

MY POS 5.2 - Neu in dieser Version

Inhalt

Neue Schnittstelle: Opera Cloud	1
Bestellungen – noch einmal dasselbe, bitte!	2
Pfand	2
Gangfolgen Settings	4
Warenwirtschaft - Menüplan	5
Küchenmonitor	7
Was kommt als Nächstes?	7



Neue Schnittstelle: Opera Cloud

Mit dieser Version ist MY POS in Verbindung mit Opera Cloud bereits im produktiven Betrieb. Falls Sie sich mit einem Wechsel des Hotelsystems beschäftigen, steht dem nichts im Weg.


Auch das Drucken aus der Cloud ist mit dieser Version problemlos möglich, sofern Ihre Drucker mit der ePOS Printer Schnittstelle kommunizieren können.

Sprechen Sie uns an, der Umstieg ist einfach, da auch MY POS schon immer auf der webbasierten Cloud-Technologie basiert und daher ohne Änderung der Vor-Ort Infrastruktur direkt in Betrieb gehen kann.

Bestellungen – noch einmal dasselbe, bitte!

Sie haben mit der Funktion Rebook die Möglichkeit, dieselben Artikel einer Bestellung erneut zu buchen. Hierdurch sparen Sie sich die erneute Auswahl des bereits gebuchten Artikels für die Nachbuchung.

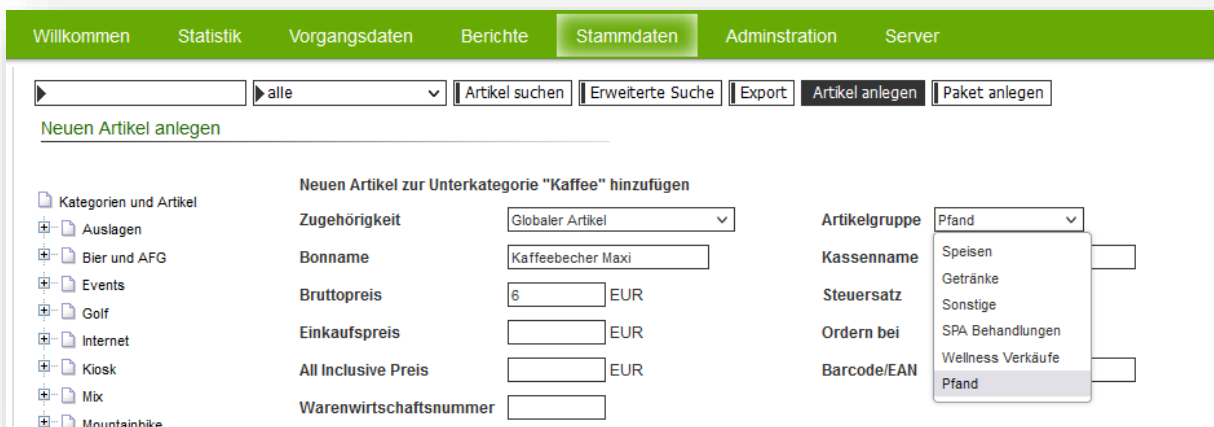
Aktivieren Sie in Ihrer Liste der Bestellungen rechts den Artikel, den der Gast gerne noch einmal hätte und geben Sie über das Nummernfeld die gewünschte Anzahl ein. Bestätigen Sie mit Klick auf OK.

