

オーダリングシステム「オーダーの匠」は、入力デバイスに iPadタブレットを使用し、スタッフの生の声を基に開発されたオーダリングシステムです。客室や宴会場から調理場まで、ペーパレスのオーダリングにより、業務の効率化アップとお客様の信頼度アップを実現します。オプションにより、各社のフロントシステム（PMS:プロパティマネジメント・システム）とのデータ連携が可能です。Pro版オプションでは、厨房に大型モニターやパトライトの設置も可能です。



客室・お食事処・宴会場で…

お客様の予約内容と入込時間を確認したい
アレルギー等お客様の顧客情報を確認したい!
基本料理の内容と配膳順の把握が大変…!
追加オーダーの手書き伝票が大変…!
注文の変更や取り消しが大変…!
注文ミスや配膳の順番でお客様からクレームが!
調理場への料理通し状況を確認したい!
料理の仕上り状況を確認したい!
お客様にタブレットから直接オーダーしてほしい!

調理場で…

メモやホワイトボードでの連絡ミスを防ぎたい!
基本料理の変更確認が大変…!
追加オーダーを瞬時に確認したい…!
注文の変更や取り消しを瞬時に確認したい…!
客室や宴会場の配膳状況を共有したい!
大型モニターで料理通しや配膳状況を確認したい!

その他…

オーダーを入力・変更・削除した人は誰?
リピーターさんの履歴を確認したい…!
みんなに知らせたいことがある!
簡単な操作でオーダーを通したい…!

こんな
したい…!
できたらいいな!
「オーダーの匠」が
お答えします。

お出迎え…

お客様の入込時間を確認したい…!
リピーター様のようなんだけど…?

