

News

07.07.2006



Kundenwünsche in der Umsetzung...

Die Wünsche und Anregungen unserer Kunden haben zu weiteren Verbesserungen des Leistungsspektrums unseres Gastronomiesystems NovaTouch[®] geführt.

Neues „Happy Hour“-Modul für NovaTouch[®] Gastronomiekasse

Nicht nur in der Trend- und Getränkegastronomie sind „Happy Hour“-Angebote ein beliebtes Verkaufs- und Kundenbindungsinstrument. Mit dem neuen „Happy Hour“-Modul zur NovaTouch[®] Gastronomiekasse lassen sich gastronomischen Sonderaktionen oder gezielte Abverkäufe jederzeit bedarfsgerecht und flexibel organisieren.

So kann der Gastronom genau definieren, welche Produkte er an welchen Wochentagen in welcher Zeitspanne an welchem Standort zu welchem Sonderpreis anbieten möchte. Durch event-orientiertes Pricing unterstützt ihn die NovaTouch[®] Gastronomiekasse damit z.B. bei der Gewinnung neuer Zielgruppen und der Generierung zusätzlicher Umsätze.

Perfekt abgestimmt:

Einheitliche Menügestaltung für NovaTouch[®] Gastronomiekasse und ORDERMAN[®] Funkbonierterminal

Zur Arbeitserleichterung im Backoffice-Bereich wurde die Menü-Gestaltung der Touchscreen-Kasse und des ORDERMAN[®] Funkbonierterminals perfekt aufeinander abgestimmt und damit noch bedienfreundlicher.

Ohne zu wechseln, können nun beide Menüs bearbeitet und Menüs der Kasse zeitsparend auf das Funkbonierterminal übernommen werden. Eine doppelte Erfassung ist nicht mehr erforderlich.

Übersicht statt Zettelwirtschaft in der Küche: NovaTouch[®] Küchendisplay

Damit die Küche auch bei Hochbetrieb trotz unzähliger gleichzeitiger Boniervorgänge den Überblick behält, kann der herkömmliche Bondrucker in der Küche durch das neu entwickelte NovaTouch[®] Küchendisplay ersetzt werden.

Geschäftsführer
Frank vom Endt

AG Wuppertal
HRB 18561
Stammkapital 100.000 €

Commerzbank AG Velbert
BLZ 334 400 35
Kto. 203 7711

Sparkasse Hilden · Ratingen · Velbert
BLZ 334 500 00
Kto. 34 356 345

eccos pro gmbh · Postfach 10 02 20 · D-42502 Velbert

eccos pro gmbh
electronic control and cash
organisation systems

Neigeseer Str. 100
D-42553 Velbert

Fon: 0 20 51 / 2 08 62 00
Fax: 0 20 51 / 2 08 62 22
Internet: www.eccos-pro.com
e-mail: info@eccos-pro.com

Mit diesem „elektronischen Annoncier“ hat der Küchenchef von seinem Arbeitsplatz aus alle Abteilungen im Blick und kann die Speisenfolge jedes einzelnen Tisches genau kontrollieren. So verkürzen sich die Zubereitungszeiten, und die Gerichte können schneller serviert werden. Alle Gerichte eines Tisches lassen sich einfach zeitgleich servieren, auch wenn sie in unterschiedlichen Abteilungen zubereitet werden. Das Küchenpersonal hat durch die Anzeige der Bestellungen auf Bildschirmen stets den Überblick, ohne ständig den Arbeitsplatz verlassen zu müssen, um Bons zu lesen.

Geschäftsführer
Frank vom Endt

AG Wuppertal
HRB 18561
Stammkapital 100.000 €

Commerzbank AG Velbert
BLZ 334 400 35
Kto. 203 7711

Sparkasse Hilden · Ratingen · Velbert
BLZ 334 500 00
Kto. 34 356 345

News

07.07.2006



Customer requests being realised

The requests and suggestions of our customers have led to further improvements of the range of services of our NovaTouch[®] catering system.

New "Happy Hour" module for the NovaTouch[®] catering till

"Happy Hour" offers are a popular sales and customer retention instrument not just in trend and drinks catering. Special catering promotions or selective sales can be organised flexibly and in line with needs at any time with the new "Happy Hour" module for the NovaTouch[®] catering till.

