

注文・調理・配膳をカンタンにするオーダーエントリーシステム



## ハンディ初期設定ガイド

**STEP 3** テーブル設定～調理場設定

# レストランボードのテーブル設定を行う

## 📄 テーブルの設定

### 1 テーブル設定画面を開く



Airレジ ハンディ管理画面左側から「テーブル設定」→「レストランボードのテーブル設定ページ」をタッチします。

### 2 テーブルを登録する



お店にある全てのテーブルや席の名称と座れる人数を入力し、「この内容で保存する」をタッチします。

① ハンディのテーブル選択画面には5文字までしか表示されません。

## 📄 テーブル詳細の設定 (レストランボードで予約管理を行う場合)

### 1 テーブルの右側の詳細をタッチする



各テーブルの右側にある「詳細」をタッチします。

### 2 テーブルの詳細を設定する



テーブルごとに収容人数、喫煙可、席タイプなどの詳細を設定することができます。

① テーブル詳細を設定しなくてもAirレジ ハンディは利用可能です。

# 調理場管理と振り分け設定を行う

## 調理場の設定

### 1 調理場管理画面を開く



Airレジ ハンディ管理画面左側から「調理場設定」→「調理場管理」をタッチします。

### 2 調理場を登録する



配膳管理用端末を置く場所の調理場名を入力し、「保存する」をタッチします。

① 調理場、焼き場、ドリンクカーなどで任意で名称を設定してください。

## 調理場振り分け設定

### 1 調理場振り分け設定を開く



Airレジ ハンディ管理画面左側から「調理場設定」→「調理場振り分け設定」をタッチします。

### 2 調理場と分析タグの種類を設定する



カテゴリごとに注文を飛ばす調理場と、売れ行きの分析などに活用する分析タグを選択し、保存します。

① 「商品別設定」から商品ごとに調理場を振り分けることもできます。

調理場管理と振り分け設定が完了したら **STEP3** は終了です。**STEP4** 機器設置～トレーニングへお進みください。