FUNKTIONEN

Abholschein
Gast hat keinen Tisch und bestellt z.B. an der Hauptkasse 2x Pommes. Nun wird an der Hauptkasse ein Abholschein z.B. A32, 2x Pommes ausgedruckt. Der Gast begibt sich zur Pommes-Ausgabe und wartet bis seine Nummer auf dem Abholschein A32 ausgerufen wird.

Abrechnen
Umsatz einzelner Kellner kann direkt in der App angeschaut oder ausgedruckt werden. Die Veranstaltung selbst kannst du im Administrationsbereich als Excel exportieren. Im Excel sind alle Buchungen und Umsätze aufgeführt.

AppLayout
Das Layout kann individuell gestaltet werden. In der Regel sind 4 Spalten und 5 Zeilen ideal. Somit gibt es 20 Felder mit deinen Produkten. Häufig verkaufte Produkte können ein einzelnes Feld gelegt werden z.B. Bier 0.5l, während weniger häufige Produkte auf einem Feld zusammengefasst werden. Dann öffnet sich ein Untermenu und dann muss man mit einem weiteren Klick das entsprechende Produkt auswählen z.B. Süssgetränke und im Untermenu kommen dann Cola, Fanta, Sprite, Rivella etc.

Bediengeräte
Das sind handelsübliche Smartphones, welche über die APP von Bestellwerk mit der gewünschten Veranstaltung verbunden werden. Es können auch eigene Smartphones verwendet werden. Diese müssen mit dem Bestellwerk Wlan verbunden werden. Über den Webbrowser kann via 192.168.192.10/app auf die Veranstaltung zugegriffen werden.

Bonkasse
Ist nur dann interessant, wenn du Gutscheine für z.B. Essen oder Trinken an einer Hauptkasse verkaufen möchtest, ohne dass diese direkt zubereitet werden. Der Gast kann dann irgendwann den Bon an einem Essens oder Getränkestand einlösen. Hier müssen jedoch alle Produkte von der entsprechenden Kategorie gleich teuer sein, sonst druckst du für alle Produkte separate Bon

Gemischter Betrieb
Natürlich kannst du **Service**, **Bonkasse** oder **Abholscheine** bei einem Fest zeitgleich nutzen. Dabei solltest du nur vorher überlegen, was an welchem Drucker wie rauskommen soll. Dies muss dann entsprechend konfiguriert werden.

Gutscheine
sind für zwei Dinge da. Einerseits, wenn es ein Wertgutschein ist, also einen CHF Betrag hat, dann kann es beim Bezahlen abgezogen werden. Andererseits werden die Gutscheine genutzt, um den Betrieb einer **Bonkasse** zu ermöglichen.

Kellner
Ein Kellner nimmt Bestellungen auf, kassiert Bestellungen und lässt Bons an den **Stationen** ausdrucken.

FUNKTIONEN

Küchenmonitor
Der Küchnenmonitor zeigt die offenen Bons einer Station und die Gesamtsumme eines Produktes an. Die Bons werden noch nicht ausgedruckt und man sieht welcher Bon bereits, wie lange schon auf seine Zubereitung wartet. Sobald die Ware zubereitet wurde, kann der Bon über den Küchenmonitor am Drucker ausgedruckt und dem Gast mit der bestellten Ware serviert werden.

Lagerstände
So verhinderst du, dass aus Versehen zu viel verkauft wird, auch bei Produktvarianten wie Schnitzel und Schnitzelsemmel. Man kann vor dem Fest bereits einen Lagerbestand festlegen z.B. 100 Würste mit Brot.
Jeder Kellner kann den Lagerbestand bei Bedarf entsprechend korrigieren. Wenn ein Lagerbestand 0 erreicht hat, kann man diesen Artikel nicht mehr verkaufen. Der Kellner wird bei einer Bestellung darüber informiert.

Nachbarfeuerwehren oder Vereine Sammelrechnung
Wenn befreundetet Feuerwehren oder Vereine gesammelt zu deiner Veranstaltung kommen, dann werden auf mehreren Tischen Bestellungen oder auch nur Teile (z.B. nur Essen) gesammelt bezahlt. Das ist bei uns dann die Funktion eines **Sammelbons**.

Produkte
Können individuell für jede Veranstaltung extra erstellt und generiert werden. Diese lassen sich dann einzeln oder gesammelt auf das Tastenlayout ablegen, damit eine schnelle Bestellung möglich ist. Auch Zusätze wie z.B. Mayonnaise oder Ketchup lassen sich z.B. der Portion Pommes separat hinzufügen.

Service
Die Service Konfiguration ist die Grundkonfiguration einer Bestellwerk Veranstaltung. Kellner nehmen ausschliesslich Bestellungen an den Tischen auf und sind für die Bezahlung besorgt. Die Bestellung wird bei den definierten Stationen auf einem Bon mit entsprechender Tischnummer ausgedruckt und an den Stationen zubereitet. Danach werden die bestellten Getränke und Speisen von einem Träger an den Tisch gebracht.

Stationen
Bei Bestellwerk ist eine Station ein Ort, an dem etwas zubereitet wird. Also Küche, Schank oder Kaffeebar. Jede Station hat einen **Drucker,** auf dem die Bons ausgedruckt werden. Es können auch zwei Stationen auf einem geteilten Drucker Bons ausdrucken (z.B. Schank und Kaffeebar). Wenn du die Station als **Küchenmonitor** nutzen willst, dann wird aber nicht sofort gedruckt.