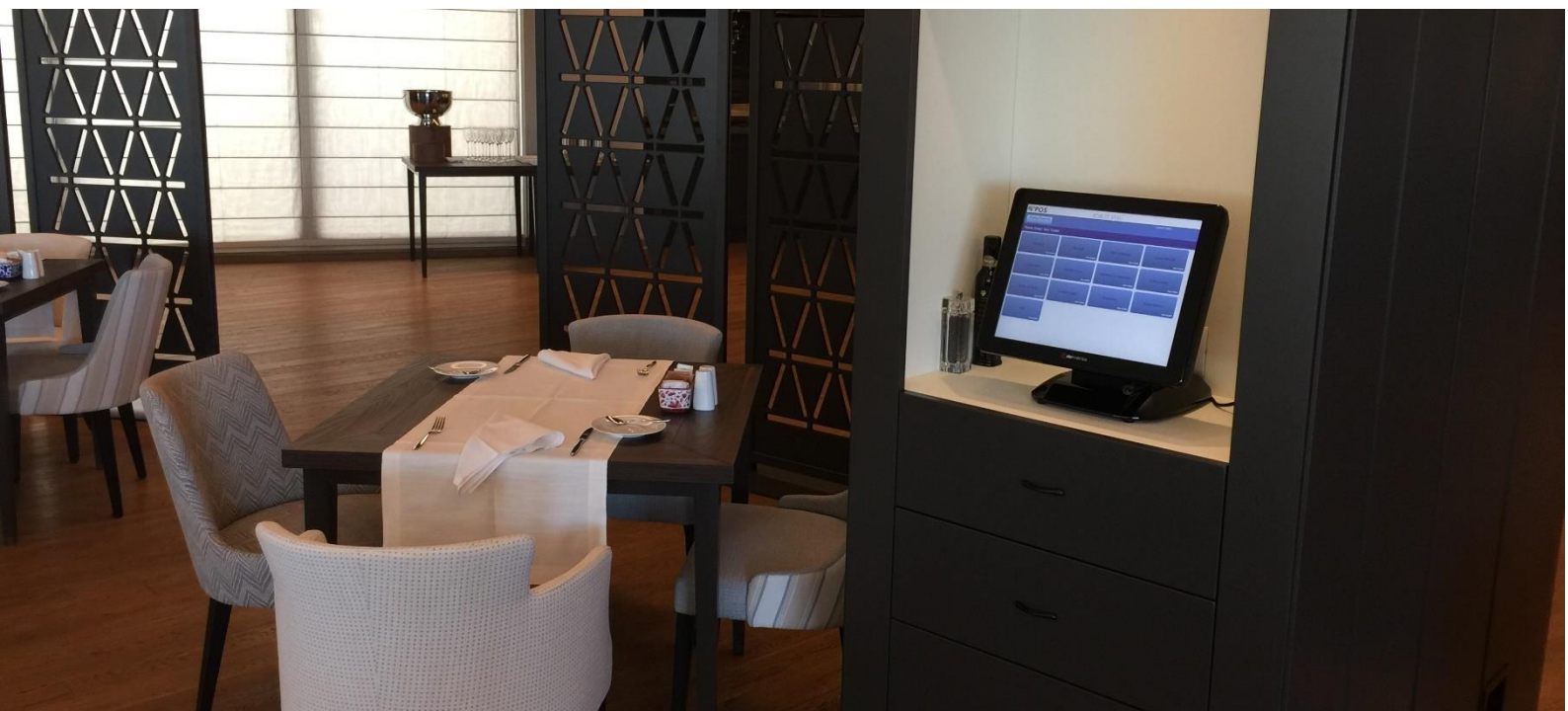


# my POS



## Handbuch für Küchenmonitor Version 5.0



## 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 .....	11
Ein Wort zur Hardware .....	12

## 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.

## 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.

The screenshot displays the myPOS kitchen monitor interface. It features a central 'To Do' list on the left and three table-specific order panels on the right. The 'To Do' list is organized into three sections: 'Gang Abgerufen', 'To Do', and 'In Arbeit'. The table panels show the name of the table, the server's name and time, and a list of orders grouped by 'Gang-Folge' (course sequence). Each order item includes a quantity, the item name, and a status indicator (checkmark or clock icon). The interface also includes a top navigation bar with the myPOS logo and user profile, and a bottom status bar with the current date and time.

Section	Item	Quantity	Status/Time
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	
In Arbeit	Antipasti Teller	1	
	Tagessuppe	1	

Table	Server	Time	Order	Quantity	Status
Tisch: 2	Ronja Dambeck	02:01:43	Bestellung		
			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	Ronja Dambeck	58:26	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	Ronja Dambeck	01:48:43	Gang-Folge: I	
1x Tomate/ Mozzarella					✓
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	🕒		

## 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:

	<b>Gang Abgerufen</b>	
	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.



