

ad



12:31
NOW!



Kassa

Larissa

- 1 Chocomel
- 1 Fristi
- 1 Jus d'orange

Het kassasysteem coronaproof?

Bekijk onze checklist voor een optimale voorbereiding

namics



Zet je kassa aan en houd deze aan

Heeft je kassa de laatste tijd uit gestaan? Ons advies is om altijd de systemen aan te laten. Het merendeel van de apparatuur valt in slaapstand, waardoor minimale energie wordt gebruikt. Zoals je gemerkt hebt, zitten we bij Adnamics niet stil en plegen we regelmatig onderhoud aan het systeem. Ook staan er automatische taken in je systeem, zoals het generen van rapportages, het maken van een back-up en het uitvoeren van Windows updates. Het is belangrijk dat deze processen wel doorgaan, zodat de continuïteit van het systeem gewaarborgd wordt.

Geef je plattegrond aanpassingen tijdig door

Om de 1,5-meter-norm toe te passen in jouw zaak kan het heel goed zijn dat je met tafels moet gaan schuiven. Kijk daarom goed naar de nieuwe indeling van je restaurant, bar of terras en geef dit tijdig aan Adnamics door. Zo weet je zeker dat jouw plattegrond verwerkt is op het moment dat de horeca weer volledig open gaat.

Test de werking van de handhelds

Check tijdig of al je handhelds nog goed functioneren en of ze allemaal opgeladen zijn. Test ook het bereik van de handhelds, zodat je straks zorgeloos kunt ondernemen.

Controleer de plek voor de terraskassa

Ga je dit jaar (weer) een terraskassa plaatsen op een vaste plek? Controleer dan tijdig of alles aanwezig is voor het aansluiten van de terraskassa.

Pas je menu in de kassa aan

Heb je processen in de keuken aan moeten passen en werk je nu met minder keukenpersoneel? Dan kan het zijn dat je als oplossing gekozen hebt voor een (tijdelijk) ander menu met nieuwe gerechten. In de backoffice van de kassa kun je eenvoudig artikelen toevoegen en wijzigingen. Via onze [FAQ-pagina](#) vind je diverse instructiefilmpjes. Wil je het liever niet zelf aanpassen? De servicedeskmedewerkers helpen je graag verder.

Test alle printers

Het kan goed zijn dat je printers de afgelopen tijd stil hebben gestaan. Controleer of de printers aanstaan en of alle kabels goed aangesloten zijn en duw ze desnoods even aan. Bekijk direct of een printer eventueel omgeleid staat en ongedaan gemaakt moet worden. Laat een test bon uit de printer komen, zodat je zeker weet dat alles goed functioneert. Ga je printers verplaatsen? Vergeet dan niet om de juiste aansluitpunten aan te leggen.

Help je bediening met “upselling” suggesties

De komende tijd zal je waarschijnlijk extra scherp zijn op rendement. Controleer daarom of er voldoende upselling-opties in het systeem staan. Heb je bijvoorbeeld bij het aanslaan van een koffie ook direct de optie om gebak aan te slaan? Als je medewerker op het terras bestellingen opneemt met de handheld, krijgt hij of zij dan direct de borrelhap-opties in beeld? In de backoffice van de kassa kan je deze opties eenvoudig toevoegen. Via onze [FAQ-pagina](#) vind je diverse instructiefilmpjes. Wil je het liever niet zelf aanpassen? De servicedeskmedewerkers helpen je graag verder.

Controleer je voorraad

Het is zonde als je straks weer de deuren kan openen en dat je erachter komt dat je printers niet werken, omdat de bonnenrollen op zijn. Controleer daarom van te voren of je voldoende papier in huis hebt en of je inktlinten op voorraad hebt. Het team van Adnamics stuurt graag de bestelling naar je op.

Laat fysiek preventief onderhoud uitvoeren op jouw installatie

Bij Adnamics kan je een periodieke systeemcheck aanvragen. Wij zullen jouw unTill installatie op alle relevante punten controleren. Dit zal zowel gericht zijn op de fysieke hardware als de softwarematige configuratie, de unTill software en een stukje advisering.

Denk aan een goede hygiëne

De kassa en alle apparatuur hieromheen zal veel aangeraakt worden. Reinig dit daarom regelmatig. Het kassascherm kun je reinigen met speciaal schoonmaakmiddel voor glas en oppervlakten. Maak het scherm niet te nat! Dit is niet goed voor het touchscreen en de rest van het kassasysteem. Droog goed na en poets het scherm op met een droge microvezeldoek. Let er ook op dat je de pinautomaat (zeker het toetsenbord!) en andere apparatuur regelmatig schoonmaakt. Een desinfecterende gel voor je medewerkers is dan ook geen overbodige luxe.