

Gewinnerbericht „Erdinger Weißbräu“

Hotel und Gaststätte zum Erdinger Weißbräu – Eine Küche ohne Bons – wie geht das?!

Gemütliche Gasträume, 4 Sterne Hotel oder sommerlicher Biergarten – alle Räumlichkeiten und Szenerien im Erdinger Weißbräu haben ein unverwechselbares Ambiente. Um den Gast noch mehr zu begeistern gilt es Abläufe zu optimieren.

Reibungsloses Arbeiten. Problemloses Bedienen.

Das Amadeus II Kassensystem ist an allen wichtigen Unternehmens-Schnittpunkten im Einsatz:

Service – Amadeus II Orderman System / Mobile Kasse

Küche – Amadeus II Küchenmonitoring

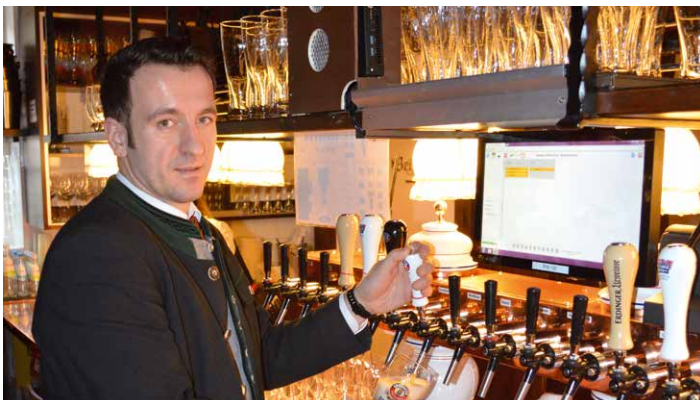
Schänke – Amadeus II Schankmonitoring

Rezeption – Amadeus II Schnittstelle Front Office/Hotelprogramm

Mitarbeiter bestätigen, dass im Hochmonat Dezember 2016 die Abläufe nach Einführung des mobilen Amadeus II Orderman Systems und des Amadeus II Küchenmonitorings deutlich ruhiger sind. Außerdem ist das Trinkgeld gestiegen – ein sicheres Zeichen für erstklassigen Service und hohe Kundenzufriedenheit. Durch das direkte Verbuchen der richtigen Finanzwege und das leistungsstarke **Amadeus II Reporting System** ist die Abrechnung deutlich schneller und übersichtlicher. Ein Vorteil für die Mitarbeiter aus den Bereichen Service und Buchhaltung.

Eine Küche ohne Bons.

Der Küchenchef annouciert die einzelnen Tische oder Gerichte über das Amadeus II Küchenmonitoring – dargestellt auf zwei



Das neue Schankmonitoring fasst alle Getränkebestellungen übersichtlich zusammen.

großen 30“ Touch-Bildschirmen in der Küche.

Auch der Service hat seinen eigenen Touch-Monitor. Hier bestätigt der Kellner per Touch die Speise, die serviert wird. Damit entsteht der gewünschte Überblick, ob der Tisch bereits komplett abgerufen wurde und es herrscht erheblich mehr Ruhe zwischen Küche und Service. **Der klassische Bon pro Gericht hat ausgedient.**

Bei der Installation wurde auf Funktionalität, Zuverlässigkeit und intuitive Bedienung geachtet. „Wir bedanken uns an dieser Stelle für die gute Planung und den zuverlässigen Support in der Nachbetreuung. Kassensysteme Ebner ist definitiv unser starker Partner“, so Daniel Helmecke (GF Erdinger Weißbräu).

Die Zeit mit im Überblick.

Das Amadeus II Küchenmonitoring zeigt an, wie viel Zeit seit der Bonierung vergangen ist: Durch farbliche Kennzeichnung haben sowohl Küche als auch Service immer einen guten Überblick über den Zeitplan. Tischbestellungen mit „schnellen Gerichten“ wie z.B. Suppe können vorgezogen werden.

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 automatisch. Die Schankkellner sind begeistert!

Ein weiteres Highlight ist das **Amadeus II Gutscheinsystem**. Damit besteht eine sehr gute Übersicht über die verkauften, eingelösten und im Umlauf befindlichen Gutscheine. Der Verkauf inkl. Einlösung der Gutscheine wird im Amadeus II System ermöglicht, mit dem Orderman sogar direkt am Gast.

Neueröffnung Juni 2017 München Großhadern

Auch im neuen Hotel-Gasthaus setzt man wieder auf die Zusammenarbeit mit Kassensysteme Ebner. Wie bereits in Erding vertraut man auf das zuverlässige System bestehend aus: Amadeus II Kassensoftware mit Orderman, Küchenmonitoring, Schankmonitoring, Gutscheinverwaltung, stationäre Kassen für den SB-Bereich des Biergartens und die Schnittstelle zum Hotelprogramm.

www.hotel-erdinger-weissbraeu.de ■