



Handbuch für Küchenmonitor Version 5.2



Inhalt

Küchenmonitor	2
Monitor-Ansicht und Bedienung	3
Artikel-Listen	4
Tische	5
Stand der Zubereitung kennzeichnen	6
Gangfreigabe	6
Rück-Info an den Service	7
Monitor-Steuerung	8
Inhaltliche Einrichtung der Monitore	9
Zuordnung der Monitor-Ansichten zu Stationen	
Ein Wort zur Hardware	

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 lizensiert werden muss. Sprechen Sie uns gerne an, wir beraten Sie auch gerne bei der Auswahl geeigneter Hardware.

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.



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.

Artikel-Listen

Links befinden sich die Übersichten über alle Bestellungen, die dieser Küchenmonitor-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:

75	Gang Abgerufen	スメ
	To Do	スメ
	In Arbeit	MR NE
	Antipasti Teller	1
	Tagessuppe	1

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

75	Gang Abgerufen	NK NK
	Markt-Salat	1
	Salat mit Garnelen	1
	То Do	NE NE
	Athen Teller	1
	Wiener Schnitzel	1
	Markt-Salat	1
	Salat mit Garnelen	1
	Forelle Müllerin	1
	Lammfilet	1
	MÖ.Erdbeer Sahne	1
	MÖ Vanilla	
		$\uparrow \downarrow$
	In Arbeit	3K
	Antipasti Teller	1
	Tagessuppe	1

7 5

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	\ominus	Tisch: 1 Ronja Dambeck 01:58:40	
Bestellung		Gang-Folge: I	\ominus	Gang-Folge: I	
1x Cappuccino		1x Salat	30m ⊖	1x Tomate/ Mozarella	Ø
1x Obstkuchen	0	1x Salat mit Garnelen	30m 🔶	1x Riesl. Suppe	0
1x Sahnetorte		Gang-Folge: II	\ominus	Gang-Folge: II	
Gang-Folge: I		1x Forelle gebr.	30m ⊖	1x Wiener Schnitzel	Ø
1x Vorsp. Antipasti	31m 😰	1x Lammfilet	30m 🔶	1x Aufpreis Spargel	0
1x Tagessuppe	31m 😰	Cana-Folgo: III		1x Forelle gebr.	0
Gang-Folge: II	\ominus	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	\ominus	Tisch: 10 Ronja Dambeck 01:08:16	\ominus	Tisch: 10 Ronja Dambeck 01:22:44	\ominus
Bestellung	\ominus	Bestellung	\ominus	Bestellung	\ominus
1x Cappuccino	1m 🔶	1x Hauswein,weiss 0,11	50m ⊖	1x Hauswein,weiss 0,1l	1h5m ⊖
1.0.0		1x Erdinger alkoholfrei 0,5	50m ⊖	1x Erdinger alkoholfrei 0,51	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 (<u>2</u>) Ronja Dambeck 01:20:36 Gang-Folge: I 42m (🏦 1x Salat 1x Salat mit Garnelen 42m (1) (<u>C</u> 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':



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.

Beste	llung		Beste	lluna	
1x	Adelholz still 0,5	1,95	11	Adelholz still 0 5	1 95 📟 🔾
1x	Arco,hell vom Fass 0,5 HH (-50%)	51 1,70	1X	Arco hell vom Fass 0 5	
1x	Weinschorle 0,2l	1,60	1x	HH (-50%)	1,70
Gang	-Folge: I		1x	Weinschorle 0,21 HH (-50%)	1,60 藚 🛞
1x	Tomate/ Mozarella	9,00	Gang	-Folge: I	
1x	Riesl. Suppe HH (-50%)	5,00	1x	Tomate/ Mozarella	9,00 竇 🛞
Gang	-Folge: II		1x	Riesl. Suppe	5.00 🝟 🛞
1x	Wiener Schnitzel HH (-50%)	5,75	Cand	HH (-50%)	-, U
1x	Aufpreis Spargel	2,50	1x	Wiener Schnitzel	5.75 🝟 😧
1x	Forelle gebr.	19,00		HH (-50%) Auforeis Spargel	
Gang	-Folge: III		1x	HH (-50%)	2,50 👿 😫
1x	Mousse au chocolat	6,00	1x	Forelle gebr.	19,00 🍟 😰
1x	HR (-50%)	1,90	Gang	-Folge: III	
↑		54,40 EUR	1x	Mousse au chocolat	6,00 🍟 ⊖
			1x	Tiramisu	1,90 🍟 🕀

Monitor-Steuerung



Die Iconleiste rechts oben bietet Ihnen eine Schnellsteuerung an.

Wechsel der Monitor Ansicht:

() ^w P(DS C				🏨 🛒 🌯	
K 7	Speisen	Salate	Pass	Getränke		
Γ						

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

∲ "POS		🏨 🗖 💈
د کم Alexandra Adams	Andreas Olenberg	

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

Gang Abgerufen	NK NR	Tisch: 1 Ronja Dambeck 01:44:27	())	Tisch: 2 Ronja Dambeck 01:57:27		
		Bestellung	()	Bestellung		
		1x Adelholz still 0,5	1h43m 😧	1x Adelholz pric 0,25l	1h55m 😰	
		1x Arco, hell vom Fass 0,5		1x Hauswein,weiss 0,2l	49m 😰	
		1x Weinschorle 0,2l	0	1x Hauswein,rot 0,2l	49m 😰	
		1x Adelholzener 0,25l	57m 🍿			
		1x Apfelsaft 0,2l	57m 🍿			
To Do	25					



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. StammdatenABetriebeVerkaufsstellenKüchen-StationenMitarbeiterArtikelKüchenmonitore

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.

