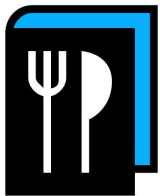


kitchenconnect®

Подключение
кухонь, как
никогда
раньше



WELBILT®
Bringing innovation to the table



В компании Welbilt мы проектируем кухню будущего для постоянного повышения производительности для наших клиентов. По мере того, как наши партнеры лавируют в новом цифровом мире, мы помогаем им использовать данные для оптимизации своих процессов и практических результатов, улучшать обслуживание посетителей и тем самым обеспечиваем платформу, которая позволит им постоянно адаптироваться к нашему изменяющемуся миру.

Применение цифровых технологий для работы на кухне позволяет использовать мощь информации для того чтобы быстрее и эффективнее адаптировать свою деятельность к постоянно меняющейся среде. Цифровая платформа Welbilt's KitchenConnect® предлагает множество способов использования этой мощности для выполнения операций от средних до больших, реализующих преимущества, как никогда раньше.

Наша контрольная панель открывает для вас всю информацию об оборудовании, которая необходима для оптимизации работы кухни. Ниже приведены примеры информации, доступ к которой может для вас открыть KitchenConnect.

Управление отчетами

- Данные о потреблении (электричество, вода, расходные материалы)
- Частота циклов
- Коэффициент использования
- Рабочее состояние
- Временные диаграммы (пик/низкая)
- Анализ спроса (питание)
- Журналы ошибок/необходимые действия
- Производственная статистика
- Описательная аналитика

Управление основными средствами

- Идентификатор (модель, серийный №)
- Местоположение (геоданные)
- Статус (ПО, апп. средства)
- Поставщик услуг
- Данные об установке
- Документы, руководства, видеоролики
- Гарантийный срок
- Идентификатор магазина

Управление меню

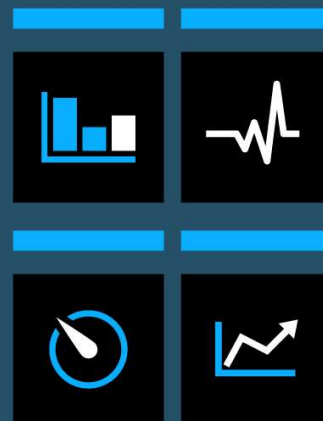
- Нагрузка вверх/вниз (облако или USB)
- Управление пиктограммами продуктов
- Создание и модификация рецептов
- Просмотр/обмен библиотеками рецептов
- Назначение времени суток
- Назначение позиции продукта

Управление качеством

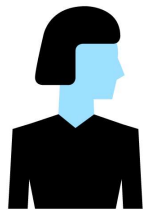
- Данные НААСР
- Данные о приготовлении/результатах/планировании
- Данные о мин/макс температуре
- Время цикла (завершено/отменено)
- Опасность оборудования (открывание двери, положение плиты, нарушение электроснабжения)
- Циклы очистки
- Измерения качества
- Время ожидания

Управление услугами

- Диагностика оборудования
- Руководство по устранению ошибок
- Сервисные отчеты
- Гарантийное обслуживание
- Программы РМ и руководство
- Учет основных средств



С кем мы соединяем



Владельцы франшизы



Менеджеры



Шеф-повара

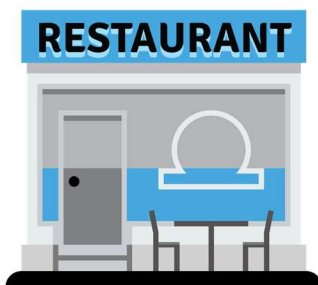


Сервис



Рестораны быстрого обслуживания

От ресторанов быстрого обслуживания всегда требуется быстрая доставка высококачественных блюд и способность оценивать удовлетворенность клиентов. Возможность легкого доступа к данным, связанным с эксплуатацией и производительностью оборудования, обеспечивает максимальное качество блюд, поставляемых с максимально возможной скоростью. При подключении к оборудованию эта информация всегда под рукой у оператора, что позволяет управлять рецептами и предложениями меню, а также обновлениями прошивки оборудования в одном или нескольких местах одним нажатием кнопки.



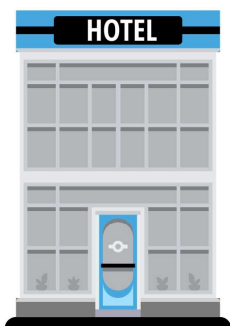
Быстрые семейные рестораны

Быстрые семейные рестораны руководствуются способностью предлагать индивидуальные, свежеприготовленные, высококачественные блюда, создавая при этом своим клиентам домашнюю атмосферу. Рентабельность и справедливость бренда достигаются за счет предложений меню на основе пожеланий клиентов, которые готовятся постоянно без сбоев или задержек в обслуживании. Подключение оборудования позволяет определить популярность блюд меню, контролировать ассортимент и минимизировать задержки обслуживания. Значимость марки защищена, когда подключенная кухня обеспечивает впечатление, ожидаемое клиентами.



Круглосуточные магазины

От круглосуточных магазинов постоянно требуется повышение качества, вкуса, свежести и целебности их продуктов, поскольку они конкурируют с другими поставщиками услуг общественного питания за привлечение клиентов. Они должны использовать свою силу, удобство, привлекать клиентов, которые все чаще ищут решения для питания, которые не только удобные, но и легкие, безопасные и практичные. Их клиентская база ищет ценность по низкой цене, поэтому их производственные услуги должны быть чрезвычайно эффективными для удовлетворения этих ожиданий. Подключение оборудования может обеспечить такую эффективность благодаря решениям по обработке данных для управления ассортиментом, безопасности пищевых продуктов, управлению электроэнергией и расходными материалами, надлежащей эксплуатации оборудования и профилактического обслуживания.



Гостиницы/курортные отели

Гостиницы и курортные отели предоставляют услуги питания одновременно в нескольких местах. Возможности управления средствами подключенного оборудования позволяют менеджерам использовать Интернет вещей для более разумного управления ресурсами. Подключенные устройства позволяют интегрировать системы, обеспечивая более высокий уровень контроля оборудования, что максимизирует его использование, эффективность и производительность. Быстрая доставка блюд клиентам внешними изготовителями стала большой проблемой, с которой приходится конкурировать отелям. Данные от интеллектуального оборудования позволяют заранее определять тенденции в предпочтениях клиентов, что позволяет адаптировать свои предложения к их потребностям. Это позволяет создавать более тесные связи с их клиентской базой и укреплять лояльность клиентуры.