



ce
con

Smart Kitchen



QSR[®]
automations

Über QSR

QSR ist seit 1996 branchenführend und entwickelt Technologien, die dabei helfen, entspanntere Küchen und einfachere Arbeitsabläufe zu schaffen und so zufriedeneren Gästen zu bewirten.

Ganz gleich, ob Sie Technologien für die Küche oder den Service suchen oder auch Kundenlösungen – QSR entwickelt alle Produkte für den Restaurantbereich und optimiert nicht nur Ihren Geschäftsablauf, sondern auch das Kundenerlebnis.

25 JAHRE INNOVATION

QSR entwickelt seit mehr als zwei Jahrzehnten smarte Restaurantlösungen.

20 / 25 RESTAURANTKETTEN

Die Technologien sind in 20 der 25 (80 %) führenden Casual-Dining-Ketten in den Vereinigten Staaten zu finden.

24 / 7 SUPPORT PRÄMIERT

QSR ist anerkannt für die Implementierung und den Support all ihrer Produkte.

70+ POS PARTNER

QSR arbeitet mit über 70 POS-Verkäufern zusammen, zusätzlich mit zahlreichen Netzwerk- und Loyalty-Partnern.

2 MILLIONEN GÄSTE

Über 2 Millionen Gäste werden täglich mit dem Wartelisten- und Reservierungssystem ConnectSmart Host platziert.

80.000 STANDORTE WELTWEIT

Die Restaurantlösungen sind in 80.000 Standorten weltweit vertreten.



cecon – Wer wir sind

Unsere Kernkompetenz ist die Full Service-Betreuung im Bereich **IT- und Telekommunikationssysteme**. Dazu gehört unter anderem Consulting, Systemintegration, Security, Private Cloud-Lösungen, Betrieb sowie Service und Wartung. Unser Knowhow und unsere Erfahrungen aus der Praxis führen wir darüber hinaus in drei Sparten weiter.

Als **Lenovo Platinum Partner** sind wir mit unserem cecon Store in Berlin-Mitte persönlich für Individualkunden und Selbstständige da: mit Vor-Ort-Beratung, -Verkauf und hauseigenem Service für Lenovo-Hardware.

Mit **Smart Kitchen** entwickeln wir innovative, digitale Lösungen für Profi-Küchen und Systemgastronomie.

Unsere eigene Marke **kolibripager** bietet branchenübergreifende Funkruf- und Pagersysteme.



Technologien für Restaurants

Die ConnectSmart-Plattform ist eine datengesteuerte Betriebsplattform, die die Vernetzung von Küchenautomatisierung, Gästemanagement, Außer-Haus-Technologie und Vorhersageanalysen nutzt, um den Workflow zu optimieren. Die ConnectSmart-Plattform ermöglicht Ihnen betriebliche Spitzenleistung, das Entwickeln neuer Strategien und die Vereinfachung der Arbeitsabläufe.





ConnectSmart®
Kitchen

Smartere Küchen

Die Küche ist das Kraftwerk Ihres Restaurants. Um sie in einem Top-Zustand zu erhalten, benötigen Sie smarte, intuitive Technik, die Ihnen dabei hilft, klüger statt härter zu arbeiten.

Entspannen Sie Ihre Küche

Mit den Steuerungsfunktionen von ConnectSmart Kitchen beseitigen Sie Verwirrung im Küchenablauf. Jede Bestellung wird perfekt weitergeleitet und kommt garantiert zum optimalen Zeitpunkt am Tisch an.

Vereinfachen Sie Ihre Arbeitsabläufe

Leistungsfähige Vernetzung von ConnectSmart Kitchen, Host oder Ihrem POS-Provider vermeiden Kommunikationsfehler zwischen den verschiedenen Stationen und sparen Papiermüll. Sie sorgen dafür, dass alle Bereiche Ihres Restaurants voneinander wissen und so der Service insgesamt smarter wird.





