



Best Practices

Was sollte Veranstaltungen beachtet werden.

Sie können diese Datei von der Seite ro.beller.at/veranstalter herunterladen.

Tischnummern

Tischnummern sind sehr wichtig um eine erfolgreiche Zustellung zu ermöglichen. Es ist dabei wichtig, dass sie klar angeordnet und eindeutig sind.

Für das Aufnehmen einer Bestellung mit dem Tablet ist die Anordnung der Tischnummern relativ uninteressant. Da alle Tische eine Nummer haben, muss nur die Nummer des aktuellen Tisches eingetragen werden. Interessant ist es für die Zusteller:innen.

✘	✔
<p>Wenn möglich sollte eine solche Nummerierung der Tische vermieden werden. Eine Austräger:in findet hier nur sehr schwer den Tisch.</p>	<p>Hier ist für jede horizontale und vertikale Reihe eine Nummer vergeben. So kann ein Tisch von einer Austräger:in leicht gefunden werden.</p> <p> Tipp: Wenn eine Band auf der Bühne bedient werden soll, kann es sinn machen für die Bühne auch eine Nummer zu vergeben - ggf. 33 oder 40 - falls es Stehtische gibt, brauchen diese eine Nummer?</p>

Ein Tischnummerngenerator ist unter <https://ro.beller.at/veranstalter/> verfügbar.

⚠ Achte darauf, dass keine Tischnummer doppelt vergeben ist und während der Veranstaltung keine Tische bewegt werden. Auch neu aufgestellte Tische sollten eine Tischnummer bekommen.



Küchenlayout

Das Küchenlayout ist hoch individuell und bei jeder Veranstaltung anders. Hier gibt es auch nicht die Perfekte Lösung. Daher habe ich einige Denkanstöße zusammengetragen.

Bereiche

Beim Küchenlayout bietet es sich an, einen eigenen Bereich für Austräger anzubieten.

<p>Hier ist die Küche bzw. die Getränke so aufgeteilt, dass vorne die Besucher mit Bons kommen können und hinten für die Austräger:innen eine eigener Bereich entsteht in dem diese priorisiert sind.</p>	<p>Bei diesem Layout, sind die Austräger:innen in der Mitte priorisiert.</p>



Position der Drucker

Die Position eines Druckers kann entscheidend sein. Typischerweise wird für Essen und Getränke je ein separater Drucker verwendet.

Alle Getränke werden gesammelt auf einem Bon ausgedruckt. Die Essen werden jeweils einzeln auf einen Bon gedruckt. So entstehen für eine Bestellung mit 4 Getränken und 3 Essen 7 Bons.

Es ist sinnvoll, ein fließbandähnliches System zu schaffen. Beispiele dafür im nachfolgenden Bild.