	<b>Gang Abgerufen</b>	
	Markt-Salat	1
	Salat mit Garnelen	1
	<b>To Do</b>	
	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
		 
	<b>In Arbeit</b>	
	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
<b>Bestellung</b>	<b>Gang-Folge: I</b>	<b>Gang-Folge: I</b>
1x Cappuccino ✓	1x Salat 30m →	1x Tomate/ Mozzarella ✓
1x Obstkuchen ✓	1x Salat mit Garnelen 30m →	1x Riesl. Suppe ✓
1x Sahnetorte ✓	<b>Gang-Folge: II</b>	<b>Gang-Folge: II</b>
<b>Gang-Folge: I</b>	1x Forelle gebr. 30m →	1x Wiener Schnitzel ✓
1x Vorsp. Antipasti 31m →	1x Lammfilet 30m →	1x Aufpreis Spargel ✓
1x Tagessuppe 31m →	<b>Gang-Folge: III</b>	1x Forelle gebr. ✓
<b>Gang-Folge: II</b>	1x MÖ.Erdbeer Sahne 30m →	<b>Gang-Folge: III</b>
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
<b>Bestellung</b>	<b>Bestellung</b>	<b>Bestellung</b>
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.

<b>Tisch: 3</b>				
Ronja Dambeck				
01:20:36				
<b>Gang-Folge: I</b>				
1x	Salat	42m		
1x	Salat mit Garnelen	42m		
<b>Gang-Folge: II</b>				
1x	Forelle gebr.	42m		
1x	Lammfilet	42m		
<b>Gang-Folge: III</b>				
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‘:

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

## 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
		<b>54,40 EUR</b>

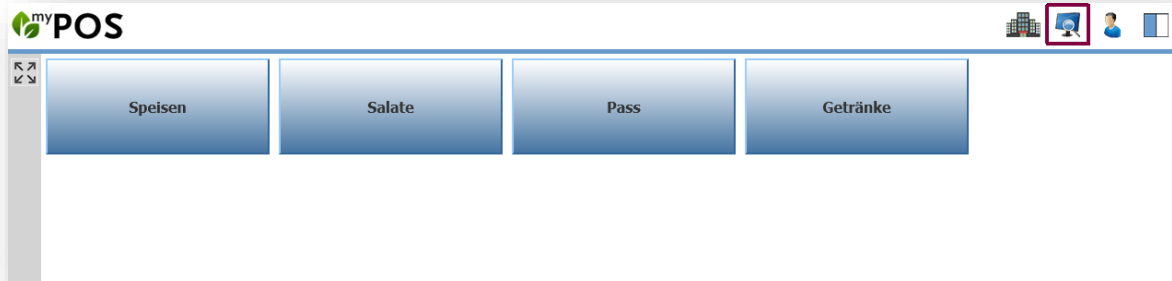
Bestellung				
1x	Adelholz still 0,5	1,95		
1x	Arco,hell vom Fass 0,5l HH (-50%)	1,70		
1x	Weinschorle 0,2l HH (-50%)	1,60		
Gang-Folge: I				
1x	Tomate/ Mozzarella	9,00		
1x	Riesl. Suppe HH (-50%)	5,00		
Gang-Folge: II				
1x	Wiener Schnitzel HH (-50%)	5,75		
1x	Aufpreis Spargel HH (-50%)	2,50		
1x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

## Monitor-Steuerung

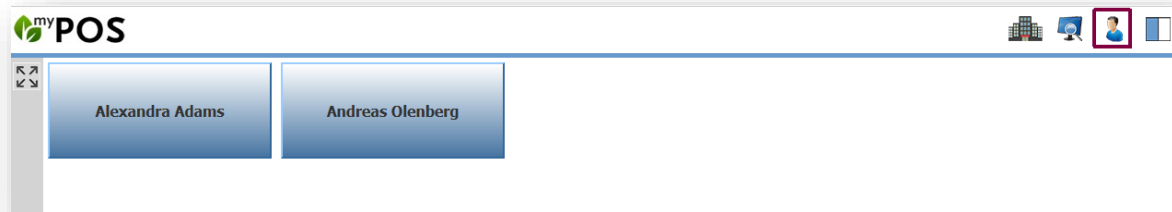


Die Iconleiste rechts oben bietet Ihnen eine Schnellsteuerung an.

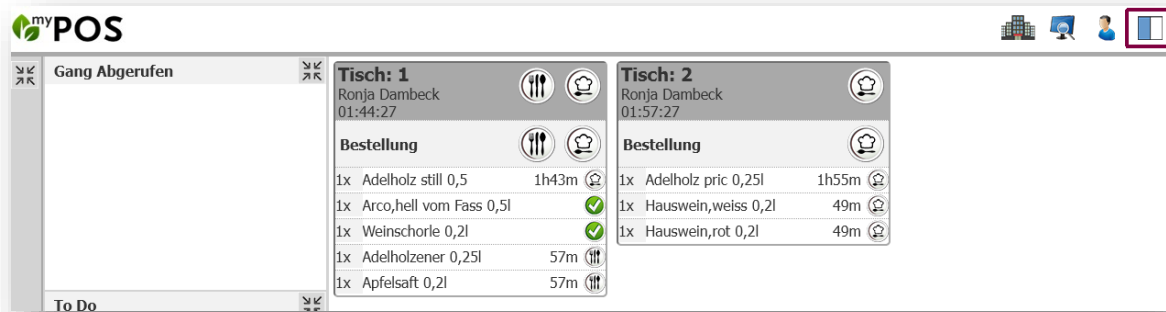
Wechsel der Monitor Ansicht:



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.

