

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



**این اثر متعلق به موسسه ی آموزش های تخصصی هتلداری وابسته به اتحادیه
هتل ها و هتل آپارتمان های استان تهران می باشد.**

**هر گونه بهره برداری از این اثر و جزوه مربوطه در سایر مراکز آموزشی منوط به کسب اجازه
کتبی از این موسسه می باشد.**

پیش گفتار

در حرفه پذیرایی و تشریفات هم مشابه سایر مشاغل ، نیاز به ابزار و تجهیزات خاصی است، که با به کارگیری از آنها کارکنان به وظایف خود رسیدگی می کنند. بدیهی است هرچه این ابزار کامل تر و کارآمدتر باشد نتیجه نهایی کار بهتر و مثبت تر خواهد بود و نتایج مطلوب تری را حاصل می کند.

گسترده گی و تنوع کار در واحدهای پذیرایی سبب شده است که تعداد، حجم و میزان این تجهیزات و ملزومات بسیار زیاد باشد و روز به روز با پیشرفت تکنولوژی از نظر کمی بیشتر شده و از نظر کیفی کارآمدتر، لوکس تر و متنوع تر شده است .



انواع تجهیزات و ملزومات رایانه ای

تجهیزات و ملزومات رایانه‌ای و الکترونیکی مانند: رایانه، تابلوهای دیجیتالی اعلام نرخ غذا و دستگاه مخصوص دریافت سفارش غذا یا نوشیدنی.



۱- زنگ احضار

این وسیله ، که به اندازه یک گوشی تلفن است بر روی میز چسبیده و به صورت بی سیم با سیستم مدیریت مرتبط است که معمولاً بر روی آن دو شاسی وجود دارد.

- شاسی اول برای « احضار » میزبان گارسون جهت دریافت سفارش غذا یا تکمیل کسری لوازم و مواد و یا احضار جهت پیگیری درخواستی خاص می باشد.

- شاسی دوم جهت « دریافت صورت حساب » از صندوق است.

- شاسی سوم جهت لغو کردن دستور احضار.



۲- دستگاه مخصوص دریافت سفارش غذا و نوشیدنی.



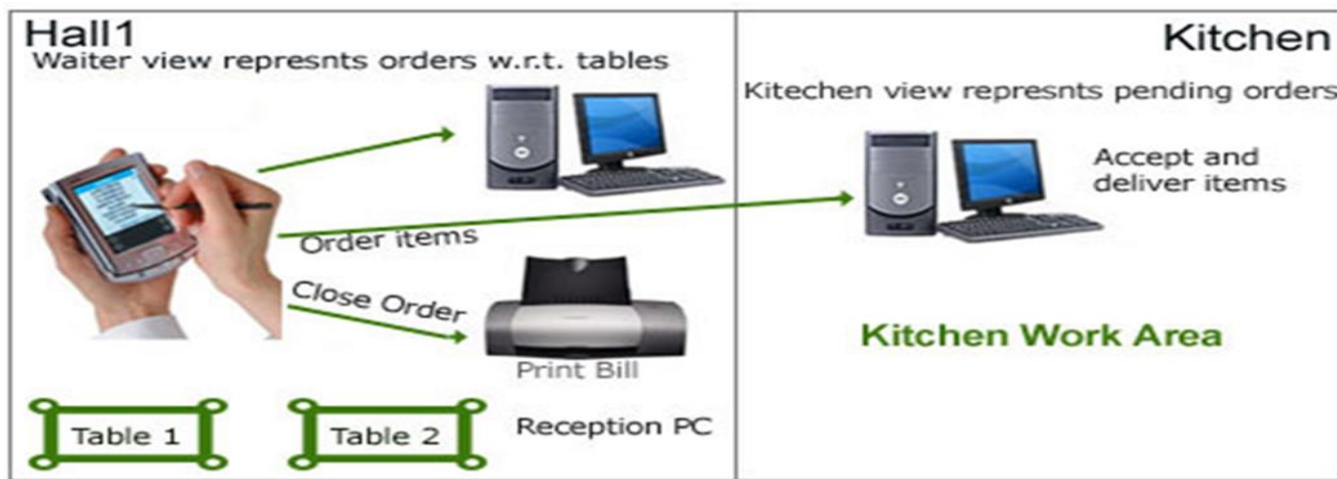
این دستگاه دریافت سفارش به اندازه یک تلفن همراه «لمسی» است که در هر رستوران به تعداد سرمیزبان و یا سفارش گیرندگان غذا پیش بینی شده است . در زمان دریافت سفارش غذا (بن) سرمیزبان به کمک قلم‌های مخصوص ، سفارش میهمان را که با کد یا نوشته در صفحه نمایشگر این دستگاه قرار دارد ثبت می‌کند و پس از بررسی مجدد سفارش با میهمان و تأیید ، دکمه ثبت و چاپ علامت زده می‌شود.



