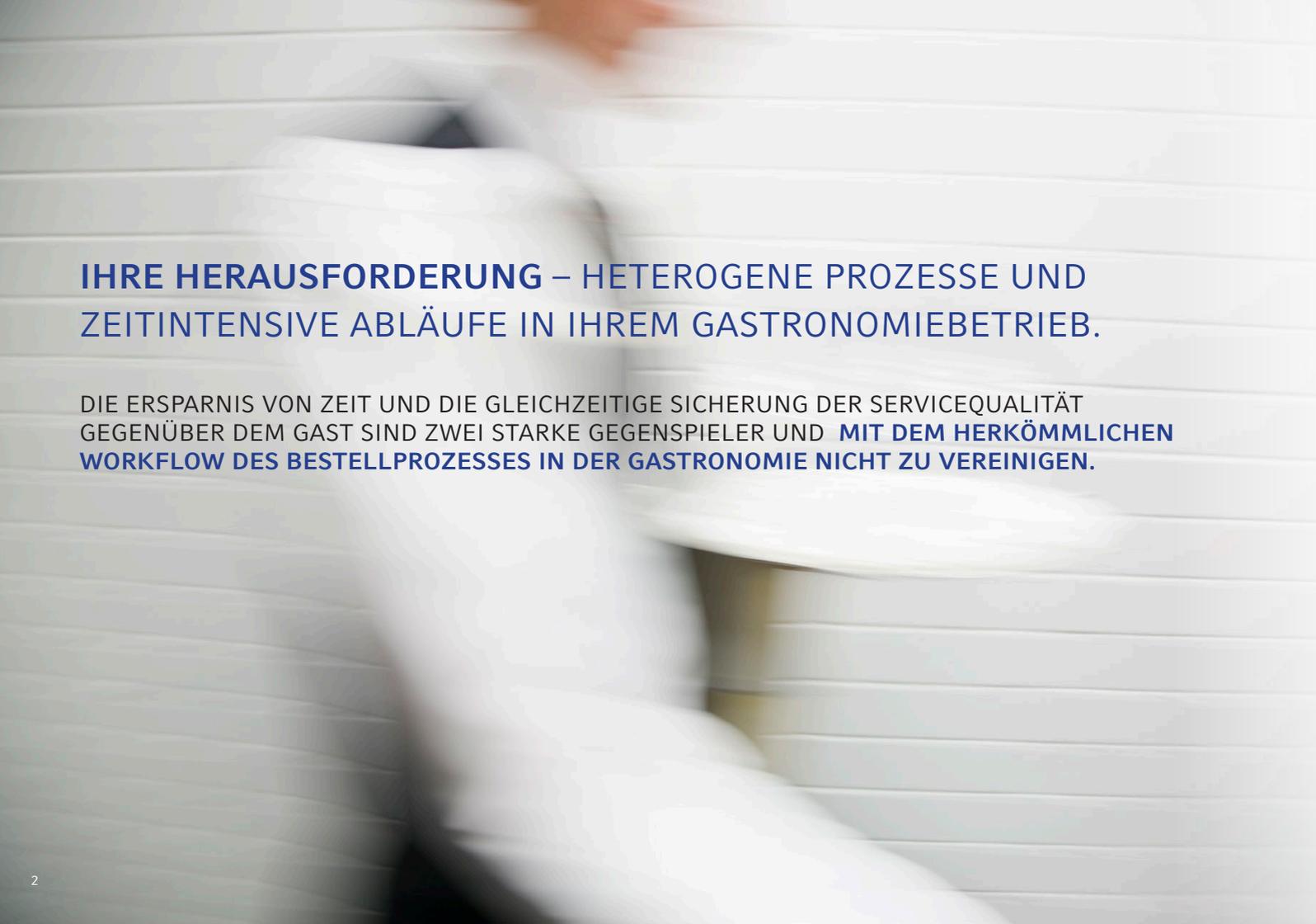


ANNA – IHRE ZUVERLÄSSIGE HILFE FÜR DIE GASTRONOMIE.

