

### КИОСКИ САМООБСЛУЖИВАНИЯ В СИСТЕМЕ R-KEEPER

Компания UCS разработала для ресторанов быстрого обслуживания, использующих систему автоматизации R-Keeper v.7, новый программный модуль «Киоск самообслуживания». Это современное интерактивное решение, позволяющее гостям самостоятельно выбирать блюда по меню на отдельно стоящем терминале и оплачивать здесь же свой заказ банковской картой.

На экране киоска доступна полная и всегда актуальная информация о блюдах, включающая красочные фотографии и подробные описания, что помогает завоевать доверие гостей и стимулирует их заказывать больше.

Решение работает в интеграции с технологией «Электронная очередь». После оплаты заказа на терминале самообслуживания он сразу поступает на производство. Готовый заказ получается в зоне выдачи.

Программный модуль «Киоск самообслуживания» поддерживает несколько вариантов киосков от различных производителей (настольного и напольного исполнения).

**Разработчик и поставщик:** UCS

**Цена:** ПО «Киоск самообслуживания» 90000 руб.



### ХИТЫ ЯПОНСКОЙ И ПАНАЗИАТСКОЙ КУХОНЬ

Рис, васаби и гречневая лапша — важнейшие ингредиенты блюд в ресторанах японской и паназиатской кухни. Именно эти ключевые продукты можно найти в магазинах METRO, где они представлены в новинках под собственной торговой маркой Horeca Select. «Белый суши рис», «Порошок Васаби» и «Лапша Соба» предлагаются в больших и экономичных упаковках.

Круглозерный белый рис сорта Селенио используется для приготовления блюд японской кухни, в том числе суши и роллов. Упаковка размером 20 кг представляет собой выгодное решение для ресторанов этого направления. Порошок для приготовления Васаби расфасован по 1 кг. Для того чтобы приготовить этот классический соус, порошок необходимо перемешать с кипяченой водой в пропорции 2:3, тщательно перемешивая до состояния мягкой глины. Затем оставить приправу на 10–15 минут для приобретения ею характерного аромата. В упаковке гречневой лапши Соба — пять порций по 100 г. Это идеальное решение для профессиональной кухни.

**Производитель и поставщик:** METRO Кэш энд Керри

### НЕЗАМЕНИМЫЙ ПОМОЩНИК

Конвекционная печь ALFA45MFPGN — незаменимый помощник для небольшого кафе или фастфуда, поскольку многофункциональна, компактна, проста в эксплуатации и обладает низким энергопотреблением. Это многофункциональное оборудование с пароувлажнением и грилем. Имеет три уровня для gastronormов GN2/3 (опция). Сама конструкция — из нержавеющей стали, с эмалированной рабочей камерой, нижняя часть которой выполнена из огнеупорного камня для пиццы. Печь снабжена поворотным механизмом открывания дверцы с левосторонними петлями и системой прямого пароувлажнения (регулирование пароувлажнения в ручном режиме).

**Производитель:** Smeg

**Поставщик:** «СМЕГ Россия»

**Цена:** по запросу

