

7 Funktionen, die Ihr Restaurant- POS-System benötigt



Den perfekten POS für Ihr Restaurant zu finden, ist keine einfache Aufgabe. Angesichts des rasanten technologischen Fortschritts, der Fortschritte bei der Bestellung über mehrere Kanäle und der ständigen Weiterentwicklung der Essgewohnheiten der Kunden ist es wichtig, in ein POS-System zu investieren, das den Test der Zeit bestehen kann.

1

POS-Integrationen = Innovation

Stellen Sie ein ansprechendes und sicheres kulinarisches Erlebnis bereit, und passen Sie sich schnell an neue kulinarische Trends an – mit einem POS-System, das einfache Integrationen über verschiedene Restauranttechnologien hinweg ermöglicht.



2

Einfacher online bestellen

Bieten Sie Ihren Gästen flexible mobile Bestellungen, Abholung am Straßenrand oder Lieferung mit einem System, das Ihre Speisekarte, die Zahlungsabwicklung und den Küchenbetrieb miteinander verbindet.



3

Alle Daten zentralisieren

Verwalten Sie Ihre komplette Speisekarte – einschließlich Preise, Rabatte, Werbeaktionen, Beschreibungen, Bilder, Allergene und Nährwertinformationen – über Ihr POS-System.



4

Abfall, Verluste und Kosten reduzieren

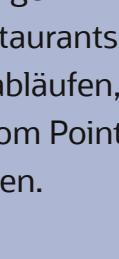
Sparen Sie jede Woche mehrere Stunden mit Bestandsverwaltungssoftware, die den Bestand verfolgt, Rezepte verknüpft und die Effizienz von Bestellungen verbessert.



5

Dienstpläne optimieren

Steigern Sie die Rentabilität mit Software zur Restaurantplanung, die vergangene und Echtzeit-POS-Verkaufsdaten verwendet, um Mitarbeiterdienstpläne zu optimieren.



6

POS-Hardware, die es in sich hat

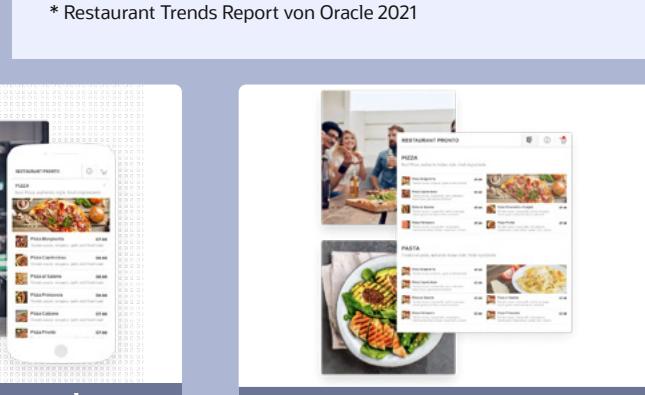
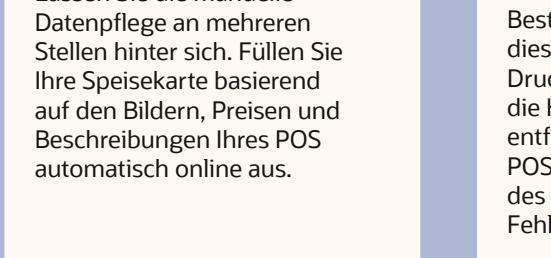
POS-Arbeitsstationen sind ständig in Betrieb, und Küchen-Hardware steht meistens in der Nähe von Heizlampen und Fritteusen. Stellen Sie sicher, dass Ihr POS speziell dafür entwickelt wurde.



7

Servicegeschwindigkeit verbessern

Selfservice-Kioske verkürzen die Wartezeit von Kunden und erhöhen die Effizienz, die Bestellgenauigkeit und die Warenkorngröße, damit sich Mitarbeiter auf Ihre Gäste konzentrieren können.



Eine vollständige Restaurantmanagementplattform ist heute wichtiger denn je, da sich Kunden ein flexibles Einkaufserlebnis erwarten.

77 % der Verbraucher würden lieber direkt über die Website eines Restaurants bestellen*

Die Onlinebestellung von Oracle GloriaFood und die POS-Integration von Symphony bieten Restaurants eine vollständige digitale Plattform. Liefern Sie genau das, was Ihre Kunden wollen: Bequemlichkeit und eine Verbindung zu ihren Lieblingsmarken.

* Restaurant Trends Report von Oracle 2021

Speisekarte online erstellen

Lassen Sie die manuelle Datenpflege an mehreren Stellen hinter sich. Füllen Sie Ihre Speisekarte basierend auf den Bildern, Preisen und Beschreibungen Ihres POS automatisch online aus.

Automatisierung der Onlinebestellung für Küchensysteme

Erhalten Sie Online-Bestellungen und senden Sie diese automatisch an den Drucker in der Küche oder an die Küchenmonitore. Dadurch entfällt die manuelle Eingabe am POS, was die Arbeitsbelastung des Personals verringert und Fehler reduziert.

Updates für die Online-Speisekarte

Aktualisieren Sie Ihre Artikel, Preise, Bild- oder Beschreibungsinformationen basierend auf Änderungen am POS. Auf diese Weise wird das Risiko gemindert, dass online nicht vorrätige Artikel angezeigt werden oder die Preise online und im Laden nicht übereinstimmen.

Steigern Sie Ihre Online-Umsätze, und automatisieren Sie den Bestellfluss in die Küche mit der umfassenden digitalen Restaurantmanagementplattform – Oracle MICROS Symphony POS verknüpft mit der Online-Bestelllösung GloriaFood.

Keine Gebühren. Keine Provision. Purer Verkauf – in einem benutzerfreundlichen Bundle.

[Simphony Essentials-Demo anfordern](#)

[Kostenlosen GloriaFood-Account erstellen](#)

Direkter Kontakt

Telefonnummern: +49 6103 397 0066 | +49 6103 397 003

Chat | Besuchen Sie: oracle.com/simphony-essentials