SERVIEREN SIE GANZ EINFACH IHR GANZES RESTAURANT AUF EINEM TABLET.

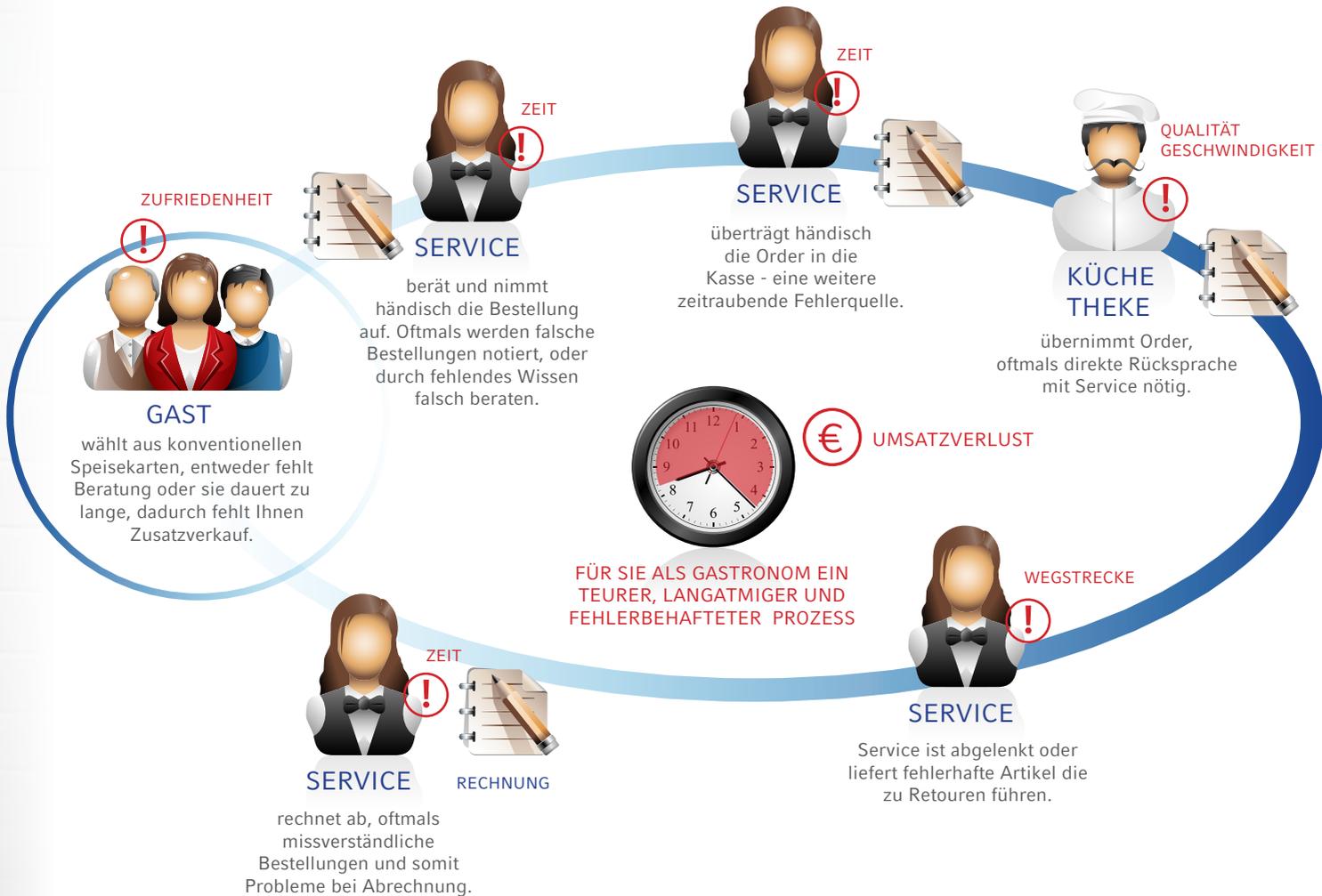


WWW.ANNA-ORDER.DE



IHRE HERAUSFORDERUNG – HETEROGENE PROZESSE UND ZEITINTENSIVE ABLÄUFE IN IHREM GASTRONOMIEBETRIEB.