Maximierung von Außer-Haus-Bestellungen

Stimmen Sie den Vor-Ort-Verzehr und die Außer-Haus-Bestellungen so miteinander ab, dass die Abläufe sich nicht behindern. Sehen Sie den Bestellstatus für Lieferdienste und abholende Gäste in Echtzeit auf ihren Monitoren, so können Sie die genauen Abholzeiten nach außen kommunizieren.

Zufriedenere Gäste

Die bessere Effizienz hilft, Wartezeiten zu verkürzen, die gleichbleibende Qualität der Speisen zu gewährleisten und jedes Mal ein erstklassiges Kundenerlebnis zu garantieren. Mit der Automatisierung verwenden Sie weniger Zeit darauf, Fehler oder Bestellungseinzelheiten zu korrigieren und können ganz für Ihre Gäste da sein.

Treffen Sie datenunterstützte Entscheidungen

ConnectSmart Kitchen hilft Ihnen nicht nur bei der Arbeit: Stabile Leistungsmerkmale und flexible Kennzahlen erfassen die Leistung Ihres Restaurants, wie beispielsweise die durchschnittliche Zeit einer Bestellung oder die Schnelligkeit des Service. Dieses Datenbild hilft Ihnen, Nadelöhre und Flaschenhals-Situationen im Ablauf auszumachen und beheben zu können.

CSK FEATURES

Weiterleitungs- und Display-Optionen für jeden Artikel und jede Bestellung.

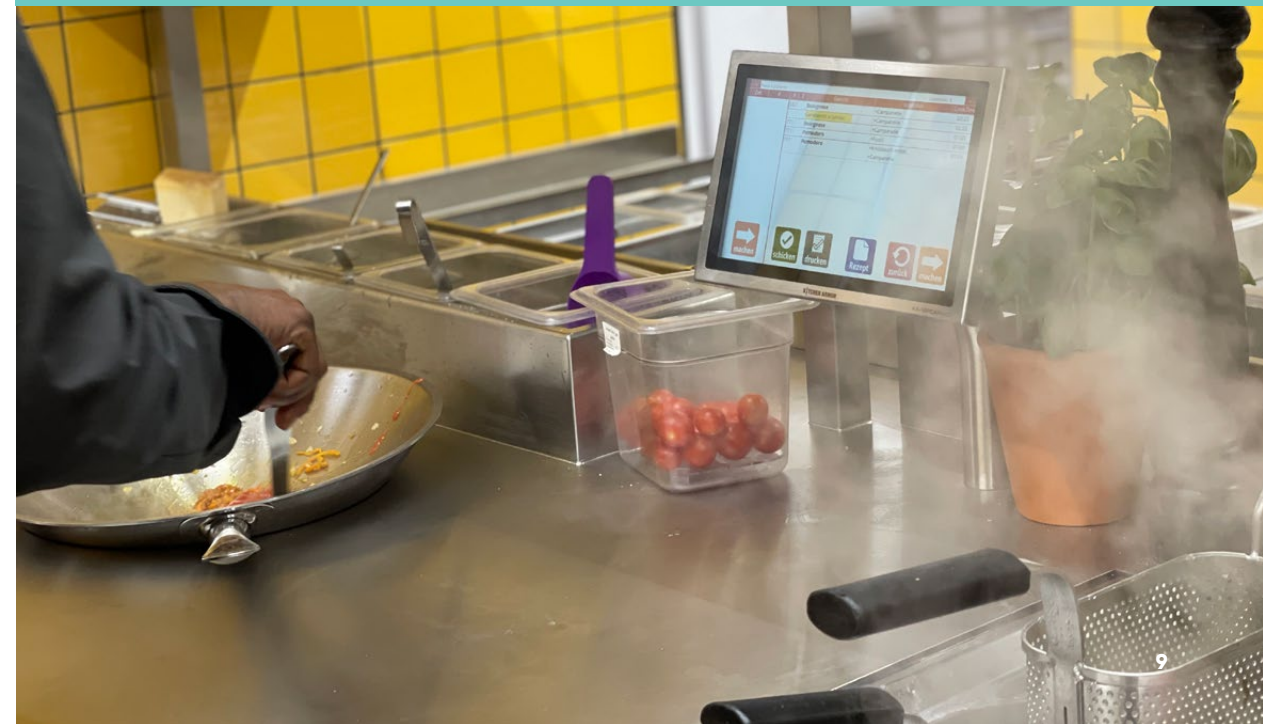
Grafische Displays.

