HORECA



# EXTRA EFFICIËNT, EXTRA GASTVRIJ

EIJSINK

# HORECA




Het juiste team, het lekkerste aanbod, 100% gastvrijheid: werken in de horeca is topsport, én het laat je niet meer los. Die passie begrijpen wij als geen ander. Daarom biedt Eijsink totaaloplossingen op maat. Full service. With pleasure!

Boeken, bestellen, bereiden, bedienen, bemensen, betalen, binden én beheren: dat regelen wij van A tot Z. Van kassa-systemen tot personeelsplanning, van keuken- en bar-management tot bestelzuilen en van tafelreservering tot QR-bestellen: zo maken we ondernemen mooier, winst-gevender en eenvoudiger. Met onze softwareontwikkeling, helpdesk en technische dienst in eigen beheer ben je verzekerd van 24/7 uitstekende kwaliteit en service. Altijd en overal.

*With pleasure!*

## KASSASYSTEMEN

+ Intuïtief en compleet
+ Verschillende prijslijnen mogelijk
+ Slim gastenbeheer

## HARDWARE

+ Van basic kassa tot ijzersterke handheld
+ Gemakkelijk te reinigen
+ Oplossingen voor elk budget

## ONLINE BESTELLEN

+ Bestelwebsite, bestelzuil of QR-bestellen op maat
+ Slimme cross- en upselling
+ Webshop met kassakoppeling

## BACKOFFICE

+ Managementrapportages
+ Koppeling financiële administratie
+ Communicatie filiaal/ hoofdkantoor
+ BI tool

## PINAPPARATEN

+ Vaste en mobiele opties
+ Meer veiligheid dankzij cashless werken
+ Supersnel contactloos betalen
+ (Inhouse) kaartmanagementsysteem

## EXTRA

+ Personeelsplanning
+ Bar- en keukenmanagement
+ Loyalty- en promotiesoftware
+ Kasstaat (kasadministratie)
+ Tapautomatisering
+ 360°-video en -fotografie
+ Smart Event Management

## **JOUW** RESTAURANT, STRANDPAVILJOEN OF EETCAFÉ

In de horeca staat of valt alles met goede communicatie en efficiënte software. Onze experts luisteren naar je wensen en regelen een oplossing die daar optimaal bij aansluit. Misschien heb je genoeg aan een basic kassa, of zoek je juist een zeer compleet kassasysteem. Wil je bestellingen verwerken op smartphones, of gebruik je juist liever een industriële, supersterke handheld? We helpen je graag bij het maken van de juiste keuzes.




## **JOUW** FASTSERVICEFORMULE

Kwaliteit en snelheid voeren hier de boventoon. Wij zorgen dat je razendsnel kunt schakelen met de meest ideale kassa plus bestelzuil of keukenscherm. Snelle herkenbaarheid dankzij producticonen en haast geen inwerktijd! Wij kunnen ook helpen bij het coördineren van bezorgingen. Dankzij diverse touchschermen weten de keuken en bezorgers exact van elkaar hoe ver ze zijn, ideaal!




*Razendsnel schakelen door de eenvoudige interface*

## **JOUW** BAR, PUB OF CLUB

Achter de bar moet alles als een geoliede machine verlopen... dus zorgen wij dat de volgorde van bestellingen op de bon overeenkomt met de pakvolgorde achter de bar! Dat is pas efficiënt bestellingen verwerken.
En met onze tapautomatisering heb je geen (onnodig) tapverlies meer. Hierdoor kun je wel tot 30% besparen op drankinkoop.

