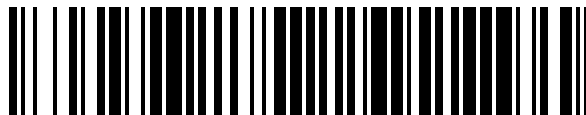


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 148 010**

21 Número de solicitud: 201531315

51 Int. Cl.:

G08B 5/36

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

26.11.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

21.12.2015

71 Solicitantes:

POZO CALERO, Juana Josefa (100.0%)
C/ Júpiter, 62
13005 Ciudad Real ES

72 Inventor/es:

POZO CALERO, Juana Josefa

74 Agente/Representante:

ALFONSO PARODI, Lorgia

54 Título: **SISTEMA DE DISPOSITIVOS DE AVISO PARA HOSTELERÍA**

ES 1 148 010 U

DESCRIPCIÓN

SISTEMA DE DISPOSITIVOS DE AVISO PARA HOSTELERÍA

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención, tal como se indica en el título, se
5 refiere a un sistema constituido a partir de diversos dispositivos
preconizados para optimizar la atención a clientes en
establecimientos de hostelería, que en conjunto, al trabajar unidos,
logra evitar aglomeraciones de personas en la espera de platos a la
vez que aporta comodidad en el servicio.

10 El objeto de esta invención es aportar una solución hasta
ahora desconocida para varios inconvenientes que se comentarán
más adelante, principalmente, se pretende lograr un resultado final
que permita a los clientes no tener que permanecer de pie para
recoger su comida, y que puedan estar disfrutando de la compañía
15 de sus familiares y amigos, mientras se preparan los alimentos;
además de poder avisar a los camareros para cualquier
inconveniente o para pagar, sin tener que estar pendiente de si
están visibles o no.

El sistema en cuestión aporta esenciales características de
20 novedad y notables ventajas con respecto a los medios conocidos y
utilizados para los mismos fines en el estado actual de la técnica.

En la actualidad, son ampliamente conocidos los restaurantes
de autoservicio tipo buffet y que disponen de alimentos para plancha
de asar que deben ser seleccionados por lo clientes y llevados hasta
25 la zona de la plancha. Ahí dejan los platos para que los alimentos
sean preparados mientras que los clientes esperan de pie o vuelven
a sus mesas hasta que consideran que su pedido podría estar listo.
Este tipo de situaciones genera una serie de inconvenientes como la
acumulación de personas en torno a la zona de la plancha, lo que
30 genera incomodidad para el cliente que está esperando de ahí de

pie a menudo por no poco tiempo y que no puede disfrutar de estar
sentado en su mesa con familiares o amigos. También resulta
estresante para el local de hostelería ya que ve cómo la
aglomeración de personas que esperan sus platos sigue
5 aumentando por momentos. También es una molestia para los
demás usuarios del establecimiento, que aunque no estén
esperando platos de la plancha, ven como se hace difícil transitar
por esa zona debido al cúmulo de personas esperando. Si el cliente
que ha dejado su plato en la zona de plancha decide no esperar ahí
10 y volver a su mesa, en vez de disfrutar del momento y relajarse,
tendría que estar pendiente de cuándo van saliendo los platos de la
cocina, quizás en más de una ocasión levantarse, ver si ya está listo,
y si no, volver a sentarse. Todo esto genera tensión, incomodidad,
falta de organización, etc.

15 Los elementos de atención al cliente tradicionales son muy
variados, los más sencillos son redondos y planos, se ponen sobre
cada una de las mesas del restaurante y tienen un receptor
correspondiente, contando la mayoría con la capacidad de
sincronizar varios avisadores con un solo receptor, que transmitirá la
20 llamada mediante una señal luminosa, numérica o por vibración.
También encontramos relojes, que reciben la señal que manda el
emisor y que el reloj recoge marcando un número de hasta nueve
dígitos.