در این حالت به سرعت اقدامات زیر صورت می گیرد :

- نسخه اول، سفارش میهمان در آشپزخانه چاپ می شود تا طبق آن غذای میهمان آماده می شود.
- نسخه دوم، در قسمت سرویس نوشیدنی و دسر چاپ می شود تا به تعداد سفارش دریافت شده ظروف ، ابزار ، سالاد ، نوشیدنی و سایر مواد غذایی مورد نیاز میهمان آماده شده و به میز میهمان منتقل شود.
- نسخه سوم ، در رایانه صندوق رستوران ثبت می شود تا پس از پایان پذیرایی و سرو غذا صورت حساب صادر شود ؛ البته ، باید توجه داشت ممکن است به سفارسات میهمان غذایی اضافه یا از آن کم شود ، پس در آن

موقع ، صورت حساب تغییر می کند



۳- رایانه



رایانه در قسمت صندوق رستوران قرار دارد که به صورت شبکه به میز مدیر رستوران نیز متصل است. معمولاً صدور صورت حساب میهمان (چک) و در پایان شیفت گزارش نهایی فروش تعداد پرس های غذا ، ساعت ارایه غذا با ثبت ریزترین اطلاعات مورد نیاز مدیریت و حسابداری چاپ می شود .



۴- چاپگر

چاپگر برای چاپ سفارش غذا و صورت حساب میهمان مورد استفاده قرار می گیرد، که نوع نواری آن در آشپزخانه و بوفه قرار دارد و نوع برگه ای آن برای چاپ صورت حساب در صندوق رستوران قرار دارد .

POS in back of the house



EP-308A



۵- صفحات لمسی سفارش غذا :

در رستوران‌هایی که « غذای فوری » سرو می‌شود و اماکنی که میهمان خودش قادر به ثبت سفارش غذا است صفحات رایانه‌ای تعبیه شده است، که به صورت لمسی می‌توان سفارش غذا داد.



۶- تابلوهای دیجیتالی نمایش غذا

در اغذیه فروشی‌ها و رستوران‌های غذای فوری و بعضی رستوران‌های مدرن، تابلوهای تصویری در بالای پیشخوان نصب شده که غذاهای ارائه شده در آن رستوران را نمایش می‌دهد. چراغ این تابلوها روشن است و به محض اتمام غذا چراغ تابلوی مورد نظر خاموش می‌شود



۷- سفارش و دریافت غذا در خودرو

مشتریان با اتومبیل‌های خود از مسیر ویژه‌ای عبور می‌کنند که در محل خاصی تابلوهای دیجیتالی آرایه غذا روشن است. گیرنده سفارش غذا با استفاده از دوربین مدار بسته پس از مشاهده مشتری شروع به دریافت سفارش غذا می‌کند که پس از مشخص شدن تعداد و نوع غذا و نوشیدنی روی صفحه نمایشگر بزرگی ثبت می‌شود تا میهمان آن را مشاهده کند و بعد از اتمام سفارش غذا از دریچه‌ای چند متر جلوتر تحویل میهمان می‌شود.