DIE ERSPARNIS VON ZEIT UND DIE GLEICHZEITIGE SICHERUNG DER SERVICEQUALITÄT GEGENÜBER DEM GAST SIND ZWEI STARKE GEGENSPIELER UND **MIT DEM HERKÖMMLICHEN WORKFLOW DES BESTELLPROZESSES IN DER GASTRONOMIE NICHT ZU VEREINIGEN.**



UNSERE LÖSUNG „ANNA“ – STANDARTISIERTE PROZESSE UND GEREGLTE ABLÄUFE IN IHREM GASTRONOMIEBETRIEB.

ZEITERSPARNIS UND SERVICEERLEICHTERUNG SIND VON MEHREREN FAKTOREN ABHÄNGIG, MIT DEM ANNA GESTÜTZTEN WORKFLOW JEDOCH EIN KINDERSPIEL, DAS IHRE KUNDENFREQUENZ UND DEN PRO-KOPF-UMSATZ ERHÖHT.





GASTRONOM

Jederzeit Kontrolle über alle Abläufe, Überblick und Transparenz an jedem Schritt der Prozesskette



GAST



SERVICE



KÜCHE



BEZAHLUNG

- Tätigt Impulskäufe
- Zusatzverkäufe entstehen
- Ständige Produktaktualität

- Berät Gast individuell vor Weiterleitung der Bestellung an die Küche
- Exzellenter Überblick
- Kann Bestellungen verändern oder kontrollieren/einsehen/optimieren

- Stressfrei auf den Punkt zubereitet

- Erhöhte Kundenfrequenz, Transparenz und Übersicht
- Schnell und umweltschonend (ohne Beleg)
- Selbstkontrolle des Gastes durch Übersicht seiner Bestellungen



ANNA FÜR DEN GAST – KOMFORT UND TRANSPARENZ IN DER BESTELLUNG.

SO SERVIEREN SIE GANZ EINFACH IHR GANZES RESTAURANT AUF EINEM TABLET.

VON DER VEREINFACHTEN SPEISEN- UND GETRÄNKEAUSWAHL, ÜBER DIE STATUSANZEIGE IHRER BESTELLUNG IN ECHTZEIT BIS HIN ZUM „WHAT YOU SEE IS WHAT YOU GET“ ERLEBNIS BEIM GAST – ANNA SIEHTS GANZHEITLICH.

- Der Gast kann problemlos durch das komplette Angebot des Restaurants stöbern und sich Appetit holen.
- Die einfache Benutzeroberfläche erleichtert die Bestellung und vermeidet Fehler.
- Durch die interaktive Speisekarte wird es dem Gast ermöglicht, unkompliziert jederzeit mehrfache Bestellungen zusammenzustellen.
- Wie auf einem Tablett wird dem Gast das komplette Angebot des Restaurants schmackhaft präsentiert.
- Der Gast wählt zwischen den Hauptkategorien und hat durch die Untermenüs den permanenten Überblick aller Zusatzoptionen.



„ANNA“ – MEHR ALS NUR EINE SOFTWARELÖSUNG

IHRE VORTEILE BEI DER ANWENDUNG VON „ANNA“ IN IHREM WORKFLOW ERGEBEN SICH AUS DEM GANZHEITLICHEN ANSATZ DER KOSTENEINSPARUNG AN SCHNITTSTELLEN UND DER UMSATZSTEIGERUNG BEI BISHER NICHT GENUTZTEN POTENTIALEN.