Estos elementos de atención, si bien cumplen de forma
25 plenamente satisfactoria la función para la que han sido previstos,
presentan como problema fundamental el hecho de carecer de un
sistema que permita identificar los platos o demás utensilios por
mesa, evitando equivocaciones tanto por parte de camareros como
de clientes, tampoco consigue evitar las esperas en cola,
30 aglomerando a toda la gente en un mismo sitio e impidiendo que

disfruten de su tiempo en el local, además de no conseguir evitar una tardanza indeseada tanto para clientes como trabajadores.

El elemento de atención que la invención propone resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente
5 expuesta, aportando una serie de ventajosas y novedosas características, y sin que ello suponga merma alguna de sus prestaciones en otros aspectos.

La invención propuesta pretende aportar una solución económica, ecológica, práctica, sencilla y de fácil utilización, cuyo
10 efecto sería un control más adecuado y cómodo de los platos de los clientes, evitando largas esperas y aglomeraciones, permitiendo que los platos estén en su punto, además de permitir disfrutar a los clientes de su comida, y si se ven con la necesidad de ser atendidos, puedan ser identificados rápidamente, tanto para la comodidad del
15 cliente, como del trabajador.

La presente invención tiene su campo de aplicación en el sector de la restauración, más concretamente en los dispositivos para atención al cliente.

20 ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En el estado de la técnica encontramos algunos documentos relacionados con la invención en cuestión, aunque ninguno de ellos aporta las mismas características ventajosas ni resuelve eficazmente los inconvenientes existentes.

25 Así, en el documento ES 1 041 552 U se trata de un equipo de aviso a distancia inalámbrico para establecimientos de hostelería y similares, provistos de mesas numeradas, caracterizado porque está constituido por una pluralidad de unidades de llamada y, al menos, un panel indicador, estando compuesta cada unidad de
30 llamada por una caja que contiene una fuente de alimentación , unos

medios de activación para conectar dicha alimentación, un microprocesador dotado de memoria RAM y de memoria EPROM y susceptible, al ser activado, de enviar datos de inicio a un transmisor de radio y de enviar, al ser desactivado, datos den al mismo
5 transmisor y de almacenar un código o número de serie variable entre cero y varios millones; y estando compuesto el panel indicador por otra caja provista de una pluralidad de ventanas o recuadros para respectivos displays, que contiene una fuente de alimentación, un receptor de radio sintonizado a la misma frecuencia que el
10 transmisor, un microprocesador dotado de memoria RAM, de memoria EEPROM y de memoria EPROM y encargado de interpretar los datos recibidos del receptor y de activar un display, correspondiente a un determinado número de mesa, con un primer tipo de señal y dotado también de unos temporizadores susceptibles
15 de limitar la duración de la primera señal del display para introducir un segundo tipo de señal, siendo capaz el mismo microprocesador de almacenar una tabla de números de mesa, y conteniendo además aquel panel indicador un bloque de configuración susceptible mediante pulsadores de configurar o asociar a cada
20 unidad de llamada un número de mesa correspondiente a un número de código.

Por otro lado, en el documento ES 1 065 133 U se presenta un avisador para restaurante, caracterizado porque comprende una pluralidad de módulos de llamada que presentan en su interior un
25 transmisor de radiofrecuencia codificado de envío de mensajes de llamada, una pila o alimentación eléctrica y unos mandos de accionamiento con al menos un mando de llamada; y al menos un módulo de gestión que comprende un transmisor de radiofrecuencia, de recepción de los mensajes emitidos por los módulos de llamada,
30 un microprocesador de administración, unos medios de visualización

de los mensajes de las llamadas, unos medios de accionamiento para la cancelación de los mensajes visualizados, y una fuente de alimentación eléctrica, siendo dicho avisador operativamente apto para que el camarero o servicio pueda centralizar en el módulo de gestión los mensajes de llamada de los clientes a través de los
5 módulos de llamada instalados en las mesas y puntos de servicio de un restaurante o establecimiento de hostelería.

