

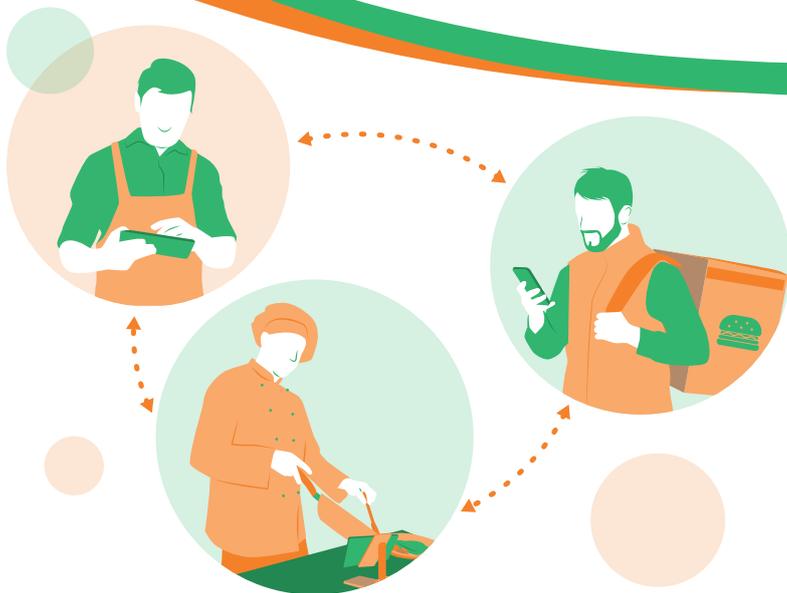


www.glop.es

El gestor de comandas adaptado a ti

Integra todos tus pedidos de sala y delivery

Recibe las comandas en cocina, gestiona el estado de cada plato y avisa cuando estén listos.



Monitor de Cocina

Comunica la cocina con la sala y reparto, centraliza la recepción de pedidos en tiempo real: ingredientes extra, comentarios, modificaciones, reclamación de platos...



INTEGRA TODOS TUS PEDIDOS

Centraliza las comandas en un único lugar, bien sean de sala, plataformas de delivery, online y encargos.

ESTADO DE CADA PLATO



Cada plato tiene 5 estados: recibido, preparación, para servir, reclamado y servido. El feje de cocina o responsable de cada grupo puede cambiar el estado para que el camarero sepa cómo evoluciona su pedido directamente en la comandera.



PERSONALIZA LA VISUALIZACIÓN DEL TRABAJO

El monitor de Glop tiene 4 tipos de visualización:

- Mesa. Organiza tus vistas por comandas individual.
- Cascada. Vista orientada al trabajo por productos.
- Grupos de Cocina. Ejemplo: Bebidas, ensaladas...
- Mesas Agrupadas: Vistas por comandas, ordenadas en filas y columnas

ORGANIZA POR GRUPOS DE COCINA

Filtra los pedidos para que el responsable de cada grupo reciba solo los platos que debe elaborar.



TEMPORIZADORES Y ALARMAS

En cada pedido se activa un temporizador para conocer el tiempo transcurrido en cada estado.

La herramienta definitiva para organizar el trabajo en la cocina. Conoce la situación y tiempos de la preparación.

Distribuido por: