

Gewinnerbericht Freihaus Brenner

Jetzt geht's noch schneller und besser



Im Freihaus Brenner im Einsatz: Amadeus II Kassensystem-Lösung, Amadeus II Küchenmonitoring

Stetige Modernisierung und Weiterentwicklung sind wichtige Schritte in die Zukunft. Auch im Freihaus Brenner werden diese regelmäßig vollzogen. Dadurch können der Service und die Leistungen für den Gast noch angenehmer und besser gestaltet werden.

Für die Mitarbeiter werden die Arbeitsbedingungen gleichzeitig effizienter und attraktiver. Mit der Einführung der neuen Amadeus II Kassensystemlösung sowie des Küchenmonitoring wurden weitere Schritte zur Optimierung und Verbesserung der Arbeitsabläufe getätigt. Längst sind die Zeiten vorbei, in denen mit Block und Stift die Bestellungen aufgenommen wurden, um dann als handgeschriebener Bon in der Küche abgegeben zu werden. Chefkellner Hans Pletzer, nunmehr seit 35 Jahren für die Familie Brenner tätig, erinnert sich noch daran. Obwohl er selbst nie einen Block benötigte und sich bis heute jede noch so umfangreiche Bestellung merken kann. Das neue System für sich und seine Kollegen findet aber auch er überaus nützlich und innovativ. Schließlich informiert die mobile Kasse Orderman7 das Servicepersonal, wenn zum Beispiel ein Gericht aufgrund großer Nachfrage nicht mehr zu haben ist. So

kann der Gast sofort umbestellen und nicht erst, wenn der Küchenchef bei Erhalt des Bons den Fehler bemerkt.

Auch in der Küche sorgt die Umstellung auf das neue Amadeus II Küchenmonitoring für Begeisterung. An der Stelle, wo bisher ein Brett mit zahlreichen Bonspießen beim Küchenprofi für Überblick sorgte, ist nun der neue 55-Zoll-Multi-Touch-Monitor installiert, sowie zwei 21-Zoll-Monitore an den Posten „Kalte Küche“ und „Dessert“. Dank dieser Monitore kann innerhalb der Küchen-Crew und dem Servicepersonal noch besser koordiniert und auf die individuellen Wünsche des Gastes eingegangen werden. Wann und wie ein Gericht vorbereitet, gekocht, angerichtet und serviert werden kann, wird nun dank der neuen Technik über den Küchenmonitor für alle sichtbar kommuniziert. Jeder routinierte Arbeitsschritt sowie Stornos, Änderungen, Extras, Gangfolgen und vieles mehr können somit klar und strukturiert dargestellt werden. Dies schafft Erleichterung bei den Abläufen, lässt die Küchen-Crew entspannt arbeiten und sorgt für noch mehr Zufriedenheit bei den Gästen.

www.freihaus-brenner.de ■

Besuchen Sie uns:

 **INTERGASTRA**

20.02. – 24.02.2016
Halle 5 | Stand B21

Kassensysteme Ebner & Amadeus II auf der
INTERGASTRA 2016 –

Kommen Sie vorbei und feiern Sie mit uns gemeinsame richtungweisende Produkt-Innovationen! Entdecken Sie die breit gefächerten Möglichkeiten unserer Kassensystem-Lösung und verschaffen Sie sich einen Überblick über unsere Zusatzprodukte:

Küchenmonitoring | Gutscheinverwaltung | Online-Tischreservierung