



matrix® BON MONITOR

Strukturierte Abläufe in der Küche –
auch zu Stoßzeiten.

intuitiv

Mit dem Matrix Bonmonitor werden Küchenabläufe über ein großes Touch-Display direkt vor Ort gesteuert. Nicht mehr auf Papier sondern als digitaler Bon auf dem Bonmonitor laufen die Bestellungen auf und können blitzschnell und perfekt organisiert werden.

Wie am klassischen Bonbrett lassen sich die digitalen Bons von Hand verschieben und sortieren: chronologisch, nach Gängen, nach Zeitpunkt der Bestellung, dem Stand der Zubereitung oder auch als Gesamtübersicht der zu produzierenden Artikel.

Die Abläufe in der Küche werden reibungsloser, entspannter und effizienter.

Das Ende der Zettelwirtschaft

Im Restaurant läuft das À la carte-Geschäft, zeitgleich finden mehrere Bankette in den Veranstaltungsräumen statt. In der Küche geht es dennoch entspannt zu: Man hört keine lauten Annoncen, alle arbeiten ruhig und konzentriert.

entspanntes Arbeitsklima

Die Bestellungen laufen via Matrix NEO! oder Matrix POS zielgerichtet auf einen der Monitore in der Küche.

Wo früher manchmal unübersichtlich Papierbons hin und hergeschoben wurden, erscheinen nun gut lesbar und sortiert die Bestellungen auf dem Bonmonitor.

strukturiertes Arbeiten

Der Bon Monitor ist flexibel und passt sich perfekt den Arbeitsabläufen an. So sind spezielle Auswertungen und Darstellungen auf dem Touchscreen möglich.

Bestellungen können einzelnen Tischen zugeordnet oder die Summe aller Tische kumuliert werden. Per Fingertip können die Bestellposten über einen zentralen Küchenmonitor den zuständigen Stationen zugeordnet werden.

Der Koch kann sich zudem gleich mehrere Stationen parallel auf sein Display holen oder ganz auf eine andere Station wechseln. Trotz Teilablöse bleibt der Bon auf dem Monitor erhalten, bis er ganz geschlossen wird.

Auf Papierbons muss übrigens nicht komplett verzichtet werden. Um dem Service die Zuordnung zum jeweiligen Tisch zu ermöglichen, kann der Bon auch weiterhin ausgedruckt werden.

Bonmonitor: Features

Digitale Darstellung der Bons in chronologischer Reihenfolge (auch bei zeitgleichem Druck)

Gangspezifische Unterteilung und Bearbeitung

Farbige Kennzeichnung abhängig vom Zeitpunkt der Bestellung und dem Stand der Zubereitung

Individuell einstellbare Warnsignale

In der Oberfläche auswählbare Layouts und Farben

Individuell anpassbares Layout

Individuelles Verschieben der Bons wie an einem klassischen Bonbrett

Ansteuerung verschiedener Monitore je nach Warengruppe, Artikel etc.

Verschieben von Artikeln und Gängen und Bons zwischen verschiedenen Monitoren

Gesamtübersicht der zu produzierenden Artikel

Anzeige von vorgeschriebenen Fertigungszeiten, artikelgenau

Ansteuerung verschiedener Drucker je Monitor, artikelgenau

Der Befehl „Gang schicken“ kann von der Kasse oder vom Monitor aus kommen

Unterstützung von Kellnerrufsystemen

Der „Chefmonitor“ zeigt alle Speisen und Getränke an



42 GmbH
Eckenerstraße 2
30179 Hannover

Tel. +49 (0)511-35 32 42-0
Fax +49 (0)511-35 32 42-42

www.42-gmbh.de

matrix® POS