



als geld telt



Automatisering op maat voor uw restaurant





# Mis en place

Een nieuwe kaart, een volle bezetting, mis-en-place gereed, de keuken vol gespannen verwachting, als een warmdraaiende motor... U laat liever niets aan het toeval over. Op dit soort dagen moet u toch volledig kunnen vertrouwen op de professionaliteit van uw restaurantmedewerkers, de creativiteit van de keuken én op uw automatiseringssysteem, als stabiele verbindende factor...

## unTill® We meet

unTill® is een geavanceerd kassasysteem dat uw taken als gastheer op subtiele en professionele wijze ondersteunt. unTill® past door haar moderne design in elke omgeving. Het systeem is altijd aanwezig, prettig op de achtergrond maar direct oproepbaar als u dat wenst. Bovendien is het uiterst flexibel, eenvoudig te bedienen en bijzonder accuraat. UnTill® creëert orde en rust in uw restaurant waardoor u zich kunt toelagen op dat wat u het liefste doet: het verzorgen van uw gasten.

## De smaak van succes

Elk restaurant heeft zo haar eigen uitstraling, doelstellingen en visie. Bottom line gaat het natuurlijk maar om één ding: het optimaliseren van uw bedrijfsresultaten.

Er zijn talloze aspecten die een positieve invloed hebben op het rendement van uw restaurant. Korte inwerktijden voor ambulant personeel bijvoorbeeld en het versimpelen van geavanceerde handelingen zoals het splitsen van nota's, specificeren van betalingen, wisselen van menu of gangen en de communicatie met de keuken. Maar ook goede controle op het weggeefbeleid, heldere rapportages en snelle inzichten maken het u mogelijk om waar nodig direct te handelen.

## Draadloze bediening

unTill® beschikt over de snelste draadloze bestelterminals in de horeca die het minst aantal handelingen vereisen. De functies op de handhelds zijn gelijk aan die van een vaste kassa. Inwerken van personeel is dus niet nodig. Tussentijdse menuwijzigingen staan direct in de handheld. Uw bediening is vlot, altijd up-to-date en het serviceniveau ligt hoog. Uw gasten voelen zich welkom en perfect verzorgd.

Door de optimale communicatie tussen restaurant en keuken zijn lange wachttijden of onvolledige keuken- en drankbonnen verleden tijd. Geen tijd gaat meer verloren. En terwijl uw personeelskosten dalen, stijgt het aantal bezettingen per tafel en dus uw rendement.



# als geld telt



## Zoals u wilt

unTill® is ideaal voor de moderne restaurateur. Onze adviseurs inventariseren uw specifieke wensen of eisen en integreren deze met hun eigen know-how en productkennis. Er ontstaat een systeemadvies waarbij het rendement van uw onderneming voorop staat. En als uw onderneming zich gedurende de jaren verder ontwikkelt, groeit het systeem gewoon met u mee. Zodat het ook in de toekomst in al uw behoeften voorziet.

## Tot uw dienst

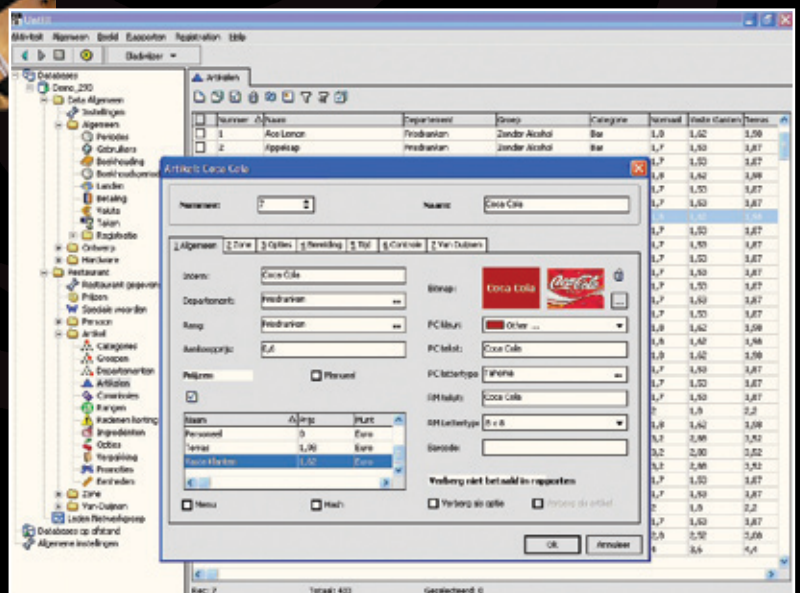
Middels het backoffice programma beheert u al uw gegevens zelfstandig in een vertrouwde Windows® omgeving. Naast het rapporteren van uw financiële gegevens, houdt u gemakkelijk het bestedingspatroon van uw gasten en de handelingen van uw personeel bij. Zo kunt u sneller inspringen op trends.

unTill® maakt gebruik van standaard Windows® besturings-systemen en wereldwijd bekende hardware. Als u wilt kunt u uw financiële gegevens zelfs in het buitenland online inzien. Eventuele problemen kunt u dan ook daar tijdig signaleren en bijsturen.



Het backoffice programma is de spin in het web met verbindingen naar uw tapautomatisering, tafelreservering en boekhoudkundige administratie.

Met unTill® bent u écht aan het automatiseren, gegevens hoeven niet meerdere malen ingevoerd te worden. unTill® bespaart op uw kostbare uren, staat geen fouten toe en leidt tot een hoger bedrijfsresultaat.



## Restaurant **BASIS**



### Compleet efficiënt en voordelig

Vervanging van uw kasregister door een gebruikersvriendelijk touch systeem.  
Compleet en beheersbaar.  
Kennismaking met rendement.

#### Specificaties / Modules

- All in one Touch
- Thermische bar-, notaprinter
- Euro kassalade
- Touch licentie
- A-Z implementatie
- unTill® garantie

## Restaurant **PRO**



### Optimalisatie van uw bedrijfsvoering, kostenbe- sparend en omzetverhogend

Volwassen oplossing voor veeleisende gebruiker.  
Volledig zelfstandig beheren en controleren. Voorbereid op de toekomst.

#### Specificaties / Modules

- Computer – 15" TFT Touch
- Thermische bar-, notaprinter
- Euro kassalade
- Matrix keukenprinter
- Noodstroomvoorziening
- Touch licentie
- Back office licentie
- Vaste gasten beheer
- Tafelreservering
- A-Z implementatie
- On-line ondersteuning
- unTill® garantie

## Restaurant **PREMIUM**



### Alle disciplines voor de veeleisende professional

Het ultieme gereedschap.  
Logistieke perfectie, volledige integratie, de puntjes op de i...

#### Specificaties / Modules

- Computer – 15" TFT Touch
- Thermische bar-, notaprinter
- Euro kassalade
- Matrix keukenprinter
- Noodstroomvoorziening
- Draadloze bestelterminal
- Touch licentie
- Back office licentie
- Vaste gasten beheer
- Tafelreservering
- Remote licentie
- Koppeling tapsysteem
- Koppeling boekhouding
- A-Z implementatie
- On-line ondersteuning
- unTill® garantie



unTill® Nederland  
[www.untill.nl](http://www.untill.nl)