A su vez, en el documento ES 2 176 058 A1 se observa un dispositivo avisador óptico para mesas y similares, para su
10 utilización preferente en establecimientos hosteleros y similares, destinado a ser activado cuando el usuario de una mesa o similar desea llamar la atención del personal de servicio encargado de atender esa mesa, que se caracteriza porque está constituido a partir de un cuerpo inferior de soporte y un cuerpo superior portador de los medios indicadores ópticos, estando ambos cuerpos unidos
15 por medio de un elemento tubular intermedio, en el que dicho cuerpo inferior incorpora un pulsador, en una posición accesible tanto para los usuarios como para los componentes del personal de servicio, con cuyo accionamiento sucesivo se provoca la activación/desactivación de los citados medios avisadores,
20 provocando preferentemente el encendido/apagado intermitente de dichos medios avisadores ópticos, disponiendo el cuerpo inferior de un compartimento para alojar las baterías encargadas de la alimentación eléctrica del conjunto, y estando además concebido dicho cuerpo inferior para la presentación de elementos asociados
25 con otros servicios auxiliares, tales como un compartimento para la provisión de servilletas, un palillero, e incluso la eventual incorporación de un cenicero, mientras que el superior está preparado para la incorporación de datos informativos relacionados

con el número de mesa, el nombre del establecimiento, u otros relativos a la prestación del servicio.

Cada una de estas invenciones aporta elementos distintos a los de la invención propuesta y no resuelven los inconvenientes
5 comentados previamente. A diferencia de la invención que se propone, estos documentos citados aportan sistemas más complejos y no disponen de características que permitan diferenciar los platos de forma rápida, económica y sencilla.

Así vemos, que hasta ahora no se conocía un elemento de
10 atención que por sus novedosas características resuelva los inconvenientes mencionados anteriormente tanto en cuanto a los documentos citados como a otras invenciones o llamadores tradicionales que encontramos en el estado de la técnica.

Tomando en consideración los casos mencionados y
15 analizados los argumentos conjugados, con la invención que se propone en este documento se da lugar a un resultado final en el que se aportan aspectos diferenciadores significativos frente al estado de la técnica actual, y donde se aportan una serie de avances en los elementos ya conocidos con sus ventajas
20 correspondientes.

En particular:

- El cliente no tiene que esperar a que le preparen su comida, pudiendo volver a su mesa y seguir comiendo.
- 25 - No tiene que estar en colas.
- Evitamos que el cliente confunda su plato con el de otro cliente.
- Si el avisador lo tiene en su mesa, sólo tiene que esperar a ver la señal luminosa para recoger su plato.
- 30 - Es un producto sencillo y económico.

- Fácil de transportar.
- Más comodidad en la cocina, ya que el plato que van a cocinar está identificado y no se preocupará por equivocaciones.
- 5 - La cocina no sufrirá de colas.
- No se pasará la comida de asado o cocción
- Rapidez en el servicio al cliente.
- Resulta fácil de utilizar, cómodo y sencillo.

10 DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

Así, la presente invención está constituida a partir de los siguientes elementos:

Un plato que presenta en un borde un orificio practicado que traspasa todo el grosor del plato, en el que va insertado un
15 identificador, que es un mástil vertical que dispone en su extremo superior de una banderola con el número de mesa del usuario. En la mesa se encuentra un avisador que es un mástil provisto en su extremo superior de una etiqueta con el número de mesa y un botón avisador de llamada a camareros que al ser pulsado enciende una
20 luz por treinta segundos, mientras que en su zona central se dispone de una etiqueta o pantalla luminosa con un texto de aviso de retirada de plato. En la cocina, en uno de los laterales de una plancha, están colocados unos portadores de identificadores, que son unos soportes verticales fijados adecuadamente en los que van
25 introducidos los identificadores de mesa. Los portadores disponen de un cronómetro activable en el momento de la introducción del identificador. También en la cocina se encuentra un panel electrónico con pulsadores que corresponden cada uno de ellos a un número de mesa.

