



# **ebson Split Screen**

**Boka lätt – Boka rätt!**

## Om Ebson

EBSON står för Easy Booking Systems ONLINE och är ett mjukvaruföretag som startades år 2000. Vår målsättning är att ständigt förbättras och kunna erbjuda bra produkter till bra priser. Den senaste produkten inom restaurang och konferensbokning heter Split Screen 2005 och har utvecklats i ett mycket nära samarbete med flera restauranger i Göteborg som har helt olika koncept. På detta sätt har vi kunnat ta fram ett flexibelt och anpassningsbart bokningsverktyg, som alla restauranger kan använda oberoende av koncept och storlek! Flera av oss som arbetar på Ebson idag har många års erfarenhet av restaurang och underhållningsbranschen.



*”Den framgångsrika koncernen Respekt, Gillestugan, Oakley´s hade inte nått sådana framgångar om det inte vore för det verktyg som ebson erbjuder. Användarvänligt, smidigt, väl genomtänkt och skräddarsytt.”*

**Percy Ranebjörk VD**  
**Restaurang Gillestugan AB, Respekt AB och C&W AB**

*”Vi har arbetat med Split Screen sedan 2001. Bokningssystemet är användarvänligt för både bokare, restaurangpersonalen och för våra kunder. Split Screen har besparat mig åtskilligt med tid och arbetskraft. Jag är väldigt nöjd med systemet. Det är enligt min mening ett komplett bokningsverktyg för både restaurang och konferens.”*

**Marie Carlsson Bokansvarig**  
**Boka Bord i Sverige AB**

## Tidsparande, ekonomiskt och gästmerservice

### Merförsäljning

Bokningssystemet Split Screen med sin enkla hantering av förbeställning med menyer gör att varje sittning blir bättre förberedd. Per telefon eller via självbokning ges möjlighet att på ett smart och proffsigt sätt kunna sälja in produkter i förväg så att personal på plats kan lägga mer krut på merförsäljning med kringprodukter. Med Split Screen har kunder till Ebson fått en ökning i merförsäljning med 30 % i snitt.

### Effektivt

Med statistikfunktionerna och pm till kök går det enklare att budgetera efter bokade sittningar. Köksmästaren kan planera sina inköp bättre och planeringen i köket resulterar oftare i att mindre spill förekommer. För de restauranger som har flera enheter och tidigare haft helt separerade inköpsrutiner, har man med Ebsons bokningssystemets hjälp kunnat samköra inköp och lagerstyra råvarorna på effektivare sätt. Råvaruprocenten har på dessa restauranger sjunkit med hela 5 % enheter tack vare bättre framförhållning, bättre översikt som sedan resulterat i bl.a. gemensamma inköp.

Bokningssystemet stärker kommunikationen genom hela ledet från gästen, bokningen, leverantörer och till personalen. Med tydligt utskrivna anteckningar och smarta mailfunktioner i bokningsförfarandet, når viktig information fram till rätt person i rätt tid. Genom att utveckla ett bokningssystem efter en princip om att vara enkelt och lättförståeligt och samtidigt innehålla många kontrollfunktioner har felbokningar minimerats till 0 %.

### Användarvänligt

Split Screen har utvecklats i samarbete med restaurang personal och är därför enkelt, snabbt och roligt att jobba med. Det finns även möjligheter att ställa in olika användarnivåer i systemet, ingen avancerad datorvana krävs!

### Tillgängligt

Systemet ligger på en server på Internet och kan därför nås från vilken plats som helst så länge det finns tillgång till en dator med Internetuppkoppling. Detta möjliggör för restaurangen att ta emot bokningar även efter stängningsdags.



## Självbokning och service

Med bokningssystemets självbokningsservice via restaurangens hemsida upplever gästerna bättre service och bättre tillgänglighet till restaurangen. Hemsidan är tillgänglig dygnet runt och bokningssystemet ger gästen all den information som behövs. Dessutom finns möjligheten att även här göra en god förberedning med förbeställning av menyer och även merförsäljning på vissa produkter som restaurangen väljer att lyfta fram extra.

Restaurangen tjänar in personalkostnader på att välja självbokningsservicen. Hela 46 % av alla bokningar görs idag via restaurangernas hemsidor. Restaurangerna har kunnat spara in i snitt 1 person från att svara i telefon per restaurang med sittning på 100 - 150 personer. Detta innebär en mindre personalkostnad med ca 30 000kr per månad. Dessutom har restaurangerna med den större tillgängligheten ökat sittningstiderna med 10 %

Med ett bokningssystem online har en restaurang som önskar ha en så liten organisation som möjligt kunna banta ner bemanningen till 0 tim speciellt under restaurangens lågsäsonger. Restaurangägaren själv kan utnyttja bokningssystemet var de än är i världen utrustad med en smidig handdator.

## Kunduppföljning

Genom att utnyttja tackmailfunktionen kan du snabbt skicka ett personligt tack till alla dina gäster och spara mycket tid på något som du annars skulle få arbeta med flera timmar. Genom att gästen får en återkoppling inom mycket kort tid blir också upplevelsen av servicen mycket bättre.

Kundhanteringen i bokningssystemet ger dig möjlighet att snart se vilka gäster som återkommer mer frekvent än andra. Dessa får du möjlighet att ge vipnivå och speciella erbjudanden.

