

ad

Het unTill kassasysteem en de anderhalve-meter-horeca

Praktische tips en oplossingen voor jouw onderneming

namics

Inhoudsopgave

Ontvangen van de gast	1
Bestelling opnemen	3
Bestelling bereiden	6
Betalen	8
Checklist kassasysteem	9

Ook voor de horeca is er perspectief! Op 6 mei is tijdens de persconferentie aangegeven dat er verwacht wordt dat bioscopen, restaurants en cafés, culturele instellingen, terrassen en strandtenten weer open mogen per 1 juni. Eén ding staat in elk geval wel vast: afstand houden blijft voorlopig de norm. Daarom moet horecaland bezig blijven met de voorbereidingen voor de 1,5-meter-norm in de horeca. In deze whitepaper informeren wij je over de praktische zaken en oplossingen om straks volop aan de bak te kunnen en gastvrijheid, service en beleving niet uit het oog te verliezen.

1 Ontvangen van de gast

Reserveren

Blijven de mensen straks voorzichtig of slaat het helemaal om en heeft iedereen het sociale contact gemist? Helaas hebben we daar met zijn allen nog geen antwoord op. Het zou goed kunnen zijn dat jouw gasten een inhaalslag willen maken om de ongezellige weken van de afgelopen tijd goed te maken. De reserveringen zullen oplopen, fijn! Het uitbreiden van je openingsdagen en tijden zouden een logisch gevolg kunnen zijn. Wie weet wordt de maandag of de dinsdag plotseling een hele goede avond.

Elke gast zal straks verplicht zijn om te reserveren. Om de reserveringen in goede banen te leiden is een goed werkend reserveringssysteem (liefst commissievrij) een aanrader. Werk je nog niet met een reserveringssysteem? [Adnamics helpt je graag verder!](#) Om de gasten geleidelijk in je restaurant te ontvangen, kan je de reserveringen bijvoorbeeld om de 5 minuten plannen, zodat er niet zoals gebruikelijk elk half uur een piek is aan gasten. Ook zou je kunnen nadenken over een tijdslot, zodat je meerdere keren gasten voor ontbijt, lunch, borrel of diner kan ontvangen.

Tafelschikking

Het gezellige overvolle terras zit er voor de komende tijd niet echt in. Heb je al nagedacht over een creatieve afbakening tussen de tafels in jouw restaurant en op het terras? Als ondernemer kan je ervoor kiezen om anderhalve meter tussen de tafels te houden, duidelijke lijnen op het terras te tekenen, maar eventueel ook door een fysieke afbakening door middel van een scherm, wandje of een brede plantenbak. Op deze manier creëer je meer capaciteit per vloeroppervlak. Om het capaciteitsverlies op het terras wat te verzachten, denken gemeenten mee met het uitbreiden van terrassen of benutten van horecapleinen. Het variëren van hoge en lage zitjes voorkomt het beeld van een wat lege zaak. Denk er in elk geval aan dat al deze aanpassingen gevolgen zullen hebben voor jouw plattegrond in het kassasysteem.



2

Bestelling opnemen

Take-away of bezorgen

Wil je jouw eigen online webshop opstarten, zodat klanten op afstand online kunnen bestellen en afrekenen? Zet dan snel een sterke bestelsite op voor online bestellen voor take-away en/of bezorgen en koppel dit aan het unTill kassasysteem. Zo laat je de klant eenvoudig bestellen en online afrekenen. Kijk ook of je verschillende tijdsvakken aan wilt houden om het ophalen en leveren te spreiden. Het leuke is dat je de afhaal- of bezorgactiviteit kan behouden bij succes. Dit kan in de toekomst wellicht een leuke aanvulling zijn!

[Bekijk hier onze oplossingen](#)

Wil je niet een bestelwebsite oprichten, maar alleen je bezorg- en/of afhaalmenu's registreren in je kassa? Voeg dan een artikel toe in de kassa om bijvoorbeeld bezorgkosten te registreren. De servicedeskmedewerkers van Adnamics helpen je graag verder.