Flexible und anpassbare Funktionen für jede Restaurantgröße.

Integrierungsmöglichkeiten mit mehr als 70 POS-, Liefer- und Bestellpartnern, Loyaltypartnern, CRM- sowie ConnectSmart-Host- und Recipe-Funktionen.

100 % Redundanz – keine einzelne Fehlerstelle.

Außer-Haus-Informationen wie Lieferungsart, Abholzeit und geplante Lieferzeit in der Küche einsehbar.





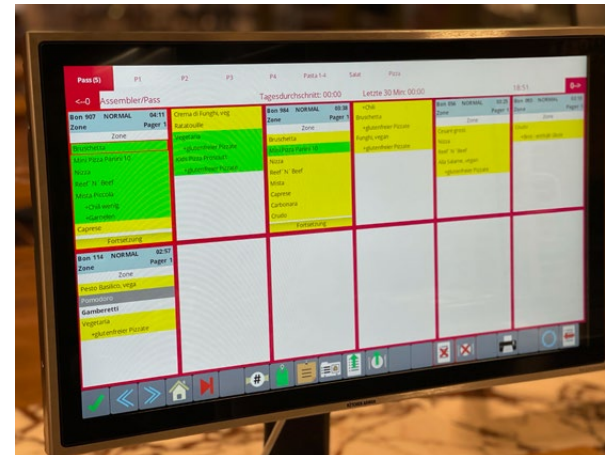
ConnectSmart®
Go

Smartere Außer-Haus-Strategie

Die ConnectSmart-Plattform ermöglicht Ihnen eine nahtlose Außer-Haus-Strategie mit Funktionen wie Vernetzung, Kapazitätsmanagement und Bestellungsregulierung zu etablieren.

Außer-Haus-Bestellungen werden über ConnectSmart Kitchen weitergeleitet und generieren ein Abholangebot, das auf dem tatsächlichen Betrieb in der Küche beruht und nicht auf voreingestellten Zahlen. Diese Funktion stellt sicher, dass die Abholangebote für Ihre Gäste akkurat und minutengenau sind – smart! Zusätzliche Funktionen für das Kapazitätsmanagement in CSK hilft dabei, die Bestellungen von Gästen vor Ort und Abholkunden gleichzeitig zu bearbeiten, ohne sich in die Quere zu kommen.

Die Vernetzung von ConnectSmart Kitchen und ConnectSmart Host ermöglicht es, den Arbeitsablauf noch weiter zu vereinfachen und unterstützt eine separate Abholstation im Frontbereich. ConnectSmart Host verfügt über einen Abhol-Reiter, mit dem Ihre Mitarbeiter:innen den Bestellstatus nachverfolgen können, ohne ihren Posten verlassen oder in die Küche gehen zu müssen.





ConnectSmart®
Host

Smarteres Gästemanagement

Der Empfangsbereich ist der erste Eindruck, den Ihre Gäste vom Restaurant bekommen. ConnectSmart Host lässt Sie gut dastehen: Das smarte Gästemanagement hilft, mehr als 2 Millionen Gäste täglich zu bewirten, indem es den Vor-Ort-Verzehr und den Lieferdienst optimiert.

Realisierung von Außer-Haus-Bestellungen

Vereinfachen Sie den Außer-Haus-Bestellungsprozess: Mit einem Blick sehen Sie, was hereinkommt und herausgeht und organisieren die Bestellungen mit einer einfach zu bedienenden Plattform. Sortieren Sie Bestellungen nach Abholzeit, lassen Sie sich den aktuellen Status und die Ankunft Ihrer Gäste anzeigen. Bündeln Sie alle Außer-Haus-Bestellungen aus den verschiedenen Kanälen und trennen Sie Lieferung und Abholung an einem zentralen Ort.