Bestellung			
1x	Adelholz still 0,5	1,95	
1x	Adelholz still 0,5	1,95	
1x	Hauswein,rot 0,2l	3,80	
	Rebook	<input type="text"/>	
1x	Hauswein,weiss 0,2l	3,50	

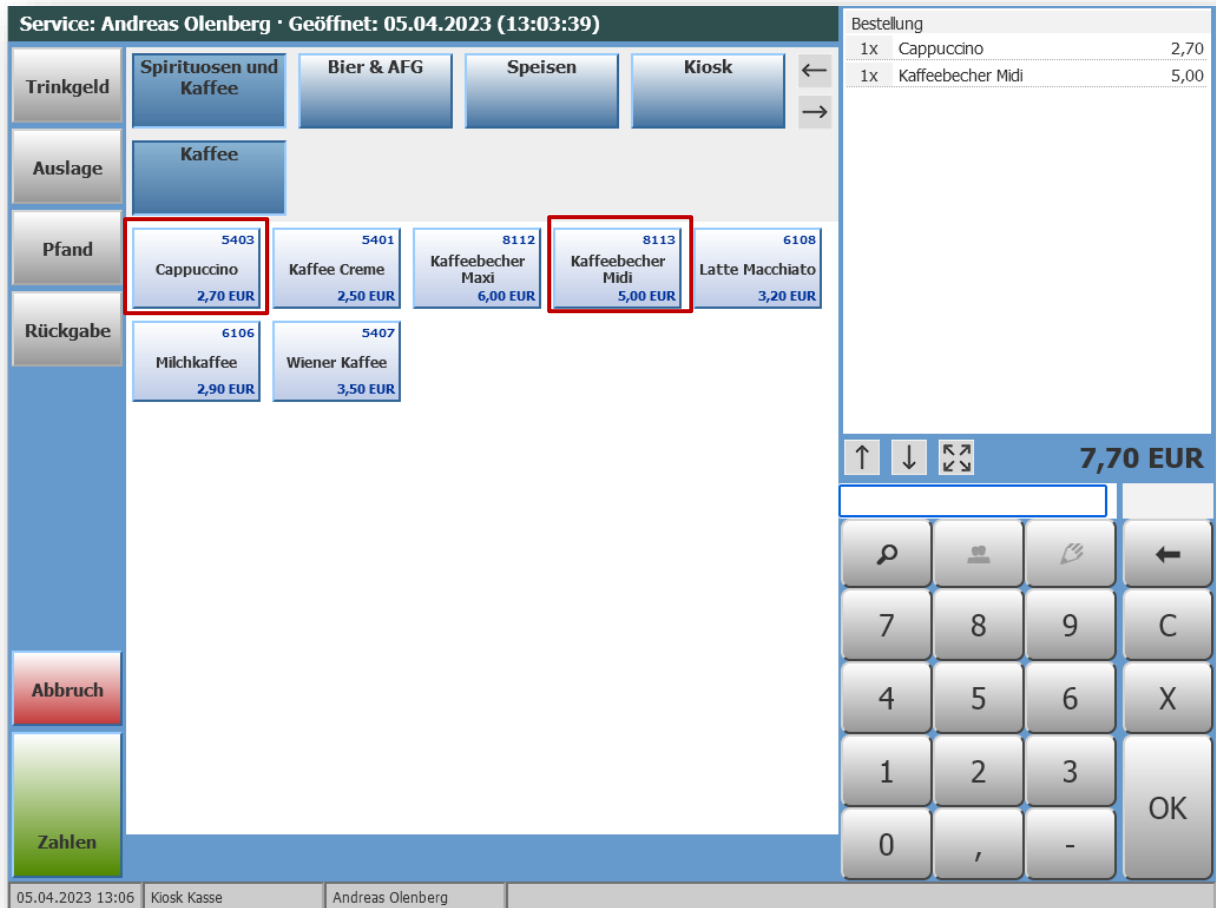
Pfand

Möchten Sie in einer Ihrer Verkaufsstellen Pfand-Artikel ausgeben? Dann aktivieren Sie bitte zunächst die Pfand-Option in der MY POS Administration unter Stammdaten – Verkaufsstellen:

Legen Sie dann in der entsprechenden Artikel-Unterkategorie die Pfand-Artikel an. Sie können diese entweder in einer eigenen Unterkategorie verwalten, oder sie jeweils in der zugehörigen Kategorie ergänzen. Wichtig zu wissen: Wählen Sie bitte als Artikelgruppe ‚Pfand‘ und den Steuersatz des Inhalts, für den der Pfandartikel gedacht ist.