Bestellen via een handheld

Werk je met een vaste kassa en nog niet met handhelds, dan is het een optie om met handhelds op veilige afstand bestellingen op te nemen. Net als in het kassasysteem kan je ook in de handheld opties toevoegen om zo jouw upselling en cross selling te verhogen en de ervaring van de gast compleet te maken.



QR-bestellen

Om je klaar te maken voor de 1,5-meter-economie is contactloos bestellen door het scannen van een QR-code een zeer goede uitkomst. Je plaatst een bordje of sticker op de tafel met een unieke QR-code. Deze unieke QR-code is gekoppeld aan het tafelnummer. De gast scant de code op zijn smartphone en komt terecht in de bestelapp. Afhankelijk van de leverancier dient de gast zich wel of niet te registreren. Vervolgens scrolt de gast door de digitale menukaart en plaatst een bestelling. Door de koppeling met het unTill kassasysteem komt de bestelling direct binnen bij de bar of de keuken. Tenslotte haalt de gast de bestelling op bij een specifiek afhaalpunt of wordt het door een bedieningsmedewerker gebracht. Op deze manier voorkom je zoveel mogelijk contact tussen de medewerker en de gast.

[Bekijk hier onze oplossingen](#)

Bestellen via een tablet

Om direct contact met de bediening te vermijden, kan je de gast laten bestellen via een tablet. Via deze tablet kan de gast de digitale menukaart inzien en zelf een bestelling plaatsen. Zo geef je de gast alle tijd om de menukaart te bekijken en ga je hygiënisch te werk nu je geen fysieke menukaart hoeft uit te delen. Let er wel op dat je het scherm na gebruik goed reinigt.

Bestellen via een selfservice bestelzuil

Met een selfservice bestelzuil kan de gast ontspannen een keuze maken uit de menukaart en direct contactloos betalen. Het voordeel is dat er geen direct contact is met de bediening bij het opnemen van een bestelling of het verrichten van een betaling én dat de bestelling direct in het kassasysteem terecht komt.

Bekijk hier onze oplossingen



3

Bestelling bereiden

Bar

Voor zowel de bar als de keuken is het belangrijk om te kijken op welke manier je de anderhalve meter regel kunt handhaven, maar tegelijkertijd ook omzet kunt maken. Om het beheersbaar te houden is de beste manier om de besteleenheden zo klein mogelijk te houden. Zo beperk je het aantal handelingen achter de bar en behaal je met minder barpersoneel meer efficiëntie.

Een keuken op anderhalve meter

De keuken is een pittig vraagstuk. In de keuken danst iedereen om elkaar heen en hebben de meeste koks geen vaste werkplek. Om de anderhalvemeter-economie te kunnen waarborgen, zou je ervoor kunnen kiezen om op elke partie één keukenmedewerker neer te zetten. Het is aannemelijk dat je minder mensen in de keuken hebt staan. Dit kan gevolgen hebben voor jouw kaart. Om de kleine keukenbezetting zoveel mogelijk gerechten te laten bereiden, zou je daarom de kaart kunnen versimpelen.

Kijk ook nog in de keuken rond om te beoordelen of jouw productieprinters op de juiste plaatsten staan. Hoe loopt bijvoorbeeld de routing in de keuken? Ben je op zoek naar meer structuur? Een aanvullende oplossing is om te werken met keukenschermen. Dit is een bonnenscherm wat je bij elke partie kunt ophangen. Zo kan het keukenteam afgebakend werken en heeft chef ter controle een eigen scherm. Het resultaat? Overzicht, controle en veilig werken!



Speciaal afgiftepunt

Ongetwijfeld ben je al een hoop initiatieven tegen gekomen van horecaondernemers. Kleine tafeltjes, waar de bediening het eten en drinken plaatst en vervolgens door de gast zelf gepakt wordt. Of een trolley waar het keukenpersoneel het eten opzet, waarna de bediening de trolley naar een tafel rijdt en een stap naar achter zet. Andere varianten welke Adnamics veel vanuit de praktijk hoort is een centrale tafel waar al het eten en drinken gehaald dient te worden, een dienbladstandaard of een pizzaschep. Houd in elk geval rekening met het maximum van 30 personen (inclusief personeel) en 1,5 meter afstand.