- SPAREN SIE PERSONALKOSTEN DURCH EFFEKTIVERE PROZESSE
- BIETEN SIE QUALIFIZIERTE INFORMATIONEN FÜR GÄSTE AUS ERSTER HAND
- ERREICHEN SIE ZUSATZVERKÄUFE MIT TECHNISCHER UNTERSTÜTZUNG
- ERFAHREN SIE HOHE UMSATZSTEIGERUNGEN DURCH SOFORTIGE ORDERPRÄSENZ
- SENKEN SIE MITARBEITERKOSTEN DURCH PERFEKTE TRANSPARENZ
- BINDEN SIE IHRE KUNDEN DURCH HOHE SERVICE-AUFMERKSAMKEIT
- BINDEN SIE QUALIFIZIERTE MITARBEITER DURCH HOHES TRINKGELD
- BIETEN SIE IHREN KUNDEN SPÜRBAR NÄHEREN SERVICE
- ERLEBEN SIE EINE DEUTLICHE ERHÖHUNG DER FREQUENZ



WWW.ANNA-ORDER.DE



GAST

- Durch ANNA's interaktive Speisekarte wird es dem Gast ermöglicht zu jeder Zeit mehrfache Bestellungen zusammenzustellen.
- Der Gast kann durch ANNA Bestellungen individuell und nach seinen eigenen Wünschen zusammenstellen. Zusätzliche Umsätze werden generiert, da dem Gast direkt zu einem gewünschten Artikel ergänzende Empfehlungen gegeben werden können.
- Die übersichtliche und benutzerfreundliche Eingangsseite gibt den Gästen einen schnellen Überblick auf Neuigkeiten und die verfügbaren Artikel des Restaurants.



SERVICE

- Der Service weiß anhand der digitalen Bestellung genau, auf welcher Station im Restaurant sich die Order befindet. Der Service kann sich nun mit voller Aufmerksamkeit der Zustellung der Speisen und Getränke widmen.
- Der Kellner ist bei der Bestellung das Gesicht zum Gast, er nimmt die meisten Bestellungen entgegen und kann anhand der Übersicht im Gruppenbon zur Bestellung Rücksprache mit dem Gast halten. Er schlägt Ergänzungen vor und bearbeitet Bestellungen – dank ANNA in Echtzeit und unproblematisch.
- Der Kellner erhält ein zusätzliches Formfeld, das ihm ermöglicht, Zusatzinformationen an die Küche weiterzuleiten. Dies hilft, auf Gäste wie z. B. Allergiker oder andere Sonderwünsche leichter einzugehen, und diese sicher in die Küche weiterzuleiten.

EIN WORKFLOW MIT VIELEN VORTEILEN UND ALLEN MÖGLICHKEITEN.



KÜCHE / THEKE

- Das Personal und vor allem Küche und Kellner benötigen für die genaue Erfüllung ihrer Arbeit viele Informationen auf einen Blick. Es müssen die Gruppen, die bedient werden schnell erfassbar sein, um Entscheidungen treffen zu können und dabei nicht aus dem Arbeitsfluss zu geraten.
- ANNA bietet ein weltweit einzigartiges Annonciersystem. Es ist in Gänge teilbar und somit innerhalb einer Order komplett flexibel.



GASTRONOM

- Behält die Abläufe in seinem Restaurant zu jeder Zeit im Blick, von Bestellung, über Zubereitung bis hin zur Lieferung beim Gast.
- ANNA bietet einen großen Funktionsumfang zur Betriebsführung des Restaurants. Einfach sind: Artikel zu pflegen, die Personalverwaltung getätigt und Berichte der Kasse abgeschlossen. Durch ANNA können sie spielerisch eingesehen und überwacht werden. Statistiken helfen den genauen Verlauf an direkten Parametern zu vergleichen.