Willkommen	Statistik Vorgangsdaten	Berichte	Stammdaten	Adminstrat
•	▶ alle	 Suche starte 	Betriebe	
Suche Küch	enmonitor		Verkaufsstellen	
			Küchen-Station	ien
(Ihre Suchanf	age ergab 4 Treffer insgesamt.)		Mitarbeiter	
Name ▲ ▼	Betrieb ▲ ▼		Artikel	
🔍 Speisen	Based on IT GmbH - MPEHotel	1	Küsbonmonitor	
🔍 Salate	Based on IT GmbH - MPEHotel	1	Andreast	e Sienberg (Andr)
	Based on IT GmbH - MPEHotel	1	n/a	
Pass				

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.

Willkommen Statistik Vorgangsdaten Berichte Stammdaten Adminstration Server alle Suche starten Neuen Eintrag anlegen Neue Küchenmonitor-Ansicht anlegen Betrieb Based on IT GmbH - MPEHotel 1 v Name Bar Farbschema Blau v Schriftgröße Pixel 16 Artikelübersicht anzeigen Image: Comparison of the starten of th	⁽) ^{yy} POS			144	Ihr Kasse Sie sind angeme
▶ alle Suche starten Neuen Eintrag anlegen Neue Küchenmonitor-Ansicht anlegen Betrieb Based on IT GmbH - MPEHotel 1 Bar Farbschema Blau Blau Schriftgröße Pixel 16 Artikelübersicht anzeigen Artikelübersicht anzeigen Tisch-Wartet Erinnerung nach 10 Minuten Farbe Erinnerung #F6E185 Tisch-Wartet Warnung nach 20 Minuten Farbe Alarm #B7575D #B7575	Willkommen Statistik	Vorgangsdaten E	Berichte Stammda	aten Adminstrati	on Server
Betrieb Based on IT GmbH - MPEHotel 1 ∨ Name Bar Farbschema Blau ∨ Schriftgröße Pixel 16 Artikelübersicht anzeigen I I I Tisch-Wartet Erinnerung nach 10 Minuten Farbe Erinnerung #F6E 185 ∨ Tisch-Wartet Warnung nach 20 Minuten Farbe Alarm #87575D ∨ Standard User Antonia Martinez Deaktiviert #87575D ≠ Neue Küchenmonitor-Ansicht anlegen Abbruch #enparze	Neue Küchenmonitor-Ansich	alle 🗸 🖌	Suche starten Neuen B	Eintrag anlegen	
Farbschema Blau Schriftgröße Pixel 16 Artikelübersicht anzeigen Image: Comparison of the strate strat	Betrieb Name	Based on IT GmbH - MPEHote Bar	el 1 🗸		
Tisch-Wartet Erinnerung nach 10 Minuten Farbe Erinnerung #F6E185 Tisch-Wartet Warnung nach 20 Minuten Farbe Alarm #87575D Standard User Antonia Martinez Deaktiviert #87575D Neue Küchenmonitor-Ansicht anlegen Abbruch #ropazz	Farbschema Artikelübersicht anzeigen	Blau V		Schriftgröße Pixel	16
Standard User Antonia Martinez Deaktiviert #87575D #925589 Neue Küchenmonitor-Ansicht anlegen Abbruch +50875	Tisch-Wartet Erinnerung nach Tisch-Wartet Warnung nach	10 Minuten		Farbe Erinnerung Farbe Alarm	#F6E185 V
Neue Küchenmonitor-Ansicht anlegen Abbruch #9E557A	Standard User	Antonia Martinez	~	Deaktiviert	#87575D #925589
#C03013	Neue Küchenmonitor-Ansicht a	Inlegen Abbruch			#9E557A #E09875 #E5171F

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:

Villkommen	Statistik	Vorgangsdaten	Berichte	Stammdaten	Adminstration	
•		Based on IT GmbH - I 🗸	Suche starte	n Neuen Benutze	r anlegen	
Benutzer Nr. 88 "	aas" bearb	eiten				
Kürzel	aa	s	Bere	chtigung	Service	~
Anrede	F	rau 🗸	Spra	che	deutsch	v
Vorname	Al	exandra	Nach	name	Adams	
Betrieb	В	ased on IT GmbH - I 🗸	Verka	aufsstellen	alle	v
Berechtigung						
Minusbuchung]	Tisch aufhe	-/Vorgangsschutz eben		
Z-Abschlag]	Vorga	angsrabatt		
Zugangsdaten						
CIN	11	11	Alter	native beiterkennung		
Mitarbeiter-Loginbu	utton]				
Küchenmonitor-						

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.

€ ^{my} P	OS) (j d	🛓 🗍
Willkommen	Statistik	Vorgangsdaten	Berichte	Stammdate	n Adminstra	tion Serv
		alle	✓ Suche start	en Neuen Eint	trag anlegen	
Station bearb	eiten					
Betrieb		Based on IT Gm	bH - MPEHotel 1 🗸]		
Name		Bar Terrasse				
Deaktiviert						
Zugeordnete D Drucker Julia Epson TM Bitte wählen Si	Orucker A-U220 e einen Drucker	De C	eaktiviert	Küchenbon	Pass-Bon	Löschen
Zugeordnete N	Nonitor-Ansichte	en				
Küchenmonito Bitte wählen Si Bitte wählen Si Speisen und Ge Salate Pass	or e einen Küchenmo e einen Küchenmo etränke	nitor aus 🗸	Deaktiviert			Löschen
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 Kassenmonitor 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.