## Professionellt

Split Screen är ett mycket professionellt system. Man får träffsäker information för varje enskild bokning vilken man kan vidarebefordra till kök, garderob, kontor etc. Systemet ger även möjlighet att dela in olika gäster i olika VIP Kategorier. Man får tillgång till statistik och kan planera sin verksamhet.



---

Ebson HB

Magasinsgatan 15 411 18 Göteborg Orgnr: 969680-5036  
Tel: 031-131208 Mail: [info@ebson.se](mailto:info@ebson.se) Web: [www.ebson.se](http://www.ebson.se)

## Teknisk data

Split Screen är uppbyggt med scriptspråket PHP v4.3 och arbetar mot en mySQL v4 databas. Systemet körs på en apache server och plattformen är Linux Debian.

## Säkerhet

Bokningarna backas upp dagligen och skickas ut i form av mail till användarna två gånger per dag. Systemet har dubbla inloggningsprocedurer för att skydda informationen i databasen. All data dubbellagras på två separata hårddiskar. Servern har dessutom två separata uppkopplingar till Internet.

## Att komma igång

Det behövs ingen datorvana för att använda sig utav Ebsons Split Screen. Ebsons hjälper dig med allt när det gäller att komma igång och köra systemet. Vi utbildar personal och anpassar systemet efter era önskemål. En utbildning i Split Screen ger en grundläggande kompetens för användarna då det gäller IT kompetens inom restaurangsystem.

## Extern bokningsservice

Vill ni slippa bokningsförfarandet helt och hållet så finns möjlighet att låta ett externt bokningsföretag ta hand om era bokningar. Ebson samarbetar idag med bokningsföretaget *Boka Bord i Sverige AB* vilka har lång erfarenhet av restaurangbokningar.

## Vanliga frågor

**Fråga:** Har ni haft mycket fel med systemet med tanke på att det ligger Online?

**Svar:** Vi har Tele Nordia som Internet leverantör och dem garanterar 99.7 % upp drift. Dessutom så får kunden en backup varje dag.

**Fråga:** Hur använder man sig av systemet då det finns flera användare, och kan listor gå ut till fel personal?

**Svar:** Systemet skickar automatiskt ut en lista på alla gjorda/mottagna bokningsbekräftelser efter era egna önskemål och krav, exempel på listor; köks lista, hovmästarlista, bar lista.

**Fråga:** Kan systemet generera statistik?

Systemet kan generera statistik över vilka som har bokat, vad som har bokats, vilken mat som beställts, hur mycket programmen bokas. Vidare kan det visa hur mycket som bokas via hemsidan. Alla utsökningar kan man göra över tid. Man kan även söka ut hur många gånger vissa kunder besökt restaurangen.

**Fråga:** Vad är historik och hur används den?

**Svar:** Historiken ger möjlighet att kunna få fram de som bokat nyligen och följa upp dessa med tackmail för besöket. Historiken är även ett utmärkt verktyg för planering av verksamheten då man kan söka ut hur mycket besökare restaurangen haft under samma period tidigare år.

**Fråga:** Hur kan systemet hjälpa mig att förbereda mitt arbete?

**Svar:** Systemet har verktyg för att bordsplacera de olika sällskapen så att personalen redan innan gästerna anlänt vet var de skall sitta. Man får ut de förbeställningar av mat som gästerna har gjort och kan förbereda både inköp av råvaror och tillagningen av maträtter. Även servicen har nytta av förbeställningarna då den redan innan sällskapen har anlänt vet vilken mat de olika sällskapen skall ha. Systemet genererar även en hovmästarlista som är en sammanslagning av alla sällskap som har bokat den aktuella sittningen det aktuella datumet. Här kan personalen snabbt få överblick på de olika sällskapens info dvs. antal, tid för ankomst, kontaktinfo, anteckningar från personal mm. Systemet genererar även översiktslistor för den närmsta veckans och månadens bokningar vilket kan ge en fingervisning om vilken personalstyrka som behövs. I dessa listor kan man exempelvis utläsa hur många som förbeställt mat och då aktivt arbeta för att ringa upp de sällskap som inte ännu har förbeställt mat.

**Fråga:** Hur fungerar PM

**Svar:** PM är en funktion för först och främst kök där den mest relevanta information till kökspersonalen finns samlad.

**Fråga:** Har systemet olika behörighetsgrader?

**Svar:** Ja, systemet kan indela användare i olika nivåer där till exempel en administratör bl. a. ges möjlighet att skapa olika grupper och program, en bokare kan boka in gäster och en service kan endast läsa ut vad som är bokat. De här nivåerna kan man anpassa efter eget behov och önskemål.

**Fråga:** Hur kan systemet effektivisera mitt bokningsförfarande?

**Svar:** Systemet samlar all information om kunder och bokningar på ett ställe så all relevant information kan sökas på ett och samma ställe. Har en kund bokat hos restaurangen innan så finns all information om kunden redan i systemet och kan således väldigt enkelt sökas ut. Vill man ha tag i en befintlig kund skriver man bara en del av namnet ( ex "and" för "Andersson") eller exempelvis en del av e-postadressen och trycka på sökknappen så får man fram all information om just den kunden.