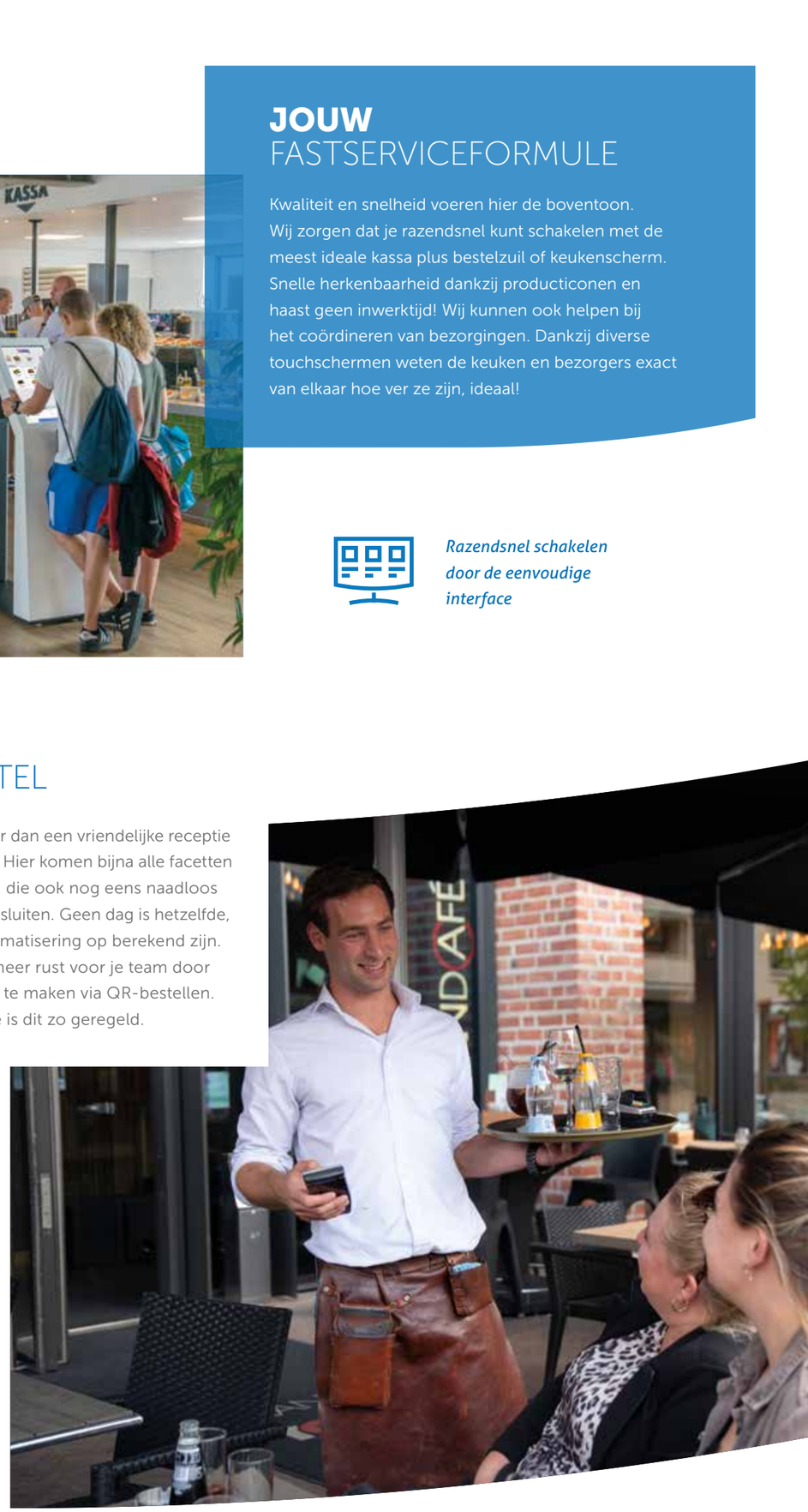
*Onze experts luisteren naar je wensen en denken actief mee*



30% besparing

## **JOUW** HOTEL

Een goed hotel is méér dan een vriendelijke receptie en een schone kamer. Hier komen bijna alle facetten van de horeca samen, die ook nog eens naadloos op elkaar aan moeten sluiten. Geen dag is hetzelfde, dus daar moet je automatisering op berekend zijn. Creëer bijvoorbeeld meer rust voor je team door roomservice mogelijk te maken via QR-bestellen. Met de juiste software is dit zo geregeld.





# BLIKVANGER IN AMSTERDAM

De A’DAM Toren opende in mei 2016, na een grootse renovatie die ruim twee jaar in beslag nam. Het gebouw zelf staat al aan het IJ sinds eind jaren ’60, maar heette voorheen Toren Overhoeks – omdat de toren 45° gedraaid staat ten opzichte van de IJ-oever. De A’DAM Toren is inmiddels het hoofdkwartier van onder meer swingende clubs, fantastische restaurants, een hotel, een muziekschool en bedrijven zoals Sony Music, MassiveMusic, Gibson en de Rabobank. Helemaal bovenin zit de A’DAM LOOKOUT, met voor de waaghalzen onder ons de schommel ‘Over The Edge’.



