
1x	Aufpreis Spargel HH (-50%)	2,50	
1x	Forelle gebr.	19,00	
Gang-Folge: III			
1x	Mousse au chocolat	6,00	
1x	Tiramisu HH (-50%)	1,90	
↑	↓	↔	54,40 EUR

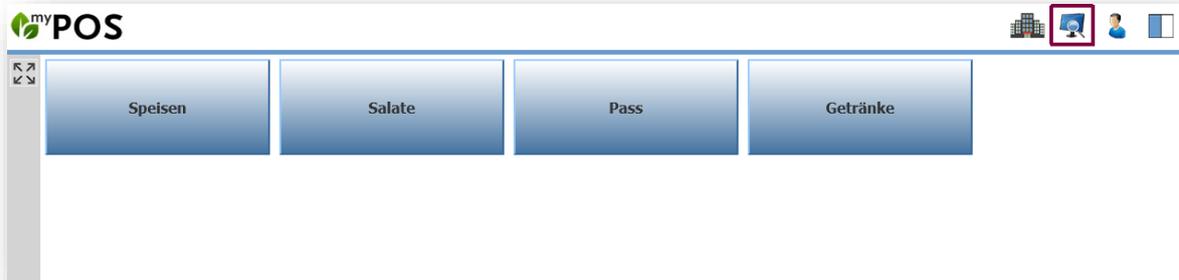
Bestellung			
1x	Adelholz still 0,5	1,95	
1x	Arco,hell vom Fass 0,5l HH (-50%)	1,70	
1x	Weinschorle 0,2l HH (-50%)	1,60	
Gang-Folge: I			
1x	Tomate/ Mozzarella	9,00	
1x	Riesl. Suppe HH (-50%)	5,00	
Gang-Folge: II			
1x	Wiener Schnitzel HH (-50%)	5,75	
1x	Aufpreis Spargel HH (-50%)	2,50	
1x	Forelle gebr.	19,00	
Gang-Folge: III			
1x	Mousse au chocolat	6,00	
1x	Tiramisu HH (-50%)	1,90	
↑	↓	↔	54,40 EUR

Monitor-Steuerung



Die Iconleiste rechts oben bietet Ihnen eine Schnellsteuerung an.

Wechsel der Monitor Ansicht:



Sie können, falls gewünscht, den Mitarbeiter wechseln, der den Monitor bedient:



Sowie die Grunddarstellung der Tische von blau, auf grau, auf grün ändern.



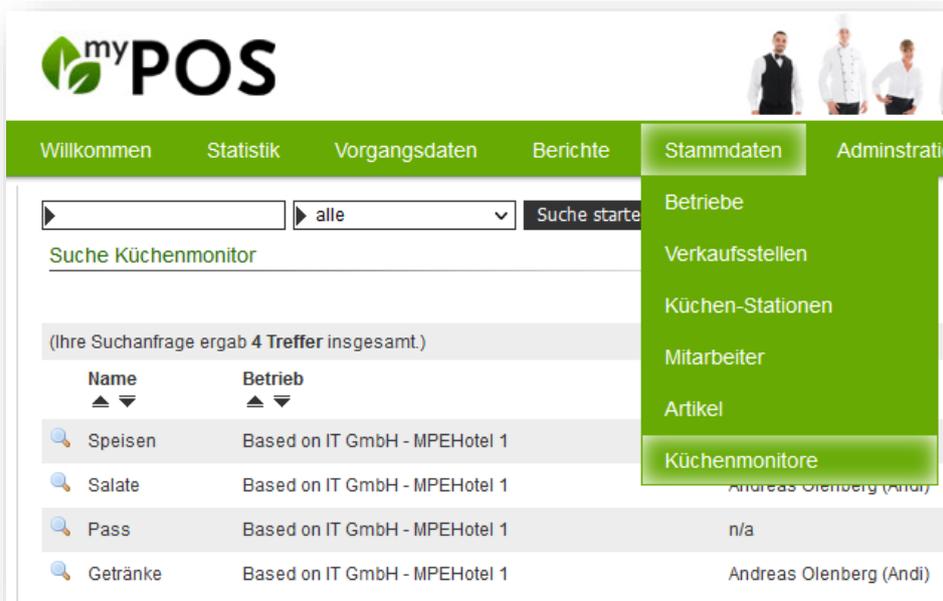
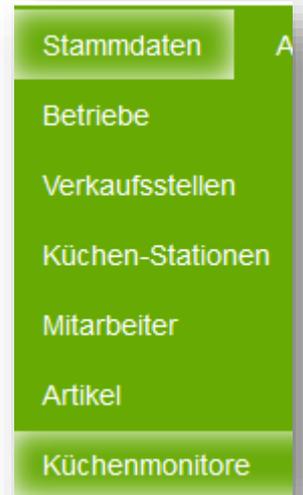
Multiproperty Betriebe finden darüber hinaus noch die Auswahl des gewünschten Betriebs.