BACKOFFICE

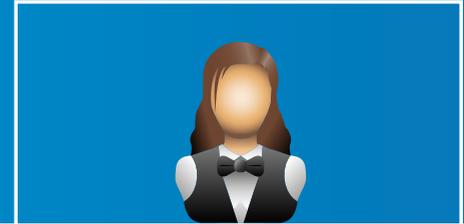
- ANNA ist leicht und schnell an die Bedürfnisse und Gegebenheiten angepasst.
- ANNA bietet eine einfache Erstellung und Verwaltung unterschiedlicher Produktangebote.
- Individuelle Benutzerverwaltung und Rollen mit Zugriffsrechten, ganz nach Bedarf.
- Bestandsverwaltung ähnlich einem Warenwirtschaftssystem mit automatischer Benachrichtigung.
- Produktaktualität, betriebswirtschaftliche und betriebsspezifische Auswertungen verschiedener Art.
- ANNA ist kompatibel mit vielen Schnittstellen und bietet Exportfunktionen in gängigen Formaten.



WWW.ANNA-ORDER.DE



GAST



SERVICE

KEIN GEWÖHNLICHER HANDHELD ORDER – ANNA IST EINE EINZIGARTIGE SOFTWARELÖSUNG MIT VERSCHIEDENEN ENDGERÄTEN.



FÜR DIE GÄSTE KOMMEN FLEXIBLE TABLETS ZUM EINSATZ, DIESE KÖNNEN FREI GETRAGEN UND UMHERGEREICHT WERDEN.

Die Oberflächenelemente werden in großer Schrift und gut sichtbar dargestellt. Durch hochwertige Abbildungen und einfache Benutzerführung forscht der Gast sich durch die Karte. Mit der „Was wünschen Sie noch?“-Funktion können die Garungsart und ergänzende zum Artikel passende Beilagen angeboten werden. Hier-durch eröffnet ANNA dem Gast individuelle Möglichkeiten der Bestellung.



DIE BENUTZEROBERFLÄCHE IST INNOVATIV IN DER RESTAURANTSFTWARE, SIE IST ALS EINZIGE FÜR EIN SMARTPHONE ENTWICKELT WORDEN.

Die einfache und übersichtliche Darstellung von Produktgruppen und Untergruppierungen erleichtern die Arbeit mit ANNA – die wichtigsten Informationen wie Hauptartikel und Gesamtpreis sind gut lesbar dargestellt.

ANNA funktioniert plattformübergreifend auf allen gängigen Smartphones.



KÜCHE / THEKE



IN DER KÜCHE STELLT ANNA DIE ARTIKEL DER GRUPPEN, DIE WEITERGEGEBEN WURDEN, IN FORM VON GRUPPENBONS DAR.

In der Liste der Gruppenbons im Restaurant laufen Bestellungen einer neuen Gruppe rechts in der Liste auf. Bestellungen zu einer Gruppe, die bereits bestellt hat, integrieren sich in einen bestehenden Gruppenbon in der Ansicht.

Damit die Liste bei ANNA immer aktuell ist, wird die Ansicht in regelmäßigen Abständen automatisch neu abgerufen.



GASTRONOM



MIT DER SEMANTICZOOM-FUNKTIONALITÄT BIETET ANNA EINE SCHNELLE UND LEICHT ZU ERLERNENDE INTERAKTIONSMÖGLICHKEIT.

Der Benutzer kann in der Ansicht schnell zwischen alle Bereichen von ANNA und somit über alle Stationen der Wertschöpfungskette im Restaurant wechseln.

So bietet ANNA zu jeder Zeit volle Kontrolle über die kompletten Abläufe, verschafft Überblick und bringt Transparenz in jedem Schritt der Prozesskette.



BACKOFFICE



ANNA IST GERÄTEUNABHÄNGIG UND WIRD IN IHREM INTERNETBROWSER DARGESTELLT – SOMIT HABEN SIE EINE PLATTFORMÜBERGREIFENDE LÖSUNG.

Die benutzerfreundliche Oberfläche bei gleichzeitiger Funktionalität und Übersicht der gesamten Abläufe bietet Kontrolle in Echtzeit.

