

Buzos permanecen sumergidos durante trece días

Cuatro buzos han permanecido sumergidos durante 13 días en una singular cámara de compresión de la Base de las Fuerzas canadienses de Toronto.

Los cuatro participantes en la sumersión más larga y profunda de Canadá eran el capitán Alan Campbell, de 34 años de edad, de Trenton; el suboficial Dirk Van Ek, de 38 años y el marinero de primera Bill Burton, de 27, ambos de Victoria; y Mike Atkinson, de 28, de Kingston.

El capitán de corbeta norteamericano J.T. Harrison se les unió durante los nueve últimos días.

Atkinson, fumando su primer cigarrillo en 13 días, manifestó que, en un momento dado, sintió indicios de embolia gaseosa. Normalmente esto afecta a los buzos subidos rápidamente a la superficie, pero también puede ser causado por el helio. La cámara de sumersión consiste en un habitáculo donde pueden permanecer y dormir las personas, otro cilindro, medio lleno de agua, para pruebas y evaluación del equipo de sumersión y una tercera esfera que contiene duchas y servicios. El personal participó en una variedad de evaluaciones y experimentos realizados en profundidades simuladas de hasta 190 metros. Las comidas se servían a través de escotillas presurizadas para igualar la de las profundidades interiores de la cámara.



El suboficial Dirk Van Ek (centro) se prepara para una sumersión de práctica. Sus compañeros, el marinero de primera Bill Burton (izquierda) y Mike Atkinson, le prestan ayuda.

Canadian Forces

Entrada de los restaurantes en la era espacial

La industria hostelera está entrando en la edad de la computadora y una compañía canadiense ha producido lo que se considera ser el primer sistema de administración de restaurantes totalmente computarizado del mundo.

En menos de un año, las ventas de la Cremanco Systems Limited de Toronto han alcanzado un nivel multimillonario de dólares a escala internacional.

La compañía y su producto-el Cremanco RMS (Restaurant Management Systems)-son creación del presidente de la compañía, Warren Beamish.

Para aumentar sus provechos, manifestó el Sr. Beamish, los hosteleros profesionales ya no necesitan limitarse a la caja registradora, una calculadora y un manójo de recibos. El Cremanco RMS identifica todos los detalles de cada transacción. Además, proporciona infor-

mes concisos, análisis de existencias con resúmenes de negocios realizados y una evaluación del trabajo del personal.

El Cremanco RMS permite a camareros, barmen, cocineros y cajeros "hablarse" entre sí con mayor velocidad y precisión, sin necesidad de abandonar su puesto. Las comunicaciones bidireccionales se realizan por medio de las terminales e impresores RMS localizados en zonas estratégicas de servicio y preparación de alimentos.

Además, la oficina del gerente está equipada con una consola de datos de base, una biblioteca de discos de calculadora y un tablero de proceso que ofrecen la información requerida.

En el salón, el personal de servicio utiliza un terminal personalizada para pasar los pedidos de alimentos y bebidas. Detrás, este mensaje aparece en un im-

presor en el área adecuada de preparación, el bar o la cocina.

Simultáneamente, se registra cada pedido del cliente en la unidad de caja y en la consola del gerente.

Esto permite evitar equivocaciones y pedidos duplicados o perdidos, tanto accidentalmente como de otra forma.

Los gerentes tienen a su disposición el control y análisis de toda la operación del restaurante. Cada unidad Cremanco RMS incluye una biblioteca de programas de aplicaciones. Cremanco puede adaptar programas periferales adicionales para adaptarse a los requisitos del proceso de datos individuales de cada restaurante.

Ventas en el extranjero

Hasta la fecha, las ventas al exterior incluyen a cuatro países europeos. En diciembre de 1980, se instaló un Cremanco RMS en el nuevo Hotel Commonwealth Holiday Inns de Portsmouth,