Verbessern Sie die Platzierungseffizienz

Anpassbare Einstellungen und Messwerte helfen, Anforderungen und Auslastung so auf Ihr Restaurant zugeschnitten zu konfigurieren, dass Sie das Optimum herausholen können.

Sie werden gefunden

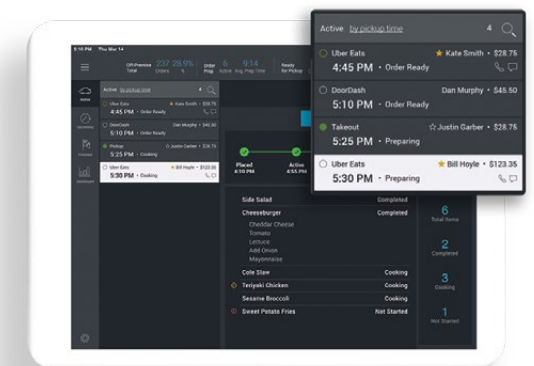
Die große Mehrheit der Restaurantbesucher:innen nutzt Websites, Apps, Google, OpenTable oder Amazon Alexa, um sich für ein Restaurant zu entscheiden. Durch die Integration dieser Netzwerke hilft ConnectSmart Host Ihr Restaurant zu finden: Es wird direkt auf den Plattformen angezeigt, die sie bereits nutzen.

Beziehen Sie die Küche ein

ConnectSmart Host ist die einzige Plattform für Gästemanagement mit einer exklusiven Integrierung von ConnectSmart Kitchen (ein KDS). Mit dieser Kombination schaffen Sie einen automatisierten Workflow, bei dem Küchen- und Servicepersonal aufeinander abgestimmt sind.

Erhöhen Sie Ihren Umsatz

Mit einer effizienteren Auslastung, besserer Vermarktung und einer Warteliste nebst Reservierungsservice ermöglicht ConnectSmart Host unkomplizierte Umsatzsteigerungen: Durch die Mehrbesetzung der Tische können Sie mehr Gäste bewirten.





ConnectSmart®
Recipes

Smartere Qualitätssicherheit

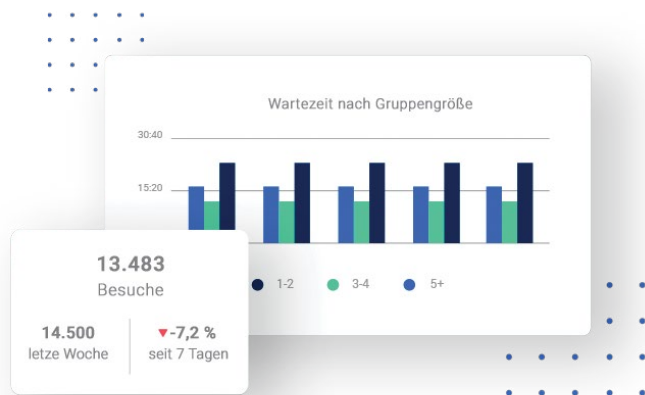
Die Rezeptsoftware ConnectSmart Recipes unterstützt die Sicherstellung von Lebensmittelstandards und -qualität Ihres Restaurants an allen Standorten. Sie sparen Zeit und Kosten für Einarbeitung und vermeiden Papierabfall. Stellen Sie sich ein digitales Rezeptbuch vor, das auch als Sicherheitsnetz fungiert: Ihre Mitarbeiter:innen lernen damit die Speisekarte kennen oder können es in Stresssituationen als Gedächtnisstütze nutzen.





Ein smarteres Datentool

Das Datentool ermöglicht die Kontrolle der Arbeitsabläufe, auch wenn Sie selbst nicht vor Ort sind. Vom Verwalten der Software bis zum Abrufen der Daten können Sie die Leistung Ihres Restaurants ständig überprüfen und haben so die Möglichkeit, die Abläufe zu verbessern.