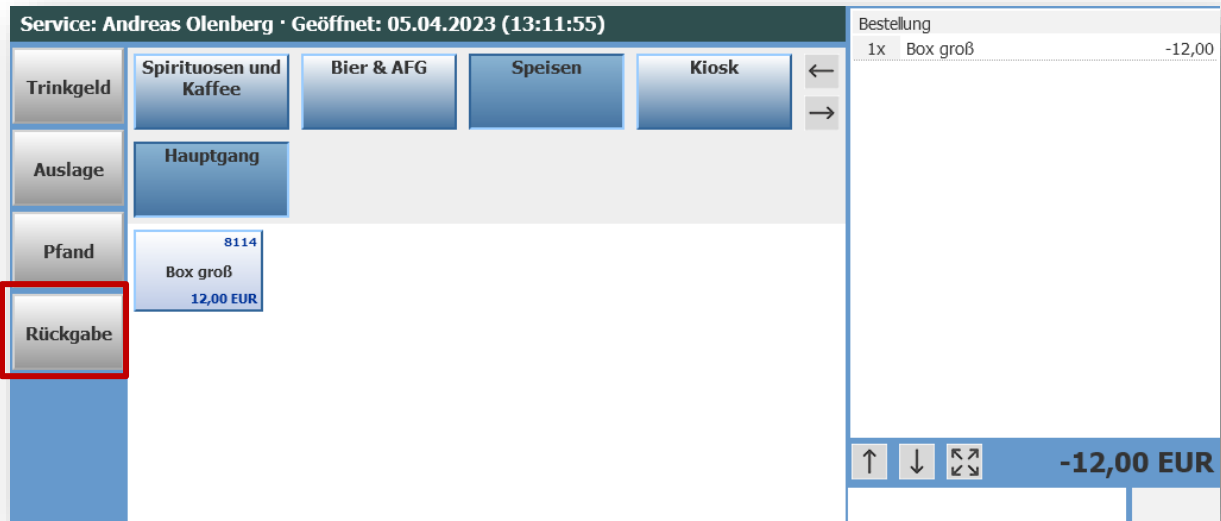
In der Kassensoberfläche wird in der Verkaufsstelle der neue Button Pfand sowie Rückgabe angeboten. Die Pfandartikel werden zum Buchen innerhalb der Kategorie als normaler Artikel gezeigt, und man kann sie auch wie alle anderen Artikel per Barcode scannen, um sie auszuwählen. Sie können nun innerhalb der Kategorie entweder die Produkte direkt zusammen mit dem Pfand-Artikel buchen.



Oder Sie lassen sich über alle Kategorien hinweg nur die Pfandartikel zeigen, indem Sie auf den Button ‚Pfand‘ klicken. Es werden alle Kategorien gezeigt, in denen es Pfandartikel gibt:

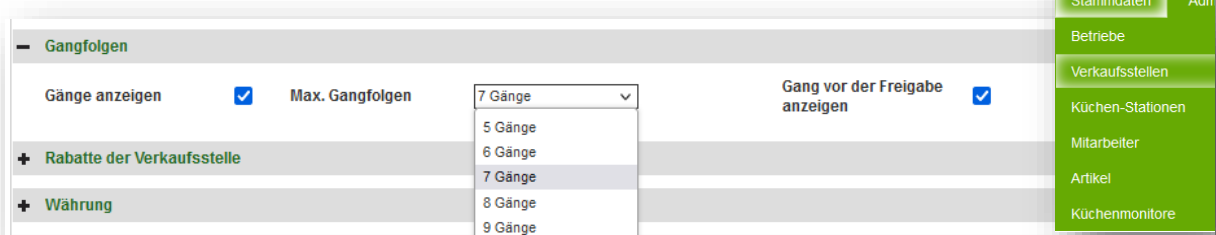
Wird ein Pfand-Artikel retourniert, klicken Sie bitte auf den Button Rückgabe. Alle Pfand-Artikel werden angezeigt, und Sie wählen den entsprechenden Artikel aus, der dann negativ eingebucht wird. Auch hier kann die Identifizierung des Artikels über den Barcode erfolgen:





Gangfolgen Settings

Ob in einer Verkaufsstelle Gangfolgen verwendet werden sollen, und falls ja, wie viele, können Sie einstellen.



