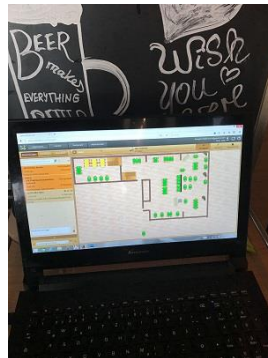


Gewinnerbericht „Mangold, Heilbronn“

DIE KÜCHE WÜRDEN OHNE KÜCHENMONITORING GAR NICHT MEHR ARBEITEN WOLLEN



Wir waren zu Gast bei unserem Kunden Mangold in Heilbronn, zusammen mit unserem Hersteller GASTRO-MIS – vertreten durch Heike Weisser.

Zusammen mit Geschäftsführerin Nelly Roth und Thommy Aurich sprachen wir über die tolle Entwicklung der Neckarweile in Heilbronn und die Zusammenarbeit zwischen CKV Geister / Gastro-MIS und der Hochschule für Systemgastronomie in Heilbronn. Unter dem Motto: „Intelligente IT-Lösungen haben einen erheblichen Einfluss auf verbesserte Arbeitsprozesse in Ihrem Unternehmen“, durften wir schon letztes Jahr einige Studenten von unserem 360 Grad Konzept überzeugen.

Das Mangold in Heilbronn lebt dieses Motto schon seit der Eröffnung: „Die Küche würde ohne Küchenmonitoring gar nicht mehr arbeiten wollen. Vor allem der Überblick auch in Stoßzeiten ist für uns extrem wichtig“, so Nelly Roth.

Durch den Kellnermonitor werden auch manchmal freche Gäste ertappt, bei der Behauptung ich warte schon seit 30 Minuten auf mein Essen, springt der Kellner schnell zu seinem Kellnermonitor und sieht genau, wie lange das Essen schon in der Küche ist. Meistens sind es dann doch nur 10 Minuten, erzählt Nelly Roth weiter.

Auch das GastroCockpit ist im Einsatz mit den Modulen Kassenbuch, Dienstplan und Zeiterfassung. „Das GastroCockpit Kassenbuch macht es mir möglich, den Kassenabschluss immer aktuell zu halten. Von überall auf der Welt.“ Somit können auch die anderen Gesellschafter des Mangolds von ihren Büros aus sehen, wie der Betrieb betriebswirtschaftlich steht und das ganze „just in time“. Der Zeiterfassungs-Time-Tracker kann auf jedem Endgerät ausgeführt werden und liefert die Zeiten dann live ins Cockpit für die Lohnabrechnung.

Das GastroBook unsere Reservierungssoftware aus dem Hause Gastro-MIS rundet das Gesamtpaket ab.

„Jetzt fehlt uns nur noch die Warenwirtschaft, diese werden wir auch in den nächsten Monaten umsetzen“, so Nelly Roth. „In Verbindung mit der Kassenschnittstelle haben wir dann wirklich alle Zahlen im Cockpit!“

Die Firma Geister freut sich schon bei der Implementierung zu helfen.

Das sagt das Mangold über sich:

Wir vom Mangold haben uns bewusst für unsere Produkte, unsere Lieferanten und somit unser Angebot entschieden. Auf unserer Karte findet Ihr:

- Craft Beer – handwerklich gebrautes Bier von zum Teil mikroskopisch kleinen Brauereien und Ein-Mann-Betrieben
- Bio-Säfte und Limonaden, Bio-Tees, Weine, Brände und Liköre von Winzern direkt nebenan
- Frisch gekochtes, saisonales Essen von richtigen Köchen mit Zutaten von regionalen Lieferanten

Das bedeutet auch manchmal: Wenn es aus ist, ist es halt aus! Aber wenn es verfügbar ist, werdet ihr den Unterschied schmecken – und der ist es uns wert! Da bekommt der Satz „die gute alte Zeit“ gleich eine neue Bedeutung: Angebot im Überfluss war gestern. Heimat ist heute.

Wir bedanken uns fürs Vertrauen und die gute Zusammenarbeit und wünschen weiterhin alles Gute!

PS: Falls Sie gleich im Mangold reservieren wollen, können Sie das natürlich direkt auf der Homepage über GastroBook erledigen.

www.mangold.hn