Tanto el avisador, como los cronómetros y el panel electrónico disponen de circuitos electrónicos configurados y alimentados eléctricamente a partir de pilas, baterías o directamente de la red eléctrica, y la comunicación entre diferentes dispositivos se realiza
5 de forma inalámbrica por cualquier de los medios conocidos en el estado de la técnica.

El funcionamiento es sencillo: se coloca el identificador en el plato, de manera que podamos identificar nuestro plato con el número de mesa, se recoge la comida a preparar en la plancha y se
10 entrega el plato con el identificador. Dentro de la cocina, en la plancha, el cocinero coloca el identificador en el portador con cronómetro en la zona donde está nuestra comida. El cronómetro se activa automáticamente al introducir el identificador y ayuda al cocinero a verificar los tiempos con un solo vistazo. Una vez esté
15 hecha la comida, el cocinero retira el identificador quedándose automáticamente el cronómetro en 0 y lo introduce en el orificio del plato. Luego, activa el pulsador con el número de mesa correspondiente para que el avisador que se encuentre en la mesa del cliente se encienda, avisándonos de que podemos retirar el
20 plato. Este avisador, como ya hemos indicado antes, también consta de un llamador, que nos permite llamar al camarero si tenemos alguna necesidad.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

25 Para una mejor comprensión de esta memoria descriptiva se acompaña un dibujo que a modo de ejemplo no limitativo, describe una realización preferida de la invención:

Figura 1.- Plato con orificio.

Figura 2.- Identificador.

30 Figura 3.- Avisador.

Figura 4.- Soporte de identificador con cronómetro.

En dichas figuras se destacan los siguientes elementos numerados:

- | | |
|----|--|
| 5 | 1. Plato |
| | 2. Orificio |
| | 3. Identificador |
| | 4. Mástil vertical |
| | 5. Banderola |
| 10 | 6. Avisador |
| | 7. Etiqueta con número de mesa |
| | 8. Botón de llamada a camareros |
| | 9. Etiqueta o pantalla luminosa |
| | 10. Portadores o soporte de identificadores para la cocina |
| 15 | 11. Cronómetro |

REALIZACIÓN PREFERIDA DE LA INVENCION

Una realización preferida de la invención propuesta, se constituye a partir de los siguientes elementos: un plato (1) que
 20 presenta en un borde un orificio (2) practicado que traspasa todo el grosor del plato, en el que va insertado un identificador (3), que es un mástil vertical (4) que dispone en su extremo superior de una
 banderola (5) con el número de mesa del usuario. En la mesa se encuentra un avisador (6) que es un mástil provisto en su extremo
 25 superior de una etiqueta (7) con el número de mesa y un botón avisador de llamada a camareros (8) que al ser pulsado enciende una luz por treinta segundos, mientras que en su zona central se
 dispone de una etiqueta o pantalla luminosa (9) con un texto de aviso de retirada de plato. En la cocina, en uno de los laterales de
 30 una plancha, están colocados unos portadores de identificadores

(10), que son unos soportes verticales fijados adecuadamente en los que van introducidos los identificadores de mesa. Los portadores disponen de un cronómetro (11) activable en el momento de la introducción del identificador. También en la cocina se encuentra un
5 panel electrónico con pulsadores que corresponden cada uno de ellos a un número de mesa.

Tanto el avisador, como los cronómetros y el panel electrónico disponen de circuitos electrónicos configurados y alimentados eléctricamente a partir de pilas, baterías o directamente de la red
10 eléctrica, y la comunicación entre diferentes dispositivos se realiza de forma inalámbrica por cualquier de los medios conocidos en el estado de la técnica.

