

## JTECH FRANCE LANCE « L'INDESTRUCTIBLE »



Auteur

: Patrick Dalsace – 01 53 36 88 99



Objet

: Communiqué de presse du 29/11/04

JTECH, Leader mondial des systèmes de communication sur site pour l'hôtellerie et la restauration lance un nouveau modèle de bipeurs.

Doté d'un clip ceinture articulé et d'une coque ultra résistante, le bipeur RapidCall est livré avec un cordon de sécurité et une housse de protection. Son indicateur de charge permet de connaître en permanence l'état de la batterie et d'éviter les interruptions au cours d'un service. Enfin, l'utilisation des fréquences radios UHF le dote d'une portée de plusieurs centaines de mètres quel que soit l'environnement.

Répondant à la demande de certains clients, ce bipeur s'adresse à deux types de clientèles :

- Les établissements dont la taille nécessite un système avec une portée importante et en particulier les hôtels (utilisation pour le room service).
- Les établissements souhaitant s'équiper de bipeurs pouvant résister à une utilisation ultra intensive.

Porté à la ceinture des serveurs, maîtres d'hôtel ou chefs de rang comme les autres bipeurs de la gamme ServAlert, ce bipeur permet au chef en cuisine de prévenir silencieusement les serveurs quand les plats sont prêts.

Lancé en 1986 aux Etats-Unis, le ServAlert équipe aujourd'hui plus de 100 000 restaurants dans le monde.

Devenu un outil indispensable pour les restaurateurs, il permet de réduire le temps d'attente des plats au passe, d'éliminer les allers-retours inutiles des serveurs et de réduire fortement les nuisances sonores. Avec le ServAlert le serveur gagne un temps précieux qu'il peut consacrer au client, augmentant ainsi la qualité du service et le ticket moyen.

### JTECH France :

Créé en 2000, JTECH France fournit aujourd'hui plusieurs centaines de restaurants et hôtels en France avec des systèmes de bipeurs pour serveurs (ServAlert), bipeurs pour clients (GuestAlert) bipeur pour hôtels (Genesis). Développé dans un souci de qualité et de simplicité d'utilisation, les bipeurs JTECH permettent aux restaurateurs et hôteliers d'augmenter fortement la qualité du service et la productivité des équipes.

### Contact :

Monsieur Patrick Dalsace

JTECH France – La Bonne Vibration – <http://www.jtech.fr>

24, bd des Filles du Calvaire - 75011 Paris

Tel: 01 53 36 88 99 – Fax: 01 53 36 88 98 - E-mail: [Patrick@jtech.fr](mailto:Patrick@jtech.fr)