

## Gewinnerbericht „Guacamole“ Regensburg

# Küchenmonitoring jetzt auch im Take Away

Das Take-away-Restaurant „Guacamole“ ist die Anlaufstelle Nr. 1 für alle, die in Regensburg richtig lecker mexikanisch essen möchten. Und dank Kassensysteme Ebner sind die Abläufe jetzt noch effizienter: Das Kassensystem Amadeus II, bestehend aus der stationären, sehr robusten Touchkasse von Orderman und dem Küchenmonitoring Amadeus II mit einem großen 32" Touch-Monitor, bietet entscheidende Mehrwerte.

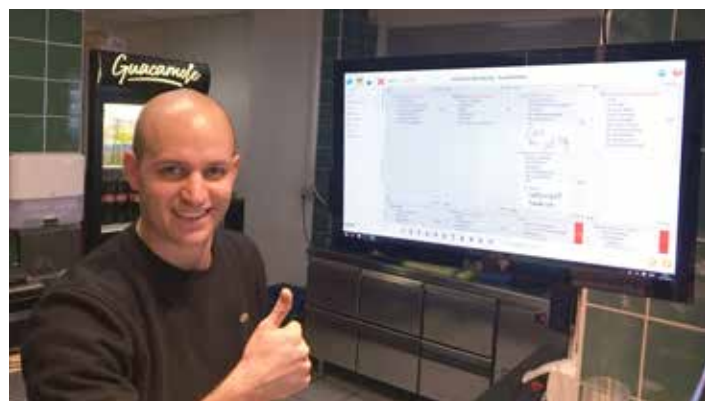
In dem stylisch eingerichteten Restaurant in der Obermünsterstraße 11 freut sich ein gut gelauntes, hoch motiviertes Team auf die Bestellungen der Gäste. Ob die Kunden sich ihre Speisen nun vor Ort auf den hohen, eleganten Barstühlen schmecken lassen oder sie mitnehmen – in jedem Fall sorgt die innovative Kassensystemlösung Amadeus II inkl. Küchenmonitoring für Zufriedenheit auf allen Seiten.

### Effiziente Abläufe bringen Umsatz: dank Kassensysteme Ebner.

Was bei einem Take-away-Betrieb wie dem „Guacamole“ über Erfolg oder Misserfolg entscheidet, sind die reibungslosen Prozesse. Die Abläufe von Bestellung über Zubereitung bis zur pünktlichen Übergabe an den Gast müssen stimmen. Kassensysteme Ebner bietet hierbei wichtige Mehrwerte für Service und Küche: Schnelle Bestellung, schnelle Abwicklung – und dies bedeutet mehr Umsatz.

### Der Star, den man nicht sieht: das Kassensystem Amadeus II.

Die Regensburger Gastronomen berichten sehr zufrieden über ihre Erfahrungen mit Kassensysteme Ebner: „Ich habe mich



Dank innovativer Kassensoftware: Der Inhaber Herr Desentis ist rundum zufrieden.

intensiv informiert, als es um die Frage des richtigen Kassensystems ging“, erinnert sich der Inhaber des „Guacamole“, Herr Desentis. „An Kassensysteme Ebner hat kein Weg vorbeigeführt!“ Im persönlichen Beratungsgespräch mit Sybille Steininger fand man schnell zu einer für alle Seiten optimalen Lösung.

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

Dank modernster Technik aus dem Hause Kassensysteme Ebner werden die eingehenden Bestellungen chronologisch sortiert dargestellt und in einer Spaltenübersicht automatisch aufaddiert. Der entscheidende Vorteil: Das zeitaufwendige Sortieren, Kategorisieren und Strukturieren der Bestellungen wird komplett durch das Multi-Touch Küchenmonitoring von Kassensysteme Ebner übernommen. Alle wichtigen Informationen sind für das Küchenpersonal zentral einsehbar und gut lesbar zu jeder Zeit dargestellt. Artikel können per Touch schnell gesperrt bzw. entsperrt werden, Restmengen werden via Touch hinterlegt. Mehr Überblick, mehr Ruhe, mehr Effizienz für Service, Küche und letztlich auch den Gast: Kassensysteme Ebner liefert entscheidende Mehrwerte dank effizienter, schlanker Prozesse.

### Service und Küche profitieren von perfekter Abstimmung: Orderman & Co.

Das System im „Guacamole“ besteht aus der Kassensystemlösung Amadeus II mit einer stationären Kasse von Orderman Columbus 800 für den Take-away-Betrieb; in der Küche verbessert das Küchenmonitoring Amadeus II mit einem Multi-Touch-Monitor die Prozesse. Das Ergebnis sind effiziente Abläufe und eine perfekte Abstimmung zwischen Service & Küche. Für den Betrieb heißt das: Flüssiges Arbeiten, effiziente Abläufe und keine zeitaufwendigen Absprachen.

### Kassensoftware mit Erfolgs-IQ.

Mit Argusaugen wacht Herr Desentis über das Kundenwohl. Deshalb prüft er über die Kassensoftware und den Monitor regelmäßig, ob die Produktionszeiten zeitlich im Rahmen liegen. Da Kassensysteme von Kassensysteme Ebner Transparenz für alle Beteiligten bieten und so bestmögliche Abstimmung ermöglichen, fällt die Antwort oft sehr positiv aus: „Was die moderne Technik für die Genießer aus Regensburg bedeutet“, so das Fazit von Herrn Desentis, „lässt sich letztendlich in einem großen Wort zusammenfassen: Zufriedenheit!“