



無紙作業 · 提升效率

大排檔 掌上電腦點菜



獨家
報導

張翠瑩

(怡保9日訊) 科技日新月異，為赶上潮流，大排檔也改用掌上電腦(PDA)為顧客點菜，進入無紙作業時代！

電腦科技的发展一日千里，从事各行各业生意的业者，无不绞尽脑汁构思新点子，以使生意更好。

■郑民伟：节省时间及人力。



■伙记为顾客点菜后，在厨房的打印机就会直接把菜单打印出来，再交由厨房烹饪。

然而，这不仅限于冷气室的生意操作，位处街边的煮炒档，也赶上科技发展的列车，不惜购下约5台，每台2000余令吉的掌上电脑(PDA)为顾客点菜，以节省人力及提升上菜的效率外，也让大排档式的煮炒生意，进入无纸作业时代。

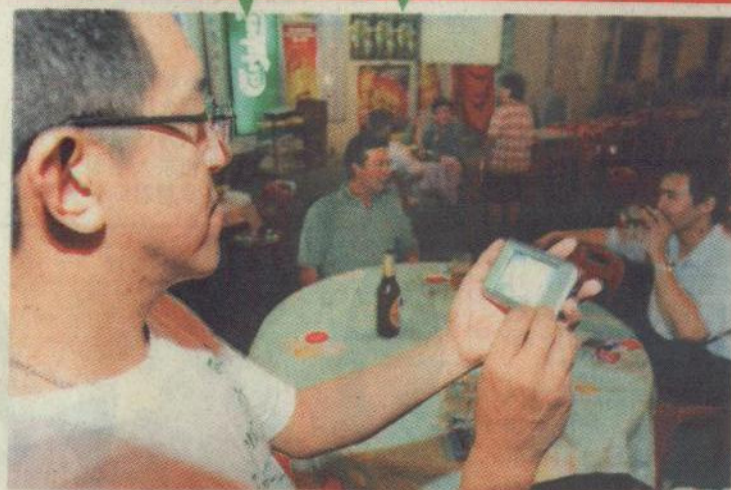
獲顧客好評

为大排档煮炒业掀开新面貌的怡保旧街场元华饮食阁少东郑民伟(23岁)，接受《中国报》访问时说，他之所以会有此念头，最主要的目的，是为了希望节省更多的时间及人力，让顾客一来到，就可以有伙记上前为他们点菜，不需要等太久，就可享用菜肴。

他说，他共购入5台掌上电脑，尚有2台未运到。5台掌上电脑，也包括厨房的总机及菜单打印机及软件，整个系统费用耗资约3万余令吉。

“这里约有20名伙记，平均每5人共用1台掌上电脑。整个系统已经启用约2个星期，效果也蛮好。不过，刚开始用时，由于不习惯，伙记们有点混乱。”

“不过，基于操作方法简单，他们一般只



■伙记使用掌上电脑来为顾客点菜，省时省力。

(摄影：黄敬曦)

需2至3天的时间就可上手，且完全不再出现混乱的情况。”

郑民伟说，伙记们使用掌上电脑来为伙记点菜后，在厨房的总

机将立即收到菜单，并把菜单打印出来，再交由厨房的厨师们烹饪，此作法也获得顾客们的好评。