Inhaltliche Einrichtung der Monitore

Sobald Sie die MY POS Erweiterung Küchenmonitor erworben haben, sehen Sie in der MY POS Administration einen weiteren Untermenüpunkt ‚Küchenmonitore‘.

Am Anfang steht die Konfiguration Ihrer Monitor-Ansichten. Es bedarf keiner technischen Zuordnung mittels IP Adressen, sondern Sie steuern hiermit die Ansichten, zwischen denen man innerhalb eines Betriebs wechseln können soll, zum Beispiel eine Ansicht ‚Salate‘, in welcher Sie alle Vorgänge sehen, welche Salatbestellungen enthalten. Oder eine Ansicht für den Pass, in welcher Sie alle Vorgänge sehen möchten. Oder eine Ansicht für die Bar, in der nur die Getränke-Bestellungen angezeigt werden. Oder eine Ansicht über alle Bestellungen für den Service Chef. Sie können so viele Küchenmonitor Ansichten konfigurieren, wie Sie möchten.

Wählen Sie den Menüpunkt Stammdaten - Küchenmonitore – Neuer Eintrag. Tragen Sie den Namen der Monitor-Ansicht ein. Dies kann so lauten, wie Ihre Stationen benannt sind, aber Sie können innerhalb einer Station zum Beispiel auch eine Ansicht ‚Alle Speisen‘, oder ‚Speisen und Getränke‘ oder ‚Salate‘ anlegen. Auf einem physischen Monitor kann man im laufenden Betrieb zwischen den Monitor-Ansichten wechseln.



In der Konfiguration der Küchenmonitor-Ansicht bestimmen Sie:

- Ob die Liste der Bestellungen zusätzlich zu den Tischen mit ihren Einzelbestellungen gezeigt werden soll
- Nach welcher Wartezeit die Tische in der Priorität oben angezeigt werden sollen, und in welcher Farbe eine Erinnerung oder Warnung, dass Gäste lange warten, gezeigt werden sollen
- Die Schriftgröße der Darstellung
- Ein Standard-User, der für die Bedienung der Küchenmonitor-Ansicht gespeichert werden soll.

my POS Ihr Kasse
Sie sind angemeldet

++++ Testmodus ++++

Willkommen Statistik Vorgangsdaten Berichte Stammdaten Administration Server

▶ alle ▼ Suche starten Neuen Eintrag anlegen

Neue Küchenmonitor-Ansicht anlegen

Betrieb	Based on IT GmbH - MPEHotel 1	Schriftgröße Pixel	16
Name	Bar	Farbe Erinnerung	#F6E185
Farbschema	Blau	Farbe Alarm	#B7575D
Artikelübersicht anzeigen	<input checked="" type="checkbox"/>	Deaktiviert	#B7575D
Tisch-Wartet Erinnerung nach	10 Minuten		#925589
Tisch-Wartet Warnung nach	20 Minuten		#9E557A
Standard User	Antonia Martinez		#E09875
			#E5171F

Neue Küchenmonitor-Ansicht anlegen Abbruch

Sie können hierfür einen bereits vorhandenen Mitarbeiter auswählen, oder lassen Sie Ihre Mitarbeiter sich persönlich einloggen, wenn diese der Arbeit am Monitor beginnen. Um es nicht zu umständlich zu gestalten, werden für den Mitarbeiterwechsel an einem Monitor Login-Buttons in der MY POS Administration unter Stammdaten – Mitarbeiter eingerichtet:

my POS Ihr Kasse
Sie sind angemeldet

++++ Testmodus ++++

Willkommen Statistik Vorgangsdaten Berichte Stammdaten Administration Server

▶ Based on IT GmbH - I ▼ Suche starten Neuen Benutzer anlegen

Benutzer Nr. 88 "aas" bearbeiten

Kürzel	aas	Berechtigung	Service
Anrede	Frau	Sprache	deutsch
Vorname	Alexandra	Nachname	Adams
Betrieb	Based on IT GmbH - I	Verkaufsstellen	alle

Berechtigung			
Minusbuchung	<input type="checkbox"/>	Tisch-Vorgangsschutz aufheben	<input type="checkbox"/>
Z-Abschlag	<input type="checkbox"/>	Vorgangsrabatt	<input type="checkbox"/>

Zugangsdaten			
CIN	1111	Alternative Mitarbeiterkennung	
Mitarbeiter-Loginbutton	<input type="checkbox"/>		

Küchenmonitor-Loginbutton Haken Sie die Option an, um für diesen Mitarbeiter das Login im Küchen-Monitor zu ermöglichen

Zuordnung der Monitor-Ansichten zu Stationen

Ähnlich, wie Sie Ihren Produktions-Stationen Drucker zuordnen, an welche die Artikelbestellungen zum Ausdruck geschickt werden sollen, ordnen Sie nun zusätzlich die Monitor-Ansichten zu.

