

Hét kassasysteem voor de horeca!

Jij rekt op het kassasysteem van unTill. Dat geeft rust.

Jij wilt jouw gasten een fijne tijd bezorgen

Hiervoor moet jij je handen vrij hebben en jouw personeel moet gemakkelijk en snel kunnen werken. De kassasystemen van unTill maken jouw leven makkelijker.

Waarom unTill Prime?

- ✓ Kassasysteem voor bar, bediening en keuken.
- ✓ Koppelingen met meer dan 125 andere horeca & leisure systemen.
- ✓ Volledige inrichting van het systeem, geen zorgen voor jou.
- ✓ 24/7 support, ook tijdens nachten, weekenden en feestdagen.

Zo werkt het voor jou

unTill Prime is eenvoudig in gebruik en speciaal afgestemd op jouw zaak.

1. Vertel ons hoe je werkt en wat je zoekt.
2. Samen maken we een plan op maat. En wij richten de systemen helemaal voor je in.
3. Jij kunt aan de slag met jouw nieuwe kassasysteem. En wij zijn er voor je als er iets niet werkt.



Sturen op de data uit jouw kassa



Opscheppers als groeipartner voor jouw zaak

Opscheppers vertaalt de data die al in de unTill kassa zit naar concrete acties die je terugziet in je omzet.

1. **Intake en nulmeting:** we koppelen unTill aan ons dashboard en maken een eerste groeibeeld
2. **Plan en prioriteiten:** we kiezen de grootste omzetlekken en quick wins
3. **Uitvoering:** dashboard, adviezen, trainingen en Mystery Visits, afhankelijk van het traject
4. **Kwartaalreviews:** meten, bijsturen en nieuwe focus bepalen
5. **Borging:** processen en teamgedrag vastleggen zodat de groei blijft hangen

Plan een gratis omzetgesprek

Opscheppers is partner van unTill. Dankzij de korte lijnen met jouw unTill-dealer kennen wij het systeem goed. Laat je vrijblijvend informeren over de mogelijkheden.



Plan een omzetgesprek
Neem contact op met
Opscheppers

Opscheppers biedt o.a.:

- ✓ **Datadashboard gekoppeld aan unTill:** alle omzet, bestedingen en patronen in één overzicht, zonder dat jij als ondernemer zelf hoeft te puzzelen
- ✓ **Menukaartoptimalisatie** op basis van wat er echt verkoopt en wat marge oplevert
- ✓ **Personeelsplanning** afgestemd op werkelijke drukte in plaats van gewoonte
- ✓ **Upsell en verkooptrainingen** voor het team op de vloer
- ✓ **Mystery Visits** die data koppelen aan gastbeleving

Concrete verbeteringen o.b.v. kassa:

- ✓ **Gemiddelde besteding per gast** verhogen door gericht te sturen op menukaart en upsell
- ✓ **Omzetlekken opsporen:** uren, dagen en producten waar omzet weglekt zichtbaar maken
- ✓ **Personeelsinzet afstemmen** op piekuren en daluren, zodat loonkosten en omzet in balans komen
- ✓ **Winstgevende producten** prominenter positioneren en **verliesgevers aanpakken**
- ✓ **Effect van acties** en aanpassingen meetbaar terugzien in de cijfers



Telefoon
E-mail
Website

06 19 79 33 72
contact@opscheppers.nl
opscheppers.nl