Bediening

Jouw medewerkers zullen het ongetwijfeld jammer vinden dat ze beperkt contact mogen hebben met de gast. Door de aanpassingen kan het zijn dat je minder personeel nodig hebt. Houd daarom ook goed je personeelsplanning en urenregistratie op orde.

Denk ook aan de specifieke uitrusting voor je bedienend personeel om het eten uit te kunnen serveren, zoals handschoentjes en misschien zelfs mondkapjes. Het is belangrijk dat de bediening zo min mogelijk handelingen verricht om de richtlijnen zoveel mogelijk op te volgen. Protocollen kunnen hierbij een uitkomst bieden.

Buzzers

Voor het voorkomen van wachtrijen of rondlopende gasten is een gasten oproepsysteem een uitkomst. Na het opnemen van de bestelling kan een zogenaamde buzzer achtergelaten worden op de receptie, bar of tafel. Is de bestelling gereed, dan gaan de led lampjes knipperen, de buzzer trilt en kan eventueel een geluidssignaal afgeven. Zo weet de gast dat de bestelling opgehaald kan worden bij een speciaal gecreëerd uitgiftepunt, de bar of een servicetafel. De bediening hoeft niet aan tafel te komen bij de gast en je beslist zelf hoeveel gasten er door je zaak heen lopen gezien jij beslist wanneer het signaal afgaat. Let wel op de hygiëne en het reinigen van deze apparatuur.

4

Betalen


Contactloos betalen

Ook voor contactloos betalen zou je kunnen werken met de eerder genoemde bijzettafel, dienblad of trolley. De medewerker reinigt de pinautomaat en zet dit op het dienblad, de servicetafel of op de trolley. Zo kan de gast netjes op afstand betalen. Vergeet niet om de pinautomaat ook na gebruik weer te reinigen. Een ander alternatief is een vast punt waar een pinautomaat staat en voldoende ruimte is tussen de gast en de medewerker (eventueel met een afscheiding).

QR-betalen

Naast het afrekenen via de verschillende QR-code bestelapps bestaat er ook de mogelijkheid om de gast af te laten rekenen via Tikkie of Payconiq. De gast scant de QR code via zijn eigen smartphone en voert de betaling snel en eenvoudig uit via iDEAL. Je kunt zelf de keuze maken of de gast vooraf de bestelling betaalt of achteraf. Praktisch, snel en foutloos!





Alles geregeld voor je kassa? Toets het aan de hand van onze checklist!

Zet je kassa aan en houd deze aan

Heeft je kassa de laatste tijd uit gestaan? Ons advies is om altijd de systemen aan te laten. Het merendeel van de apparatuur valt in slaapstand, waardoor minimale energie wordt gebruikt. Zoals je gemerkt hebt, zitten we bij Adnamics niet stil en plegen we regelmatig onderhoud aan het systeem. Ook staan er automatische taken in je systeem, zoals het generen van rapportages, het maken van een back-up en het uitvoeren van Windows updates. Het is belangrijk dat deze processen wel doorgaan, zodat de continuïteit van het systeem gewaarborgd wordt.

Geef je plattegrond aanpassingen tijdig door

Om de 1,5-meter-norm toe te passen in jouw zaak kan het heel goed zijn dat je met tafels moet gaan schuiven. Kijk daarom goed naar de nieuwe indeling van je restaurant, bar of terras en geef dit tijdig aan Adnamics door. Zo weet je zeker dat jouw plattegrond verwerkt is op het moment dat de horeca weer volledig open gaat.

Test de werking van de handhelds

Check tijdig of al je handhelds nog goed functioneren en of ze allemaal opgeladen zijn. Test ook het bereik van de handhelds, zodat je straks zorgeloos kunt ondernemen.