The screenshot shows the 'Station bearbeiten' (Edit Station) page in the myPOS system. The station is named 'Bar Terrasse' and is currently active. Below the station details, there are two sections for assigning resources:

- Zugeordnete Drucker (Assigned Printers):** A table with columns for printer name, status, and actions. The printer 'Julia Epson TM-U220' is listed as 'Deaktiviert' (deactivated). A dropdown menu is open, showing 'Bitte wählen Sie einen Drucker' (Please select a printer).
- Zugeordnete Monitor-Ansichten (Assigned Monitor Views):** A table with columns for view name, status, and actions. The 'Küchenmonitor' (Kitchen Monitor) view is listed as 'Deaktiviert'. A dropdown menu is open, showing 'Bitte wählen Sie einen Küchenmonitor aus' (Please select a kitchen monitor view) with options: 'Speisen und Getränke', 'Salate', 'Pass', and 'Getränke'.

Sie bestimmen nun, welche Stationen in welcher Monitor Ansicht abgebildet werden soll. Haben Sie zum Beispiel neben Ihrer Hauptküche eine Nebenküche an der Terrasse, können Sie dieser weiteren Station auch eine oder mehrere Ansichten zuordnen.

Möchten Sie an der Bar lieber weiterhin mit Papierbons arbeiten? Kein Problem, ordnen Sie einfach keine Küchenmonitor Ansicht zu und haken Sie stattdessen bei den Zugeordneten Druckern die Option Küchen-Bon an.

Entscheiden Sie sich dafür, auch in der Bar mit einem Monitor zu arbeiten? Dann wählen Sie aus, in welchen Küchenmonitor Ansichten die Getränke Bestellungen gezeigt werden sollen. Nur in der Ansicht Getränke? Oder zusätzlich in der Ansicht Pass?

Ein Wort zur Hardware

Küchenmonitor-Hardware muss grundsätzlich einiges aushalten. Seitens unserer Software stellen wir jedoch nur dieselbe Anforderung an Hardware, wie unsere gesamte Kasse: Sie benötigen einen PC mit einem Betriebssystem und einen Browser. Sie können die Küchenmonitor Ansicht mit jedem Tablet oder PC aufrufen, und die Ansicht mit Tastatur ebenso wie mit Touch bedienen.

Es gibt vernünftige Küchenmonitor Anbieter, die mit rückseitig befestigten PCs die Montage über dem Arbeitsplatz ermöglichen. Wie für unsere Kassenoberfläche bieten wir auch für den Aufruf der Küchenmonitor Ansichten unseren MY POS Stick an, der mit Linux und einem Browser alles hat, was man benötigt.



Am Pass und der Bar kommen Sie jedoch mit einem robusten Kassemonitor bequemer zurecht. Da der Aufruf der Küchenmonitor Ansicht nicht hardwaregebunden ist, steht dem nichts im Weg.

Bei der Auswahl geeigneter Hardware unterstützen wir Sie gerne.



Sonstiges

Anzeige von 0,- € Artikeln

Die Gast-Belege können in der Verkaufsstelle so konfiguriert werden, dass 0,- € Artikel nicht gezeigt werden. Dies hat keine Auswirkungen auf die Ausdrucke für Getränke oder Speisen Bestellungen.

Weitere Angaben					
Zusatzzeilen Name/ Zimmer	<input checked="" type="checkbox"/>	Betriebsinfo auf Hausbon	<input type="checkbox"/>	Warengr. Info auf Hausbon	<input type="checkbox"/>
Trinkgeld	<input type="checkbox"/>	Trinkgeld Zwischenbeleg	<input type="checkbox"/>	Gang-Bons: detailliert	<input checked="" type="checkbox"/>
Mwst. ausweisen	<input type="checkbox"/>	0,- Positionen Rechnungsdruck	<input checked="" type="checkbox"/>		

Mit Abwahl dieser Option können Sie die Ausgabe von Positionen mit 0,- auf Hotelrechnungen, Hausbons und externen Rechnungen unterdrücken.