

Une tablet en cuisine

Samedi, 05 Janvier 2013 21:41 - Mis à jour Samedi, 05 Janvier 2013 21:51

Je profite de mon premier message de l'année 2013 pour souhaiter à tous une bonne et heureuse année.

Le programme de gestion de restaurant webmobile continue d'avancer dans le bon sens. Après avoir stabilisé la partie service, prise de commande et encaissement, une nouvelle fonctionnalité est apparue : **le suivi des commandes en cuisine**.

Auparavant nous utilisions des imprimantes ticket en cuisine qui avait le chic pour s'encrasser, consommer du papier et être complexe à installer / paramétré

A présent les cuisiniers suivent les commandes sur une tablette wifi (ici une kopo arc à 179€), protégé dans un étui waterproof et surtout lavable!!!



Le rafraichissement de la page des commandes est automatique et lors d'une nouvelle commande, un bip d'alerte retenti, idem lors du second plat.

Bienvenue dans la cuisine 2.0