In einer weiteren Einstellung bestimmen Sie, ob die Servicekräfte den Gang vor der Freigabe in der Übersicht noch einmal prüfen und bestätigen sollen.

Die Option heißt „Gang vor der Freigabe anzeigen“ und führt zur Anzeige des gewählten Ganges in der Oberfläche. Es ist ein weiterer Klick auf „Ordern“ erforderlich, um die Bestellung in der Küchenstation auszulösen. Entscheiden Sie sich gegen die Option der zusätzlichen Anzeige, wird die Bestellung direkt an die Küchenstation gegeben.



Warenwirtschaft - Menüplan

Um sich Nachfragen in der Küche zu sparen, kann die Küche mit der Funktion des Menüplans vorgeben, wie viele Portionen einer Speise heute verfügbar sind. Der Küchenchef/ die Küchenchefin gibt täglich die Anzahl ein und bestimmt, ob diese Angaben bindend sind oder ggfs. auch überbucht werden können. Diese Informationen werden dem Servicepersonal in der Artikelübersicht angezeigt. Stellen Sie zunächst in der MY POS Administration unter Stammdaten – Betrieb das interne Warenwirtschaftssystem MY POS ein:

Abschlag Buttons ausblenden	<input type="checkbox"/>	Sofort Storno	<input checked="" type="checkbox"/>
PMS-Anbindung	Protel (POSEXML) ▼		
WWS Anbindung	MYPOS ▼		
Fiskalisierung	fiskaltrust.SignaturCloud ▼		

Sie finden anschließend in den Tisch- bzw. Vorgangsfunktionen der Vorgangskasse einen neuen Button „Menüplan“:

The screenshot shows the 'myPOS' interface. At the top, the logo 'myPOS' is on the left, the date and time '17/04/23 12:25' are in the center, and several system icons are on the right. Below the top bar is a dark green header with the text 'Vorgang bearbeiten'. The main area is a grid of buttons. The 'Menüplan' button is highlighted with a red box. The buttons include: 'Neuer Vorgang', 'Teilvorgang anlegen', 'X-Abschlag', 'Positionen umbuchen', 'Vorgang übernehmen', 'Z-Abschlag', 'Vorgänge zusammenführen', 'Vorgang löschen', 'Trinkgeld nachbuchen', 'Positionen drucken', 'Rechnung teilen', 'Vorgänge erneut öffnen', and 'Abbrechen'. A numeric keypad is visible on the right side of the screen. At the bottom, there is a status bar with the text '17/04/2023 12:25 | Kosmetik 1 | Ronja Dambeck | Gang-Folge drucken'.

Innerhalb des Plans wählen Sie innerhalb der Kategorien die Speisen aus, für welche Sie Verfügbarkeiten speichern möchten:

myPOS 17.04.23 12:38

Menü Plan

Spirituosen und Kaffee	Bier & AFG	Wein und Sekt	Speisen	Kiosk
Kl. Karte	Vorspeisen	Hauptgang	Dessert	Buffet

Lammfilet	10	<input checked="" type="checkbox"/>
Rumpsteak 350	10	<input checked="" type="checkbox"/>
1/2 Ente m. Rotkohl	12	<input checked="" type="checkbox"/>
Athen Teller	1	<input type="checkbox"/>
Aufpreis Spargel	0	<input type="checkbox"/>
Forelle gebr.	20	<input checked="" type="checkbox"/>
Pastateller	30	<input type="checkbox"/>
Putenschn.	20	<input type="checkbox"/>
Rippchen	20	<input type="checkbox"/>
Schnitzel	20	<input type="checkbox"/>
Speisen offen	0	<input type="checkbox"/>
Tagesfisch	15	<input type="checkbox"/>
Wiener Schnitzel	20	<input type="checkbox"/>