Effektives Verwalten der Hardware

ControlPoint verbindet und verwaltet die Hard- und Software Ihres Restaurants, bietet Echtzeitdiagnosen und Updates. Obwohl es zur Verwaltung von QSR-Lösungen entwickelt wurde, kann es ebenso effektiv die Systeme anderer Anbieter verwalten, darunter auch POS-Terminals.



Hardware

Die Umgebung im Restaurant ist ein hartes Pflaster, aber die cecon-eigene Hardwareserie kommt damit klar! Unsere Lösungen sind dauerhaft und garantieren Leistungsfähigkeit auch bei hoher Belastung. Unsere Hardwarelösungen sind flexibel, einfach umzusetzen und funktionieren mit jeder Softwarelösung von QSR, wie ConnectSmart Kitchen und Host.

Monitore

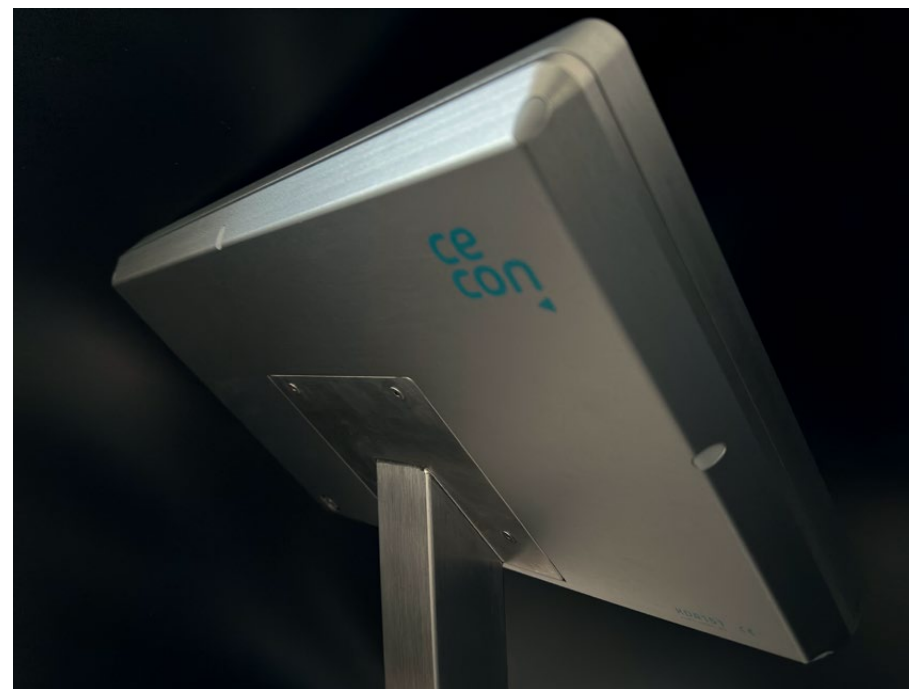
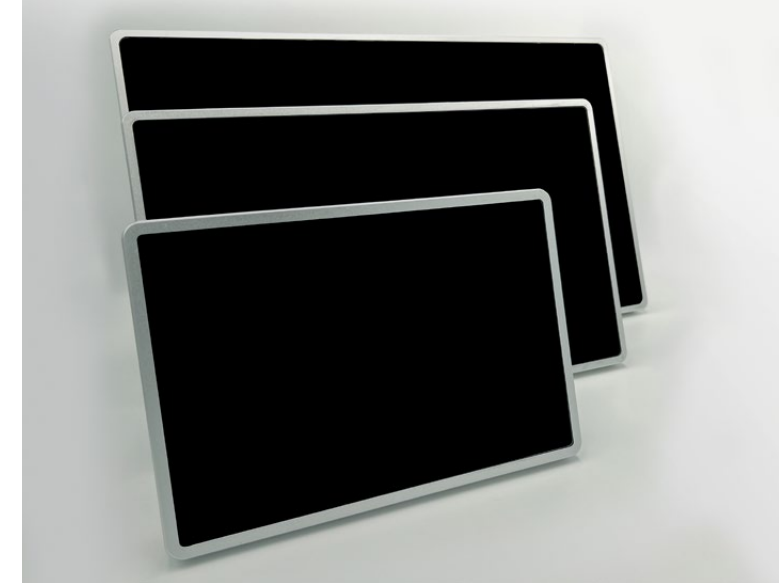
Elegant, schön und intuitiv – unsere Küchenmonitore in den Größen 10, 15 und 22 Zoll aus Aluminium halten Ihre Mitarbeiter:innen über alles, was im Restaurant passiert, auf dem Laufenden und garantieren einen reibungslosen Ablauf.