リモートメンテナンスによるサポート体制

操作の問い合わせや、施設で発生した問題について、
リモート（遠隔）操作にてサポートいたします。
お気軽にご相談ください。

動作環境

タブレット Apple iPad 10.2インチ 第8世代 Wi-Fi 32GB

ワークステーション Intel Core i5 以上

サーバーOS Windows10 Professional 64bit

メモリ 8GB以上 推奨 16GB

ハードディスク 1TB

ネットワーク 社内用無線LAN環境必須



【ラインナップ】

オーダリングシステム「オーダーの匠」Standard
オーダリングシステム「オーダーの匠」Professional

詳細はお問い合わせください。

■製品に関するお問い合わせは

KIS CORPORATION

株式会社ケイアイエスコーポレーション

本社 〒668-0084 兵庫県豊岡市福田 1887-1

TEL.0796-24-3095 FAX.0796-24-0185 担当 _____

客室から宴会場までペーパレスオーダリングシステム

オーダーの匠

たくみ

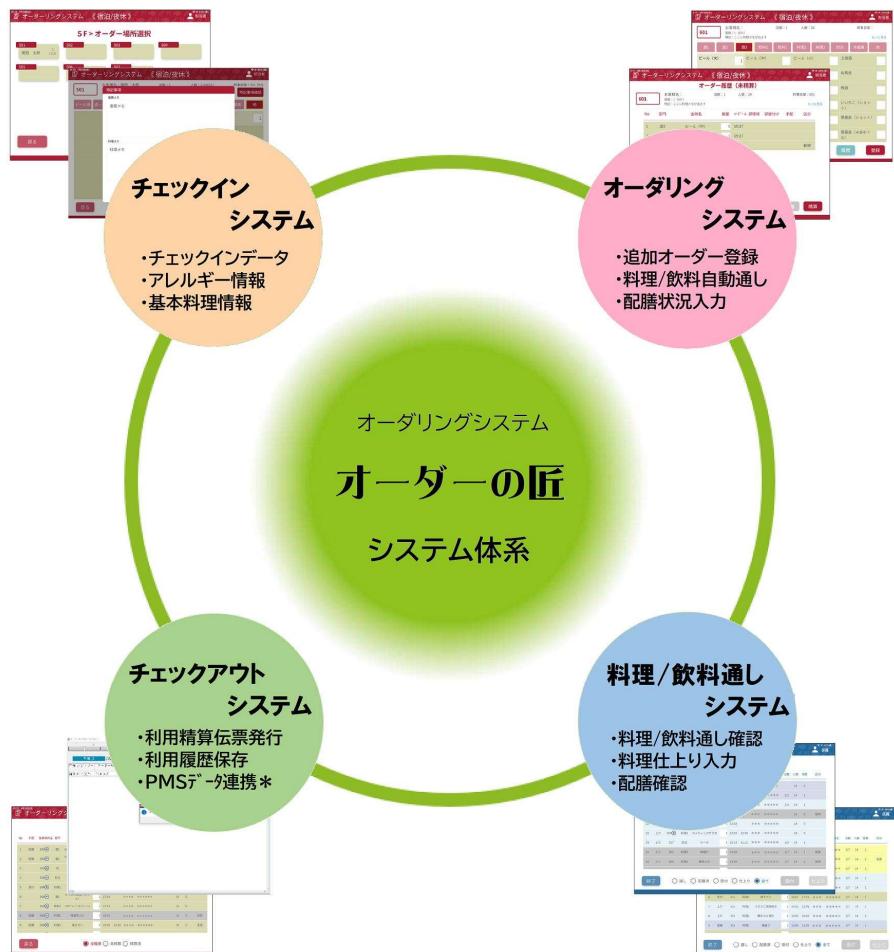


KIS CORPORATION

株式会社ケイアイエスコーポレーション

旅館・ホテル様に特化したオーダリングシステム『オーダーの匠』は、館内のオーダリング業務をさまざまなシーンで支援します。

オーダリングシステム「オーダーの匠」は、オーダー・チェックイン・料理通し・チェックアウトの、4システムで構成されています。
このシステムは、入力デバイスにApple iPadを、バックヤードシステムにWindowsパソコンを使用し、汎用性を持たせたシステムです。
一元化したデータで情報管理しており、お客様の予約情報・基本料理・追加オーダー・飲料通し・調理場料理通し・配膳状況・利用伝票作成まで、トータルに支援いたします。
利用履歴の参照も可能ですので、顧客管理として活用できます。
オプションにより、他社のPMS(プロパティ・マネジメント・システム)に連携することも可能です。
Professional版オプションでは、厨房に大型モニターやパトライトを設置することができます。



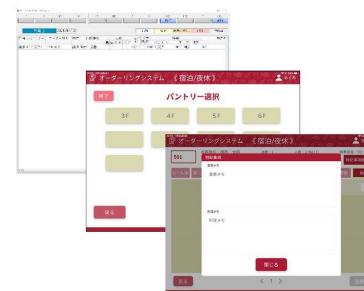
オーダリングシステムの特徴

- ◆各階のパンtryから、客室・お食事処・宴会場を選択。
- ◆出物区分からメニューを選択。
- ◆メニューをタップすると数量が[1]となり、再度タップすると増加する。
- ◆数量枠をタップするとテンキーで数量入力可能。
- ◆オーダーの複数登録や変更削除も簡単な操作で可能。
- ◆何回もオーダー登録が可能。
- ◆調理場への料理通しを自動で送信し、同時にオーダープリントに印字。
- ◆配膳ボタンをタップすると、調理場のタブレットやモニターに情報共有可能。
- ◆精算ボタンをタップすると、フロントにデータを送信し同時に伝票を印字。



チェックインシステムの特徴

- ◆フロントシステムから、チェックインデータを連携できます。(Pro版)*
- ◆他社のフロントシステム場合、CSVで連携できます。(Pro版)*
- ◆オーダリングシステムに、氏名・人数・泊数他情報を登録。
- ◆基本料理から料理メニューを展開し、オーダーとして登録。
- ◆アレルギーや特記事項を、料理メモ/注意事項として登録。
- ◆団体/複数部屋/幹事部屋にも対応。
- ◆連泊にも対応。



料理/飲料通しシステムの特徴

- ◆基本料理をオーダーとして表示。
- ◆オーダーシステムで注文された内容がリアルタイムで表示。
- ◆新規の料理の注文が新たに通されると、画面の行が点滅し注意喚起。
- ◆調理場のタブレットで受付ボタンをタップすると、ステータスが受付に変わり点滅が消える。
- ◆仕上リボタンをタップすると、ステータスが仕上りとなり料理通しされたタブレットにも同様に表示。
- ◆オーダータブレットで、配膳ボタンがタップされると、状況の共有が可能。
- ◆オプションで大型モニターの設置も可能。



チェックアウトシステムの特徴

- ◆他社のフロントシステム場合、CSV連携が可能。(Pro版)*
- ◆追加利用伝票を自動印刷。
- ◆幹事部屋精算や部屋付けも可能。
- ◆連泊にも対応。
- ◆お客様の利用履歴を保存。
- ◆過去の利用履歴の参照も可能。

