

Menüvorbestellsystem Bobolino

Bestell-Terminal WEB-fähige Software - netzwerkfähig

Der **Bobolino** ist ein System für komfortable Essensbestellung auf der einen und zur Logistik-Unterstützung des Caterers und Küchenbetreibers auf der anderen Seite. Der **Bobolino** wurde mit dem Ziel entwickelt, Vorgänge in Kantinen und Küchen zu optimieren, Kostenreduzierung zu erreichen und unnötige Wartezeiten zu minimieren.

Systemaufbau

Der **Bobolino** besteht aus zwei Softwarekomponenten:

- die Administrationssoftware TRADEMAXX für den Caterer (optional)
- die Bestellsoftware für die Kantinennutzer auf dem **Bobolino** Terminal

Hierzu können verschiedene Terminals für die Vereinfachung des Bestellvorganges in der Kantine angeboten werden.

Grundlage des Systems ist ein chiporientiertes bargeldloses Zahlungssystem in Form eines elektronischen Schlüssels oder eine Chipkarte. Hiermit kann der Benutzer seine Essensbestellungen durchführen.

Die Essensbestellung kann für mehrere Tage im Voraus erfolgen, je nachdem wie umfangreich die Menüplanung vom Betreiber angelegt wurde.

Die Bedienung des **Bobolino** ist denkbar einfach. Der Benutzer identifiziert sich zunächst durch das Einstecken seines Schlüssels / seiner Chipkarte am System und gibt die entsprechende Menünummer über das Touchdisplay ein.



Datum	Tag	Komponente	Pos	Produkt	Bezeichnung	Verfügbar	Bestell
26.11.2007	Montag	05 Vorspeise 01	1	001006	Meerestischensuppe mit Gulas	100	
26.11.2007	Montag	07 Dessert 01	1	001077	Erdbeer-Käseschnitte	100	
26.11.2007	Montag	01 Haupt 14.30 - 5.30	1	001022	Nudelauflauf mit Gemüse	100	
26.11.2007	Montag	02 Haupt 5.40 - 6.30	1	001042	Kartoffel Gnocchi mit Gorgonzolasauce	100	
26.11.2007	Montag	03 Haupt 6.40 - 7.30	1	001025	Ung Putenfleisch mit Reis (scharf)	100	
27.11.2007	Dienstag	05 Vorspeise 01	1	001006	Meerestischensuppe mit Gulas	100	
27.11.2007	Dienstag	07 Dessert 01	1	001077	Erdbeer-Käseschnitte	100	
27.11.2007	Dienstag	01 Haupt 14.30 - 5.30	1	001022	Nudelauflauf mit Gemüse	100	
27.11.2007	Dienstag	02 Haupt 5.40 - 6.30	1	001042	Kartoffel Gnocchi mit Gorgonzolasauce	100	
27.11.2007	Dienstag	03 Haupt 6.40 - 7.30	1	001025	Ung Putenfleisch mit Reis (scharf)	100	
28.11.2007	Mittwoch	05 Vorspeise 01	1	001006	Meerestischensuppe mit Gulas	100	
28.11.2007	Mittwoch	07 Dessert 01	1	001077	Erdbeer-Käseschnitte	100	
28.11.2007	Mittwoch	01 Haupt 14.30 - 5.30	1	001022	Nudelauflauf mit Gemüse	100	
28.11.2007	Mittwoch	02 Haupt 5.40 - 6.30	1	001042	Kartoffel Gnocchi mit Gorgonzolasauce	100	
28.11.2007	Mittwoch	03 Haupt 6.40 - 7.30	1	001025	Ung Putenfleisch mit Reis (scharf)	100	
29.11.2007	Donnerstag	05 Vorspeise 01	1	001006	Meerestischensuppe mit Gulas	100	
29.11.2007	Donnerstag	07 Dessert 01	1	001077	Erdbeer-Käseschnitte	100	
29.11.2007	Donnerstag	01 Haupt 14.30 - 5.30	1	001022	Nudelauflauf mit Gemüse	100	
29.11.2007	Donnerstag	02 Haupt 5.40 - 6.30	1	001042	Kartoffel Gnocchi mit Gorgonzolasauce	100	
29.11.2007	Donnerstag	03 Haupt 6.40 - 7.30	1	001025	Ung Putenfleisch mit Reis (scharf)	100	
30.11.2007	Freitag	05 Vorspeise 01	1	001006	Meerestischensuppe mit Gulas	100	
30.11.2007	Freitag	07 Dessert 01	1	001077	Erdbeer-Käseschnitte	100	
30.11.2007	Freitag	01 Haupt 14.30 - 5.30	1	001022	Nudelauflauf mit Gemüse	100	
30.11.2007	Freitag	02 Haupt 5.40 - 6.30	1	001042	Kartoffel Gnocchi mit Gorgonzolasauce	100	
30.11.2007	Freitag	03 Haupt 6.40 - 7.30	1	001025	Ung Putenfleisch mit Reis (scharf)	100	
01.12.2007	Sonntag	05 Vorspeise 01	1	001006	Meerestischensuppe mit Gulas	100	
01.12.2007	Sonntag	07 Dessert 01	1	001077	Erdbeer-Käseschnitte	100	
01.12.2007	Sonntag	01 Haupt 14.30 - 5.30	1	001022	Nudelauflauf mit Gemüse	100	
01.12.2007	Sonntag	02 Haupt 5.40 - 6.30	1	001042	Kartoffel Gnocchi mit Gorgonzolasauce	100	
01.12.2007	Sonntag	03 Haupt 6.40 - 7.30	1	001025	Ung Putenfleisch mit Reis (scharf)	100	



Menüvorbestellsystem Bobolino

Variable Ablaufzeiten für Vorbestellungen Mahlzeiten- und Schichtverwaltung Preisstaffelungen und Bezuschußungen je Menü und Benutzergruppe

Nach der Menüauswahl erhält der Benutzer einen Beleg, der zur Vorlage und Berechtigung bei der Essensausgabe dienen kann.

Ein weiteres Sicherungskonzept bei der Essensausgabe ist die Identifikation per elektronischem Schlüssel. Hierdurch wird auf dem Kundendisplay an der Theke der Name und das bestellte Essen angezeigt. Das Schlüsselkonzept garantiert einen zügigen Ablauf bei der Ausgabe und damit zufriedene Gäste.

Der Betreiber hat die Möglichkeit umfangreiche Auswertungen abzurufen. Detaillierte Bestelldaten im Voraus, Kostenstellen- und Benutzerabrechnungen sowie verschiedene Vorlagen zur Gehaltsabrechnung sind möglich.

Das System stellt einen eigenen Reportgenerator bereit, mit dem sich auch zu jedem späteren Zeitpunkt neue Auswertungen erzeugen lassen.

Je nach Betriebsart kann das System debitorisch, d.h. von Kundenkonto mit späterer Abrechnung oder direkt von der Geldbörse des Schlüssel oder der Chipkarte abbuchen.

Die Vorteile im Überblick

- Essensbestellungen können auf mehrere Tage oder Wochen im Voraus durchgeführt werden und berücksichtigen auch Details wie Schichtdienst oder verschobene Essenszeiten
- Variable Ablaufzeiten für Vorbestellungen
- Erweiterbar zum Aufwerter mit Scheinakzeptor
- Kompakte Maße: 400 x 300 x 220 mm (HBT) und nur 18 kg