ANNA bietet Einsicht in Statistiken in einer grafisch aufbereiteten ansprechenden Form und zu jeder Zeit volle Kontrolle über die Abläufe und Vorgänge, sowie Personal- und Artikelverwaltung.

← Was wünschen Sie dazu?



€ 15,80

Rinderhüftsteak 200g



€ 5,- ✓

Ceasars Salat -
knackiger...

Dip dazu?



€ 1,90

Aioli



€ 1,90

Unsere
Schwerelos...

Ohne
Dip
weiter



Blutig



€ 3,- ✓

Raumfahrer
Kartoffeln



€ 1,50

Kräuterbutter



Zurück



Abbrechen



Servicruf



← Ihre Bestellungen

Beim Kellner

1 knusprige Zwiebelringe

1 Curryhähnchen auf Penne

Fisches Beerenbaguette...

1 Schweinemedallions auf
Pfefferrahmsauce

Kräuterstutze
Schweineiser-Belegensalat

In der Küche

1 leckere Mozzarella-Sticks

1 leckere Ofenkartoffel/Rind

1 Rinderhüftsteak 200g

medium
Marktgemüse
Kräuterbutter

1 Rinderhüftsteak 200g

durch
Röstkartoffeln
Caesars Salat - knackiger Römersalat
Aioli

1 Rinderhüftsteak 200g

medium
Röstkartoffeln
Kräuterbutter
Schweineiser-Belegensalat

1 Lachsfiletwürfel auf
Tagliatelle

1 Vegetarische Bolognese auf
Spaghetti
Parmesan

1 Würsteiner Premium Verum
vom Fass 0,3l

1 Grüner Tee mit Lemongras

1 Milchkaffee

N 1 Eisgekühlte Orangen-
Heidelbeerbowle
Cappuccino

N 1 hausgemachte
Quarkkeulchen

N 1 Kometenschweif

N 1 Sonnenwind

N 1 Mond im Glas

In Bearbeitung

V 1 Gebäckener Ziegenkäse mit
Lavendel
Marktgemüse

V 1 Tomate-Mozzarella

1 Rinderhüftsteak 200g

blutig
"Weißraum-Pommes"
Caesars Salat - knackiger Römersalat
Kräuterbutter

1 Ausgewählte Fischfilets auf
Senssoße
Cremiges Kartoffelgratin

1 Rinderhüftstreifen in
fruchtiger Tomatensoße
Marktgemüse

1 Lachsfiletwürfel auf
Tagliatelle

1 Schweineschnitzel "Wiener
Art"
Pfefferrahmsöße

Beim

V 1 knusprig

V 1 Spargel

V 1 Blattsalat

Frisches
French

V 1 Tomate-



Zurück



Serviceruf



ANNA IN DER BOWLINGBAHN

Nutzen Sie die kurzen Wege von ANNA auf den langen Servicewegen in Ihrer Bowlingbahn. Bestellungen landen direkt beim Service – die Order direkt beim Gast.

- Sofortige Bestellung zu jeder Zeit ohne Service vor Ort möglich
- Direkter Überblick auf Betreiberseite auf alle Order
- Enorme Mitarbeiterkosten-Ersparnis
- Große Zusatzverkäufe durch Animation während der Wartezeit



ANNA IM SCHNELLRESTAURANT

Ein Schnellrestaurant bietet schnellen Service für Menschen, die ihre knappe Zeit nicht mit Warten verbringen wollen, sondern mit Essen. ANNA hilft diesen Prozess bis zum Optimum zu beschleunigen.

- Bei niedrigstem Preis auch ohne Dienstleistung möglich
- Schnelle Abwicklung selbst mit Service am Tisch des Gastes
- Schnelles Kassieren durch einfachstes Handling
- Schnelle Platzierung der aktuellsten Tagesangebote direkt beim Gast



ANNA IN DER SYSTEMGASTRONOMIE

In der Systemgastronomie ist es wichtig hohe Stückzahlen qualitativ bester Mahlzeiten punktgenau an den Tisch zu liefern – um dies zu gewährleisten, müssen wichtige Parameter eingehalten werden.