REIVINDICACIONES

1.- SISTEMA DE DISPOSITIVOS DE AVISO PARA HOSTELERÍA, caracterizado por estar constituido por un plato que presenta en un borde un orificio practicado que traspasa todo el grosor del plato, en el que va insertado un identificador, que es un mástil vertical que dispone en su extremo superior de una banderola con el número de mesa del usuario, y por que en la mesa se encuentra un avisador que es un mástil provisto en su extremo superior de una etiqueta con el número de mesa y un botón avisador de llamada a camareros que al ser pulsado enciende una luz por treinta segundos, mientras que en su zona central se dispone de una etiqueta o pantalla luminosa con un texto de aviso de retirada de plato.

2.- SISTEMA DE DISPOSITIVOS DE AVISO PARA HOSTELERÍA, según reivindicación 1, caracterizado por que en la cocina, en uno de los laterales de una plancha, están colocados unos portadores de identificadores, que son unos soportes verticales fijados adecuadamente en los que van introducidos los identificadores de mesa, y por que los portadores disponen de un cronómetro activable en el momento de la introducción del identificador, y por que en la cocina también se encuentra un panel electrónico con pulsadores que corresponden cada uno de ellos a un número de mesa.

3.- SISTEMA DE DISPOSITIVOS DE AVISO PARA HOSTELERÍA, según reivindicaciones 1 a la 2, caracterizado por que el avisador, cronómetros y panel electrónico disponen de circuitos electrónicos configurados y alimentados eléctricamente y conectados de forma inalámbrica por cualquier de los medios conocidos en el estado de la técnica.

