

GEWINNERBERICHT „Platzhirsch Betriebe & Werk 4“

## Platzhirsch & Werk 4: Die Betriebe in Schorndorf und Göppingen setzen auf Monitoring und Amadeus360

**Platzhirsch Restaurants – Tradition modern erleben. Schwäbische Gasthausgastronomie, modern und lässig interpretiert. So lautet das ausgegebene Motto von den beiden Geschäftsführern Fabio Coppelino und Maximilian Provenzano. Seit Mitte 2018 betreiben Sie zudem die WERK 4 Gastronomie in Göppingen. Der Gewinnblick-Partner Kassensysteme Geister GmbH hat den Bestandskunden in allen Betrieben auf Amadeus360 umgerüstet.**

### **Modernes Kassensystem, für moderne Betriebe.**

Das **Amadeus360 Kassensystem** ist an allen wichtigen Unternehmensschnittpunkten im Einsatz:

**Service:** Amadeus360 - Orderman System / Mobile + Stationäre Kassen

**Küche:** Amadeus360 Küchenmonitoring

**Schänke:** Amadeus360 Schankmonitoring

**Back-Office:** Amadeus360 Reporting

### **Struktur für die Bestellungen: mehr Effizienz durch Küchenmonitoring.**

Mitarbeiter und Geschäftsführung bestätigen, dass im Hochmonat Juli 2018 - also direkt zur Sommer WM 2018 - die Abläufe nach Einführung von Amadeus360 deutlich verbessert wurden. „**Das Küchenmonitoring hat Service und Küche im Platzhirsch Schorndorf, direkt am ersten Wochenende der WM überzeugt**“ so Maximilian Provenzano. Der gemeinsame Überblick für Service und

Küche machen die Kommunikation zwischen beiden so viel einfacher.“ Service und Küche profitieren von der perfekten Abstimmung zwischen Orderman & Co. Effiziente Abläufe bedeuten für den Betrieb flüssiges Arbeiten, schnelle Abwicklung und keine zeitaufwendigen Absprachen mehr und dies bedeutet mehr Umsatz.

### **Auch die Getränketheke setzt jetzt auf Monitoring.**

Bereits nach kurzer Zeit mit dem neu eingesetzten Küchenmonitoring war klar: die Schänke braucht auch einen Monitor. Dies wurde umgehend von Kassensysteme Geister nachgerüstet. Die Schankkellner sind begeistert!

### **Das Schankmonitoring digitalisiert den gesamten Bestellprozess zwischen Gast, Service und Schänke.**

Das Resultat: jederzeit ein aktueller, vollständiger Überblick. Die Addierung gleicher Getränke (Summenspalte) über alle Tische erfolgt mit dem Schankmonitoring automatisch.

### **Mit dem Back-Office Erleichterung im Alltag erleben.**

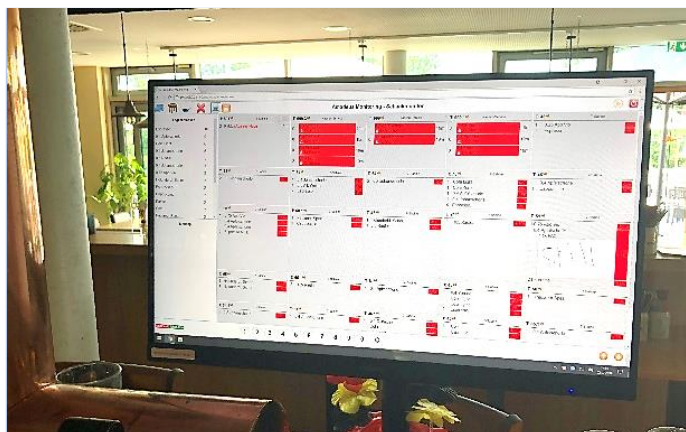
Fabio Coppelino, freut sich über das browserbasierende Backoffice: „**Ich habe nun vom Büro aus Überblick über alle Betriebe und muss für die Abrechnung nicht mehr jeden Standort einzeln abfahren.** Auch Stammdatenänderungen, wie die aktuelle Tageskarte, pflege ich ausschließlich vom Büro aus ein. Die tägliche Pflege der Daten ist schnell erledigt, über die Vernetzung zum Kassensystem überall gleich eingespielt und somit eine enorme Erleichterung für uns.

Im nächsten Schritt wollen wir für unsere Betriebe das Gastro Cockpit einführen. Wir sind extrem zufrieden mit dem Kassensystem Amadeus360 und dem Service des Gewinnblick-Partners Kassensysteme Geister.“ betonte er.

### **Eine perfekte Zusammenarbeit.**

Eine rundum gelungene Umstellung eines tollen Kunden, wir bedanken uns für die exzellente Zusammenarbeit mit den Platzhirsch Restaurants und Werk 4.

Maximilian Provenzano´s Fazit “Wir hätten schon viel früher auf Amadeus360 und speziell auf das Küchenmonitoring von Kassensysteme Geister umsteigen sollen“, erzählt er lachend.



Das neue Schankmonitoring fasst alle Getränkebestellungen übersichtlich zusammen.

[www.platzhirsch-goeppingen.de](http://www.platzhirsch-goeppingen.de)  
[www.werk4-gp.restexpert.de](http://www.werk4-gp.restexpert.de)