

# ΑΝΟΙΓΜΑ ΣΕΖΟΝ ΓΙΑ ΤΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΑ ΤΜΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ

Καθώς η νέα τουριστική περίοδος πλησιάζει, στην HIT εργαζόμαστε εντατικά για να διασφαλίσουμε ότι η επιχείρησή σας θα λειτουργήσει απρόσκοπτα από την πρώτη κιάλας ημέρα.

Γνωρίζουμε ότι η εκπαίδευση νέου προσωπικού και οι ρυθμίσεις της τελευταίας στιγμής αποτελούν κάθε χρόνο μια πρόκληση για τα επισιτιστικά τμήματα. Για τον λόγο αυτό, φέτος φέρνουμε την υποστήριξη ακόμη πιο κοντά σας με τη νέα υπηρεσία:

## POS Quick-Guide

Αντί για αναμονή στο τηλέφωνο, έχετε πλέον άμεση πρόσβαση σε:

 **Video-Οδηγούς (Micro-learning)**  
Σύντομα videos διάρκειας 30 δευτερολέπτων που δείχνουν στην πράξη πώς να εκτελέσετε βασικές λειτουργίες του POS, όπως:

- καταχώρηση παραγγελίας
- ακύρωση είδους
- διαχωρισμός λογαριασμού
- κλείσιμο ημέρας.

- 🏠 Ψηφιακό On-boarding προσωπικού  
Ένα πλήρες πακέτο εκπαιδευτικού υλικού που σας επιτρέπει να εκπαιδεύσετε νέο προσωπικό σε περίπου 15 λεπτά, χωρίς να απαιτείται η άμεση παρέμβαση της τεχνικής υποστήριξης.

## Εκπαιδευτικό Υλικό

Μπορείτε να βρείτε όλο το εκπαιδευτικό υλικό εδώ:

- 🏠 [POS Quick Guide](#)

## Η συμβουλή μας για το άνοιγμα

Μην περιμένετε την ημέρα του ανοίγματος.

Σας προτρέπουμε να πραγματοποιήσετε ένα Stress Test στο σύστημά σας τουλάχιστον 10 ημέρες πριν την έναρξη λειτουργίας, ελέγχοντας:

- Εκτυπωτές κουζίνας & bar
- Τερματικά POS
- PDA
- Σύνδεση με PMS
- Ταμειακά συστήματα
- Τερματικά πληρωμών.

Ένας έγκαιρος έλεγχος μπορεί να αποτρέψει προβλήματα τις πρώτες ημέρες λειτουργίας, όπου η πίεση είναι αυξημένη.

Είμαστε δίπλα σας για να κάνουμε τη φετινή σεζόν την πιο οργανωμένη και επιτυχημένη σας.

Η Ομάδα Υποστήριξης Symposium της HIT