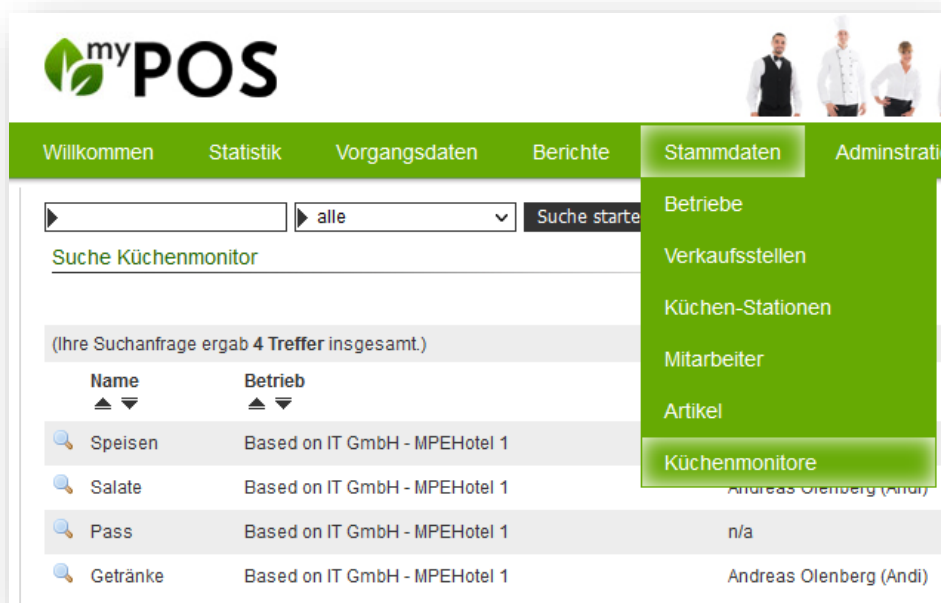
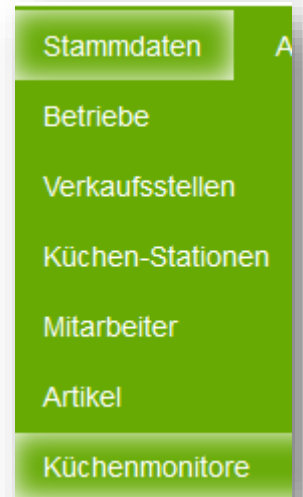


## Inhaltliche Einrichtung der Monitore

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.

**myPOS** Ihr Kasse Sie sind angenehm  
++++ 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  
 Name: Bar  
 Farbschema: Blau Schriftgröße Pixel: 16  
 Artikelübersicht anzeigen:   
 Tisch-Wartet Erinnerung nach: 10 Minuten Farbe Erinnerung: #F6E185  
 Tisch-Wartet Warnung nach: 20 Minuten Farbe Alarm: #B7575D  
 Standard User: Antonia Martinez Deaktiviert: #B7575D, #925589, #9E557A, #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:

**myPOS**

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  Tisch-/Vorgangsschutz aufheben   
 Z-Abschlag  Vorgangsrabatt

**Zugangsdaten**

CIN: 1111 Alternative Mitarbeiterkennung:   
 Mitarbeiter-Loginbutton

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 'myPOS' web interface. At the top, there is a navigation bar with the following menu items: Willkommen, Statistik, Vorgangsdaten, Berichte, Stammdaten, Administration, and Service. Below the navigation bar, there is a search area with a dropdown menu set to 'alle', a 'Suche starten' button, and a 'Neuen Eintrag anlegen' button. The main content area is titled 'Station bearbeiten' and contains the following fields:

- Betrieb:** Based on IT GmbH - MPEHotel 1
- Name:** Bar Terrasse
- Deaktiviert:**

Below these fields, there are two sections for assigning devices:

- Zugeordnete Drucker:** A table with columns for 'Drucker', 'Deaktiviert', 'Küchenbon', 'Pass-Bon', and 'Löschen'. The first row shows 'Julia Epson TM-U220' with a dropdown menu 'Bitte wählen Sie einen Drucker' and a green plus icon in the 'Deaktiviert' column.
- Zugeordnete Monitor-Ansichten:** A table with columns for 'Küchenmonitor', 'Deaktiviert', and 'Löschen'. The first row shows 'Bitte wählen Sie einen Küchenmonitor aus' with a dropdown menu. The dropdown menu is open, showing options: 'Speisen und Getränke', 'Salate', 'Pass', and 'Getränke'. A green plus icon is in the 'Deaktiviert' column.

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.