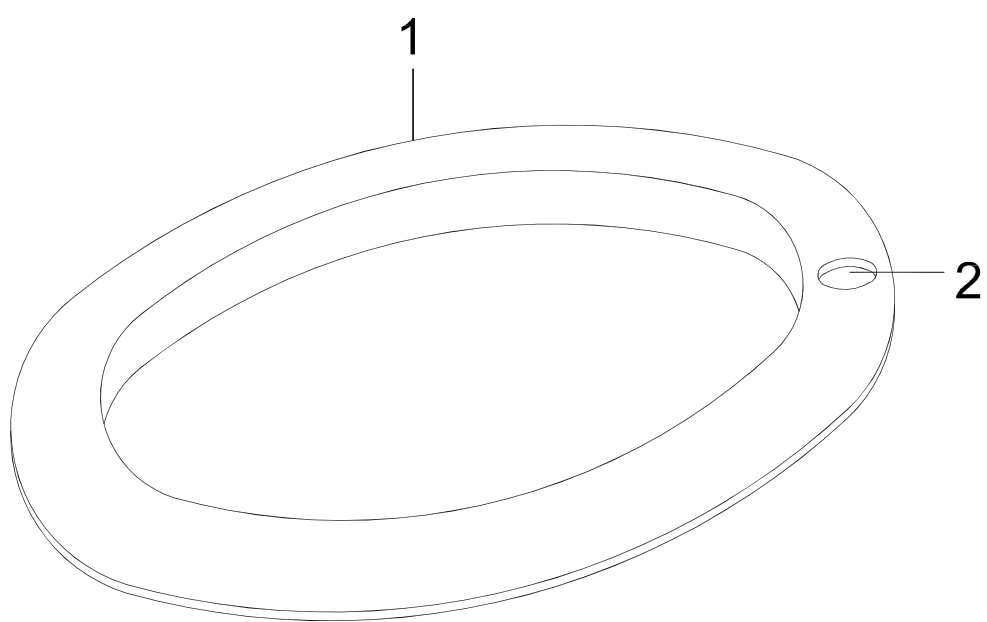


FIG. 1

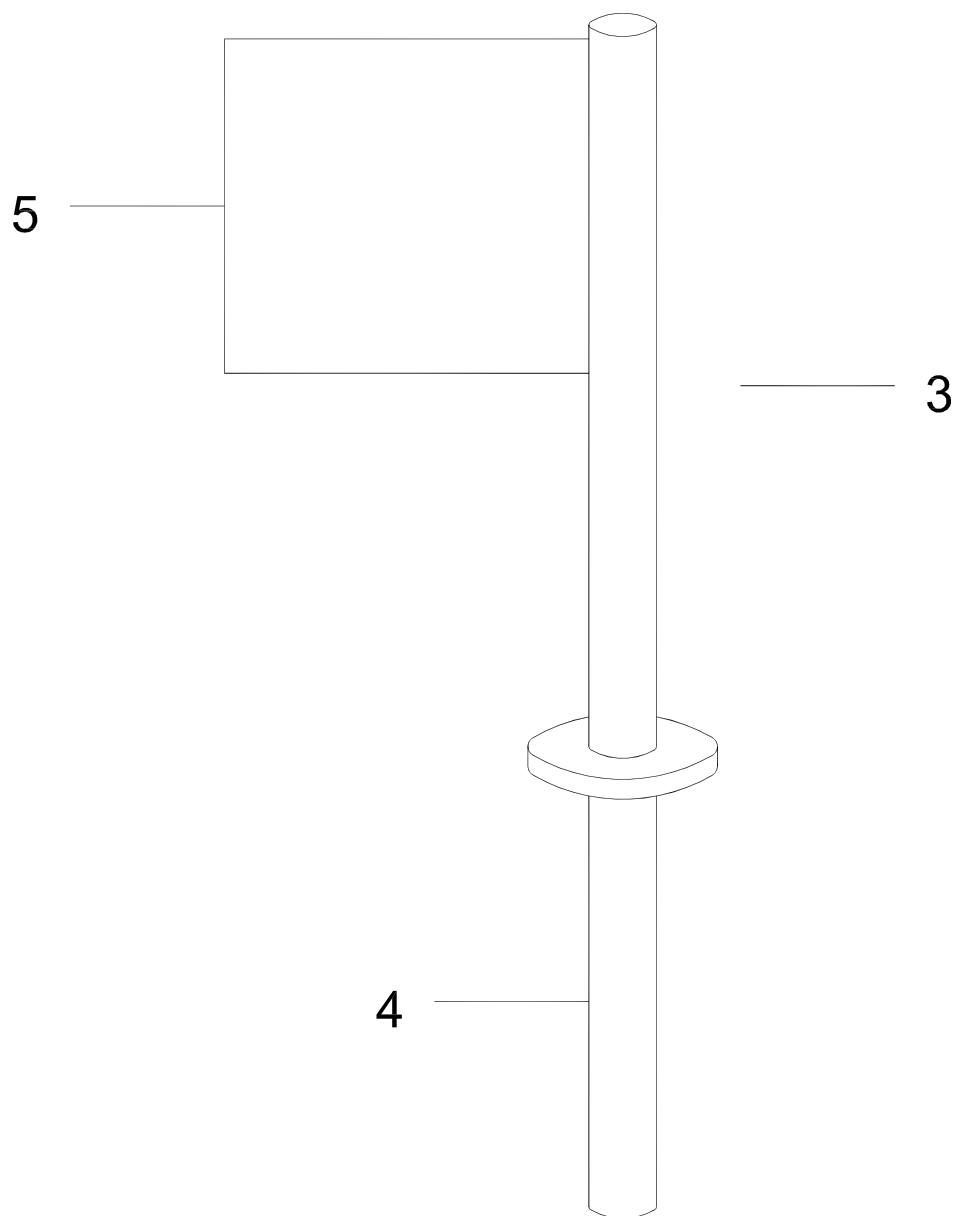


FIG. 2