X-Abschlag

Z-Abschlag

Trinkgeld nachbuchen

Speichern Abbrechen

17.04.2023 12:38 Hauptkasse Andreas Olenberg

Der Haken hinter der Speise bestimmt, ob überbucht werden darf. Wenn er gesetzt ist, kann die gesetzte Anzahl überbucht werden.

Farben in der Artikelübersicht

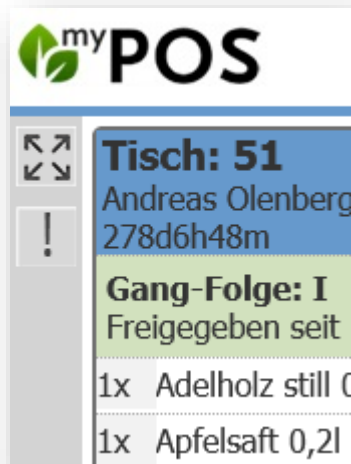
Rote Artikel: es gibt nur noch drei oder weniger dieses im Menüplan mit einer Anzahl versehenen Artikels. Die Zahlen (2/0) bedeuten hier, dass 2 Portionen verfügbar sind, und kein weiterer bislang bestellt wurde. (2/1) bedeutet, es ist nur noch eine Portion vorhanden, denn eine Portion von 2 wurde bestellt. Ist ein Artikel heute nicht mehr verfügbar (und darf auch nicht überbucht werden), erscheint er ausgegraut.

Spirituosen und Kaffee	Bier & AFG	Wein und Sekt	Speisen
Kl. Karte	Vorspeisen	Hauptgang	Dessert

(2/0) 6942 Lammfilet 16,50 EUR	(2/0) 6841 Rumpsteak 350 27,00 EUR	(12/0) 6809 1/2 Ente m. Rotkohl 21,50 EUR	(1/0) 6925 Athen Teller 18,90 EUR	(0/0) 6021 Aufpreis Spargel 5,00 EUR
(0/0) 6766 Forelle gebr. 19,00 EUR	(30/0) 6011 Pastateller 6,50 EUR	(20/0) 6016 Putenschn. 8,50 EUR	(20/0) 6823 Rippchen 9,50 EUR	(20/0) 6728 Schnitzel 7,50 EUR
(0/0) 6706 Speisen offen 0,00 EUR	(0/0) 6008 Tagesfisch 10,50 EUR	(20/0) 6015 Wiener Schnitzel 11,50 EUR		

Küchenmonitor

Im laufenden Betrieb hat sich gezeigt, dass es manchmal wichtig ist, die Übersicht aller Bestellungen zu sehen, man aber, wenn es hoch hergeht, die Ansicht auf die jetzt relevanten Bestellungen reduzieren möchte. Daher haben wir zwei neue Icons eingeführt.



Es gibt mehr zu sehen

Sie können die Anzeige des Küchenmonitors auf diejenigen Bestellungen beschränken, die jetzt zu produzieren sind, also die vom Servicepersonal freigegebenen Gänge oder Getränkebestellungen. Mit Klick auf diesen Button sehen Sie die Bestellung für Ihre Produktionsstätte im Ganzen, also auch Bestellungen, die im weiteren Verlauf noch produziert werden müssen.



Jetzt relevant

Die Anzeige ist auf das beschränkt, was vom Servicepersonal bestellt und direkt freigegeben wurde.

Was kommt als Nächstes?

Wir arbeiten unter anderem aktuell an der Übersicht der Maske für das Servicepersonal, um die Abrechnung von am Tisch geteilten Rechnungen zu erleichtern, und das Stornieren von ganzen Vorgängen zu ermöglichen.