*Foto’s rechts: Dennis Bouman*

Volgens Relations & PR Manager Gitte Milder heeft A’DAM inmiddels een breed scala aan functies. “Enerzijds hopen we dat het een landmark wordt voor Amsterdam, ook internationaal. Voor bezoekers is het een soort muzikale, verticale stad. Waar alles in huis is, met muziek als DNA van A’DAM. Eten, drinken, slapen, dansen, werken, het kan hier allemaal.” Eén gebouw met zo veel functies is uniek, ook binnen onze hoofdstad. “Je hebt wel kantoren met een restaurant, of een appartementencomplex met een supermarkt. Maar nooit zo veel combinaties als bij A’DAM in één gebouw, dat ook nog 24/7 open mag zijn.”

*Foto’s links: Martijn Kort*



**Sturen op cijfers**

De veelzijdigheid van A’DAM is meteen de uitdaging. “We klopten bij Eijsink aan met het vraagstuk dat we zes etages horeca gingen openen, met elk een eigen concept en wensen. We wilden één systeem met centrale backoffice voor op alle outlets, dat voldeed aan de specifieke wensen per outlet. Een club heeft iets anders nodig dan een hotel.” Volgens het A’DAM team maakt nu de huidige kassa dankzij het aantal mogelijke koppelingen en het eenvoudig kunnen sturen op cijfers het verschil. “Je kunt simpel een product toevoegen en per outlet verschillende prijzen en omschrijvingen inregelen. Verder is de kassa gekoppeld aan de roosters en urenregistratie waardoor we realtime zien hoe de verhouding omzet/personeel is. Ook is werken met de keukenschermen in plaats van papieren bonnen erg praktisch.”

*“We klopten bij Eijsink aan omdat we 6 etages horeca gingen openen, met elk een eigen concept en wensen”*
Gitte Milder,
Relations & PR Manager A’DAM

**Continu ontwikkelen**

Volgens Eline Postma, Operational Director, loopt Eijsink voorop met nieuwe ontwikkelingen en worden ze als partner goed op de hoogte gehouden. Erg prettig, want de A’DAM Toren blijft ook continu in ontwikkeling. “Innovatief, dat willen we zijn en blijven. We gaan dit jaar bijna 700.000 bezoekers halen in A’DAM LOOKOUT, daar zijn we trots op. Er komen ook nieuwe schommels, met meer capaciteit die nóg verder over de rand van het dak kunnen. De horecaoutlets blijven zich ontwikkelen, en ook voor talenten in de muziek en cultuur willen we een rol blijven spelen. Onze eigen stichting A’DAM Music School willen we nog duidelijker op de kaart zetten, bijvoorbeeld. Houd ons in de gaten!”



# JOUW **BETROKKEN** AUTOMATISERINGSPARTNER

Boeken, bestellen, bereiden, bedienen, bemensen, betalen, binden en beheren: dat regelen wij van A tot Z. Zo maken we ondernemen mooier, winstgevender en eenvoudiger.

**Kassasystemen**
De slimste kassa's voor iOS, Android én Windows

**Pinapparaten**
Vaste en mobiele opties voor razendsnel contactloos betalen

**Tafelreservering**
Commissievrij reserveren via Google, Facebook en je eigen website

**Personeelsplanner**
De meest gebruiksvriendelijke planner op de markt

**Bar/Kitchen Manager**
Digitale orderverwerking voor rust, controle en overzicht

**QR-bestellen**
Dé gastvrije oplossing voor meer service en omzet

**Bestelzuilen**
Piekmomenten stroomlijnen met slimme selfservice

**Bestelsites**
De online totaaloplossing voor ondernemers

**Ticketing**
On- en offline ticketing combineren voor optimale klantenbinding

**BI**
Slimme informatieverwerking maakt van data nieuwe kansen

*With pleasure!*




WIJ ZIJN **ALTIJD BEREIKBAAR** EN BIJ JOU **IN DE BUURT**

bsi. ISO/IEC 27001 Information Security Management

0880 55 66 77
eijsink.nl

EIJSINK