Controleer de plek voor de terraskassa

Ga je dit jaar (weer) een terraskassa plaatsen op een vaste plek? Controleer dan tijdig of alles aanwezig is voor het aansluiten van de terraskassa.

Pas je menu in de kassa aan

Heb je processen in de keuken aan moeten passen en werk je nu met minder keukenpersoneel? Dan kan het zijn dat je als oplossing gekozen hebt voor een (tijdelijk) ander menu met nieuwe gerechten. In de backoffice van de kassa kun je eenvoudig artikelen toevoegen en wijzigingen. Via onze [FAQ-pagina](#) vind je diverse instructiefilmpjes. Wil je het liever niet zelf aanpassen? De servicedeskmedewerkers helpen je graag verder.

Test alle printers

Het kan goed zijn dat je printers de afgelopen tijd stil hebben gestaan. Controleer of de printers aanstaan en of alle kabels goed aangesloten zijn en duw ze desnoods even aan. Bekijk direct of een printer eventueel omgeleid staat en ongedaan gemaakt moet worden. Laat een test bon uit de printer komen, zodat je zeker weet dat alles goed functioneert. Ga je printers verplaatsen? Vergeet dan niet om de juiste aansluitpunten aan te leggen.

Help je bediening met “upselling” suggesties

De komende tijd zal je waarschijnlijk extra scherp zijn op rendement. Controleer daarom of er voldoende upselling-opties in het systeem staan. Heb je bijvoorbeeld bij het aanslaan van een koffie ook direct de optie om gebak aan te slaan? Als je medewerker op het terras bestellingen opneemt met de handheld, krijgt hij of zij dan direct de borrelhap-opties in beeld? In de backoffice van de kassa kan je deze opties eenvoudig toevoegen. Via onze [FAQ-pagina](#) vind je diverse instructiefilmpjes. Wil je het liever niet zelf aanpassen? De servicedeskmedewerkers helpen je graag verder.

Controleer je voorraad

Het is zonde als je straks weer de deuren kan openen en dat je erachter komt dat je printers niet werken, omdat de bonnenrollen op zijn. Controleer daarom van te voren of je voldoende papier in huis hebt en of je inktlinten op voorraad hebt. Het team van Adnamics stuurt graag de bestelling naar je op.

Laat fysiek preventief onderhoud uitvoeren op jouw installatie

Bij Adnamics kan je een periodieke systeemcheck aanvragen. Wij zullen jouw unTill installatie op alle relevante punten controleren. Dit zal zowel gericht zijn op de fysieke hardware als de softwarematige configuratie, de unTill software en een stukje advisering.

Denk aan een goede hygiëne

De kassa en alle apparatuur hieromheen zal veel aangeraakt worden. Reinig dit daarom regelmatig. Het kassascherm kun je reinigen met speciaal schoonmaakmiddel voor glas en oppervlakten. Maak het scherm niet te nat! Dit is niet goed voor het touchscreen en de rest van het kassasysteem. Droog goed na en poets het scherm op met een droge microvezeldoek. Let er ook op dat je de pinautomaat (zeker het toetsenbord!) en andere apparatuur regelmatig schoonmaakt. Een desinfecterende gel voor je medewerkers is dan ook geen overbodige luxe.

We gaan ervanuit dat je door deze whitepaper een goede voorbereiding kunt treffen en weet welke stappen je kunt zetten om te functioneren in een anderhalve-meter-economie. Het gebruik van slimme en creatieve oplossingen zal bijdragen aan een goed niveau van gastvrijheid en een optimale service.

Meer weten?

Wil je meer weten over de anderhalve meter economie en hoe Adnamics hier een rol in kan spelen? Neem dan contact met ons op. Een van onze horeca optimizers helpt je graag verder.

Kijk voor meer informatie op:
www.adnamics.nl/anderhalvemetersamenleving
of bel 088 – 203 21 00

info@adnamics.nl

www.adnamics.nl

adnamics