

侍應輸入電子機 廚房同步接訊息

茶餐室電子點餐

效率高



梁慧穎 報道

(巴生15日讯)在凡事讲求效率的今天，传统华人茶餐室的服务也要现代化。巴生一间茶餐室，从4月开始使用电子点餐系统，外劳侍应每人手上一架电子机，服务显得非常专业。

顾客只需告诉侍应想喝的饮料，侍应便把餐点输入随身携带的电子机，厨房也同步收到讯息，马上冲泡饮料。电子点餐系统不但有效提高效率，也减少“下错单”的情况发生。

巴生槟州小食茶餐室最近耗资3万多令吉购置这项电子系统，相信是巴生传统华人茶餐室的创举。

茶餐室老板透过电脑
监控生意。

何桂興

隨時掌握每桌客人餐飲

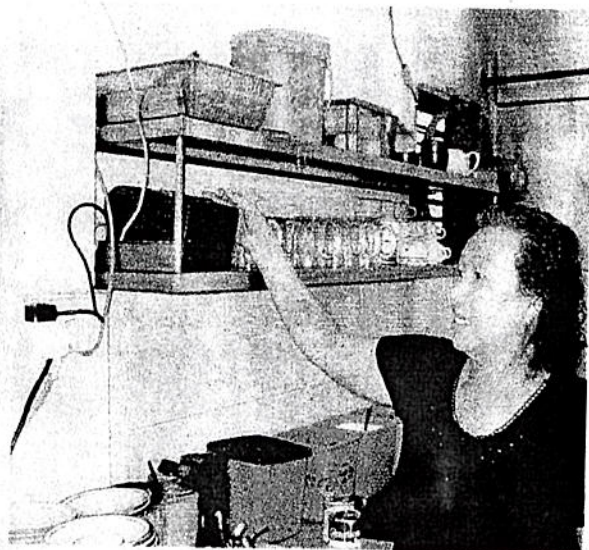
茶餐室老板何桂兴对《大都会》表示，虽然这项系统耗资不菲，但有利于监控整间店的情况，而且相信“机器不会骗人”。

他说，收银台的主机可以随时掌握每桌客人点的餐饮，电脑也自动统计当天卖出的饮料数量、利润及库存量。

顾客即使有很多要求，例如咖啡少冰、少奶精或香浓，电子机也能把顾客的要求详细纪录。电子系统也会列印收据，让侍应送上饮料时，一并把收据交给顾客。

何桂兴表示，启用电子系统后，他不必担心员工敲诈，因为电脑清楚显示每桌客人所点的餐饮。

顾客也赞赏传统茶餐室实行电子化的措施。食客廖朝明说，电子点餐可以节省时间，也不必担心结账有误。



茶餐室厨房的这台小电子仪器，会列印出顾客的餐单，厨房员工便能马上冲泡饮料。