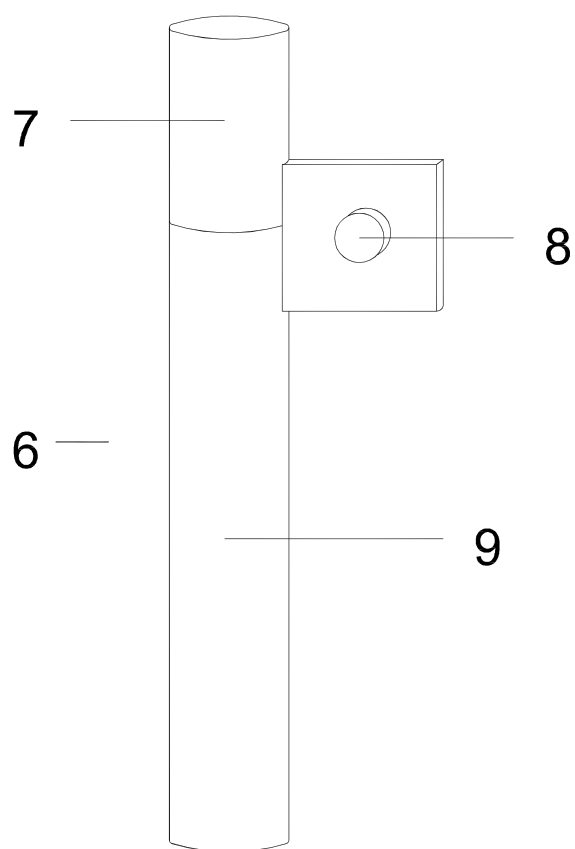


FIG. 3

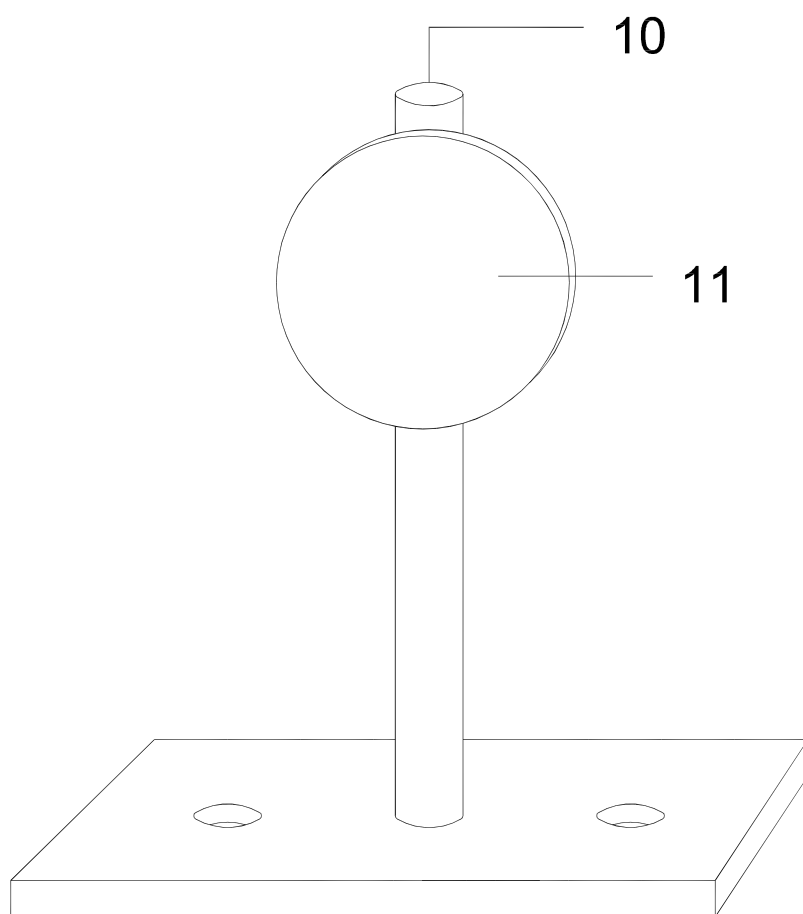


FIG. 4