

Gewinnerbericht „Fleischmann, Esslingen“

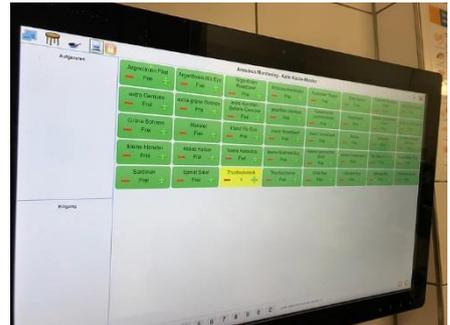
## ENGLISH, MEDIUM-RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL ODER DOCH WELL DONE?



Hauptmonitor am Montague-Grill



Nebenmonitor an der Poke-Station



Nebenmonitor in der kalten Küche

„Ein gutes Essen ist mehr als nur Nahrungsaufnahme“. So die Einleitung auf der Homepage des neuen Fleischmann.

Einen Hauptmonitor am Montague-Grill, einen Nebenmonitor an der Poke-Station und einen kalten Posten in der kalten Küche.

Da der 928 Grad heiße Grill volle Aufmerksamkeit braucht, ist es wichtig, dass die anderen Posten für sich alleine arbeiten können. Dabei durften wir mit unserem Küchenmonitoring unterstützen.

Natürlich wurde nicht nur die Küche ausgestattet, sondern auch der Service mit zwei Orderman Columbus C800 und unserer Amadeus360 Kassensoftware.

Das und vieles mehr waren unsere Herausforderungen im neuen Fleischmann in Esslingen.

Im Fleischmann werden drei verschiedene Posten in der Küche besetzt, die alle getrennt voneinander arbeiten. Wir haben somit gleich 3 x Küchenmonitoring installiert.



[www.fleischmann-steakhouse.de](http://www.fleischmann-steakhouse.de)