In this way, the restaurateur can define precisely which products he would like to offer on which weekdays, in which period of time, at which location and at which special price. The NovaTouch[®] catering till provides the restaurateur with support by means of event-oriented pricing e.g. in attracting new target groups and generating additional sales.

Perfectly matched: Uniform menu design for NovaTouch[®] catering till and ORDERMAN[®] wireless till terminal

To make the work easier in the back office area, the menu designs of the touch screen till and of the ORDERMAN[®] wireless till terminal have been matched perfectly and as a result are even more user-friendly.

Both menus can now be worked on without switching over and till menus imported to the wireless till terminal in a time-saving manner. It is no longer necessary to record twice.

Overview instead of having everything on scraps of paper in the kitchen: NovaTouch[®] kitchen display

In order that the kitchen keeps track of things even during peak periods and in spite of countless simultaneous till transactions, the conventional receipt printer in the kitchen can be replaced with the newly developed NovaTouch[®] kitchen display.

eccos pro gmbh · Postfach 10 02 20 · D-42502 Velbert

eccos pro gmbh
electronic control and cash
organisation systems

Neuigeser Str. 100
D-42553 Velbert

Fon: 0 20 51 / 2 08 62 00
Fax: 0 20 51 / 2 08 62 22
Internet: www.eccos-pro.com
e-mail: info@eccos-pro.com

With this "electronic announcer", the chef has all departments at his fingertips from his place of work and can precisely control the order of the courses of every individual table. In this way, the preparation times are reduced and the meals can be served more quickly. All of the meals for a table can be served easily at the same time, even if they are prepared in different departments. The kitchen staff always keep track of things thanks to the displaying of orders on screens, without constantly having to leave the place of work to read receipts.

Geschäftsführer
Frank vom Endt

AG Wuppertal
HRB 18561
Stammkapital 100.000 €

Commerzbank AG Velbert
BLZ 334 400 35
Kto. 203 7711

Sparkasse Hilden · Ratingen · Velbert
BLZ 334 500 00
Kto. 34 356 345

News

07.07.2006



Les désirs de nos clients en cours de réalisation

Les souhaits et les suggestions de nos clients nous ont amenés à procéder à de plus amples améliorations des performances offertes par notre système gastronomique NovaTouch[®].

Nouveau module «Happy Hour» pour caisse NovaTouch[®] utilisée en restauration

Les offres «Happy Hour» constituent désormais un instrument de vente et d'attraction de la clientèle de plus en plus prisé dans la restauration de nouvelle tendance et les débits de boissons. Ainsi, le nouveau module «Happy Hour» servant de complément à la caisse NovaTouch[®] utilisée en restauration permet d'organiser, à toute période de l'année, des opérations gastronomiques exceptionnelles et des offres-réclames ciblées, conformément aux besoins du moment et de manière parfaitement flexible.

De cette façon, le restaurateur a la possibilité de déterminer exactement quels produits il souhaitera proposer à sa clientèle, quels jours de la semaine, dans quels intervalles de temps, sur quel site et à quel prix exceptionnel. Ainsi, la caisse de gastronomie NovaTouch[®] lui permet de réaliser une fixation de prix adaptée aux manifestations organisées et, de cette manière, d'atteindre une nouvelle clientèle et donc de générer un chiffre d'affaires supplémentaire.

Une harmonisation parfaite :

Organisation des menus uniformisée entre la caisse de gastronomie NovaTouch[®] et le terminal de commandes par radio ORDERMAN[®]

Afin de faciliter le travail dans le secteur du back-office, l'organisation des menus sur la caisse à écran tactile et le terminal de commandes par radio ORDERMAN[®] a été harmonisée de manière parfaite, ce qui les rend d'autant plus faciles à manipuler.

Il est désormais possible, sans avoir besoin de changer, de traiter les deux menus et de prendre en charge les menus de la caisse sur le terminal de commandes par radio, tout en économisant du temps. Il n'est plus nécessaire de réaliser une double saisie.