Montage

Unsere langlebigen und modularen Montageoptionen können je nach Bedarf zusammengestellt werden. Unsere VESA-konformen Halterungen sind so konzipiert, dass sie Stärke, Flexibilität und einfache Bedienung garantieren, ohne dass dies auf Kosten von Qualität und Funktionalität geht.

Bump Bars

Wenn Monitore nicht in Reichweite installiert sind, können Bump Bars zur ergonomischen Bedienung eingesetzt werden.



Wir sind in guter Gesellschaft

„Wir haben landesweit die Anwendung von CSK umgesetzt, einem System, das unsere Kochzeitprozesse automatisiert. Davon versprechen wir uns eine jährliche Einsparung von 5 Millionen Dollar durch Arbeitszeitreduzierung.“

Chief Financial Officer, The Cheesecake Factory

„Es läuft runder in der Küche. Bestellungen gehen seltener unter, weil die Papierbestellungen nicht mehr verloren gehen können.“

Operations Manager, Flat Iron

„Seit der Einführung der QSR-Küchenlösung haben wir das Durcheinander in unseren Küchen reduzieren können und erleben eine deutliche Verbesserung der Bestellungszeiten.“

Senior Vice President, Buffalo Wild Wings

„Man merkt sofort, ob etwas für ein Restaurant entworfen wurde oder nur angepasst, um im Restaurant eingesetzt zu werden. ConnectSmart Host merkt man gleich an, dass es für Restaurants gedacht ist, und es hat lauter kleine Extras, die wir gut finden.“

General Manager, The Blind Squirrel





Systemhaus für IT und Telekommunikation

Private Cloud Solutions · Administration, Service und Helpdesk ·
IT-Sicherheitskonzepte · Telekommunikation · registrierter vTNB ·
Lenovo Platinum Business Partner Store und Service · QSR Gastro-
küchen Displaysysteme · kolibripager Funkrufsysteme

cecon – Was wir machen

cecon ist der Full-Service-Dienstleister für IT und Telekommunikation aus Berlin-Mitte. Wir sind spezialisiert auf klein- und mittelständische Unternehmen und arbeiten deutschlandweit.

IT von Mensch zu Mensch. Das ist unsere Haltung, die wir jeden Tag leben. In der Zusammenarbeit mit unseren Kundinnen und Kunden und im Miteinander in unserem Team.

Leidenschaft für Technik und Digitales ist unsere DNA. Nicht als Selbstzweck, sondern damit Zusammenarbeit effizienter wird, Kommunikation besser klappt und innovative Produkte und Services entstehen können, die das Leben erleichtern.

Verlässlichkeit ist gerade im IT Business ein für uns zentrales Anliegen. Nicht nur in Bezug auf das reibungslose Funktionieren unserer Systeme, sondern auch für die Beziehungen zu unseren Auftraggebern. Wir halten, was wir versprechen. Und was wir nicht versprechen können, behaupten wir erst gar nicht.



Rufen Sie uns an.
Das QSR-Team berät Sie gern:
030 28 39 56-500



cecon Computer Systems
Handelsgesellschaft mbH
Platz vor dem Neuen Tor 2
10115 Berlin

T: 030 28 39 56-0
F: 030 28 39 56-30
info@cecon.de · cecon.de

Download dieser
Broschüre als ePaper