- Perfekte Produktpräsentation
- Einheitliches Erscheinungsbild
- Hervorragende Kontrollierbarkeit von externen Stellen
- Unabhängigkeit von hochqualifizierten Mitarbeitern im Service



ANNA IN DER BAR

Nicht jeder Mensch kann sich unter der summarischen Beschreibung von Spirituosen einen Cocktail vorstellen – ANNA zeigt dem Gast, was er bekommt, von alkoholfrei bis Zombie.

- Beste Produktbeschreibungen
- Specialdrinks im Fokus
- Interaktive Produktpräsentation
- Hohe Zusatzverkäufe durch Verkettungen



ANNA IM HOTEL

Ein Hotel hat viele, unüberschaubare Service-Regionen. Um als Service an jedem Ort zur Verfügung zu stehen und Order aufnehmen zu können, müsste man viel Personal einsetzen, oder ANNA.

- Bestellungen über Zimmerservice
- Enorme Kostenersparnis im Service durch Einsatz im Wellnesscenter
- Bestellbarkeit auch in großen Relaxing-Bereichen
- Perfekte Bestellung von Businesslunch direkt aus dem Tagungsraum (in vielen Hotels mit Papierliste)
- Nachbestellung von Getränken im Tagungsraum ohne störendes Fragen vom Service (spart Personal)



ANNA IM KINO / FOYER

Im Kino dreht sich für den Gast vieles um das bevorstehende Filmerebnis, alles jedoch darum, noch rechtzeitig die kulinarischen Grundlagen für die nächsten 120 Min. zu schaffen, ANNA weiß wie.

- Verkürzung der Wartezeit für den Kunden
- Deutlich weniger Fehler bei Produktbestellungen
- Kontrollierbarkeit durch Zentralkasse
- Vermarktbare Promotion
- Zusatzeinnahmen durch Werbeflatzierungen



GET IN TOUCH WITH ANNA – LERNEN SIE „ANNA“ KENNEN, SIE WERDEN SIE LIEBEN.

ANNA IST NICHT KOMPLEX SONDERN SEHR PRAGMATISCH. ALLE MOBILGERÄTE KOMMUNIZIEREN PER DRAHTLOSEM NETZWERK MIT EINEM ZENTRALEN WEBSERVICE.

- Im Restaurant kommen viele Mobilgeräte zum Einsatz, die mittels eines drahtlosen Netzwerkes mit einem zentralen Webservice kommunizieren.
- Die Tische oder Gruppen bestellen mit den jeweils zugewiesenen Tablets und bekommen ihre bestellten Artikel getrennt voneinander, ohne große Komplikationen.
- Der Hauptvorteil ANNA's ist jedoch die Individualität, Gäste haben die Möglichkeit sich Bestellungen individuell und nach den eigenen Wünschen zusammenstellen zu können. Zudem fördert diese Maßnahme den Umsatz, da dem Gast direkt zu einem gewünschten Artikel ergänzende Empfehlungen gegeben werden können.
- Der Kellner ist bei der Bestellung das wichtigste Element, denn er nimmt die meisten Bestellungen entgegen und kann dann anhand ANNA und der Übersicht im Gruppenbon zur Bestellung Rücksprache mit dem Gast halten.
- Mit ANNA werden Ergänzungen abgefragt und vorgeschlagen oder Bestellungen bearbeitet, falls der Gast dies so wünscht, das macht diesen Prozess so flexibel, zum einen für den Gast, zum anderen für Sie als Gastronom.

Bei Fragen und für Präsentationstermine rufen Sie uns einfach an: 0911-4777650

Weitere Informationen finden Sie unter www.anna-order.de

Voigtmann GmbH
Ulmenstr. 52g
D 90443 Nürnberg

Tel: +49 911 4777 65 0
Fax: +49 911 4777 65 49

welcome@anna-order.de
www.anna-order.de



WWW.ANNA-ORDER.DE