

Σε ένα χώρο που σημαντικό ρόλο παίζει όχι μόνο η σωστή εξυπηρέτηση του Πελάτη, αλλά και η άμεση κάλυψη των αναγκών και των επιθυμιών του, σε συνδυασμό με άριστης ποιότητας υπηρεσίες, η εφαρμογή PRISMA Win® Εστίαση δίνει τη λύση!

Συμβάλλει στην ανάπτυξη του πελατολογίου και ταυτόχρονα στη διατήρηση του υπάρχοντος, ενώ βελτιώνει την ανταγωνιστικότητα της επιχείρησης που θα την επιλέξει.

## Αποκτήστε τον απόλυτο έλεγχο!

Παρακολουθήστε όλους τους χώρους της επιχείρησής σας και διαχειριστείτε εύκολα όλες τις λειτουργίες της με ταχύτητα και ασφάλεια μέσω της εφαρμογής και της οθόνης αφής (POS), αλλά και των συσκευών χειρός ασύρματης παραγγελιοληψίας (PDA). Διαχειριστείτε τα τραπέζια και τις αίθουσες με την πραγματική απεικόνιση των χώρων σας. Δείτε ποια τραπέζια είναι διαθέσιμα, ποια είναι σε κατάσταση αναμονής της παραγγελίας, ποια σε κατάσταση είσπραξης, καθώς και τους χρόνους που βρίσκεται το τραπέζι σε κάθε κατάσταση. Επιπλέον, μπορείτε να δείτε κυριολεκτικά με μία ματιά ποιος είναι ο σερβιτόρος κάθε τραπέζιού, πόσα άτομα κάθονται, καθώς και τι έχουν παραγγείλει.

Αποκτήστε σαφή εικόνα για τις Αναλώσεις και τα αποθέματα στην αποθήκη σας θέτοντας όρια ασφαλείας και προγραμματίστε έγκαιρα τις παραγγελίες προς του προμηθευτές σας, ώστε να μην προκύψουν ελλείψεις που θα σας περιορίσουν το μενού.

Δημιουργήστε και παρακολουθήστε Κρατήσεις, διαχειριστείτε και εκδώστε τους λογαριασμούς με ευελιξία, ελέγξτε τα οικονομικά σας στοιχεία.



**Η εφαρμογή εκπνδενίζει τα λάθη και προσφέρει πλήρη έλεγχο ταμείου και προσωπικού για την αποφυγή διαφυγών κερδών.**

## Ανταποκριθείτε "on time" στις επιθυμίες των πελατών σας!

Η αμεσότητα στην εξυπηρέτηση των πελατών σας επιτυγχάνεται απόλυτα με την εφαρμογή. Η καταχώρηση της παραγγελίας γίνεται εύκολα από τις κατηγορίες των ειδών. Επιλέξτε Τροποποιητές για να καταχωρήσετε τις προτιμήσεις του πελάτη (π.χ. φιλέτο μοσχαριού με σως μαδέρα ή χωρίς), καταχωρήστε παρατήρηση σε κάθε είδος, όπως τρόπος ψησίματος (rare, medium, well done), καθώς και μία γενική παρατήρηση στην παραγγελία (π.χ. οι σαλάτες να σερβιριστούν μαζί με τα κυρίως). Ο σερβιτόρος ανά πάσα στιγμή είναι σε θέση να γνωρίζει τις διαθεσιμότητες, καθώς και να απαντήσει σε όλες τις ερωτήσεις του πελάτη σχετικά με το μενού και τα συστατικά χωρίς άσκοπες μετακινήσεις. Μόλις η παραγγελία ολοκληρωθεί, αποστέλλεται αυτόματα στους εκτυπωτές κουζίνας για να ξεκινήσει η παρασκευή της.

Εκδώστε παραστατικά επιλέγοντας συγκεκριμένα είδη από την παραγγελία, για παράδειγμα εκδώστε απόδειξη όταν σερβίρετε τα πρώτα είδη (ψωμί, σαλάτες, αναψυκτικά, ποτά) επιλέγοντας μόνο αυτά. Σε μέρες και ώρες αιχμής όλα κυλούν ομαλά στην επιχείρησή σας, αφού η εφαρμογή συμβάλλει στην αρμονική συνεργασία του συνόλου των τμημάτων! Η εφαρμογή υποστηρίζει όλους τους τρόπους πληρωμής και πώλησης (αίθουσα, take away, delivery κ.α.) με την επιλογή του αντίστοιχου τιμοκατάλογου.

**“ Η εικόνα του καταστήματός σας που χρησιμοποιεί τις νέες τεχνολογίες αποκτά γόητρο και κύρος! ”**