Clarté organisée plutôt que désordre dans la cuisine : l'écran de cuisine NovaTouch®

Afin de ne pas s'y perdre lorsqu'il règne une activité intense dans la cuisine et de garder la tête froide malgré un nombre impressionnant de commandes passées en même temps, il est désormais possible de remplacer l'imprimante de bons habituelle, installée dans la cuisine, par le nouvel écran de cuisine révolutionnaire NovaTouch®.

Grâce à cet «annonceur électronique», le chef de cuisine garde le contrôle de tous les services depuis son lieu de travail et peut désormais s'assurer du parfait déroulement des repas de chacune des tables. Ainsi, les temps de préparation sont réduits et les plats peuvent être servis de manière bien plus rapide. Les différents plats d'une seule et même table peuvent ainsi être servis en même temps, même s'ils doivent être préparés dans des services différents. Le personnel de cuisine reste donc maître de son travail grâce à l'affichage des différentes commandes apparaissant sur les écrans, sans avoir besoin de quitter sans cesse son lieu de travail pour pouvoir lire les bons de commande.

News

07.07.2006



Klantenwensen omgezet

Wensen en suggesties van onze klanten en hebben geleid tot verdere verbeteringen aan ons veelzijdige horecasysteem NovaTouch®.

Nieuwe „Happy Hour“-module voor de NovaTouch® horecakassa

Niet alleen in trendy eet- en drinkgelegenheden zijn „Happy Hour“-aanbiedingen een geliefde methode om omzet en klantenbinding te stimuleren. Met de nieuwe „Happy Hour“-module bij de NovaTouch® horecakassa kan men heel flexibel op het passende moment speciale gastronomische aanbiedingen of een doelgerichte uitverkoop organiseren.

Zo kan de horecavakman precies bepalen welke producten hij op welke weekdays tijdens welke uren op welke locatie tegen welke speciale prijs will aanbieden. Door middel van event-oriented pricing helpt de NovaTouch® horecakassa hem er bijvoorbeeld bij nieuwe doelgroepen te bereiken en extra omzetten te genereren.

Perfecte coördinatie:

Uniforme menuvormgeving voor NovaTouch® horecakassa en ORDERMAN® draadloze bestelterminal

Om het back-office werk te vergemakkelijken is de vormgeving van de menu's van de touchscreen-kassa en van de ORDERMAN® draadloze bestelterminal perfect op elkaar afgestemd en daardoor nog gebruikersvriendelijker.

Er kan nu zonder overgang met beide menu's worden gewerkt en menu's kunnen van de kassa zonder tijdverlies in de draadloze bestelterminal worden opgenomen. Het is niet meer nodig de gegevens dubbel in te voeren.

Overzichtelijkheid in plaats van briefjeschaos in de keuken: NovaTouch® keukendisplay

Om in de keuken ook tijdens de grootste drukte ondanks een groot aantal gelijktijdige bestellingen het overzicht te kunnen behouden, kan de gebruikelijke bonnenprinter in de keuken worden vervangen door het nieuw ontwikkelde NovaTouch® keukendisplay.

eccos pro gmbh · Postfach 10 02 20 · D-42502 Velbert

eccos pro gmbh
electronic control and cash
organisation systems

Neugeser Str. 100
D-42553 Velbert

Fon: 0 20 51 / 2 08 62 00
Fax: 0 20 51 / 2 08 62 22
Internet: www.eccos-pro.com
e-mail: info@eccos-pro.com

Met deze „elektronische annoncier“ kan de keukenchef vanaf zijn werkplek alle afdelingen in het oog houden en de volgorde van de gerechten voor elke tafel afzonderlijk precies controleren. Zo worden de bereidingstijden korter en de gerechten kunnen sneller worden geserveerd. Alle gerechten van een tafel kunnen eenvoudig gelijktijdig worden geserveerd, ook al worden ze in verschillende afdelingen toebereid. Doordat de bestellingen op de beeldschermen zichtbaar zijn kan het keukenpersoneel voortdurend het overzicht bewaren, zonder telkens de werkplek te moeten verlaten om bestelbonnen te lezen.

Geschäftsführer
Frank vom Endt

AG Wuppertal
HRB 18561
Stammkapital 100.000 €

Commerzbank AG Velbert
BLZ 334 400 35
Kto. 203 7711

Sparkasse Hilden · Ratingen · Velbert
BLZ 334 500 00
Kto. 34 356 345