

Gewinnerbericht „Einkehr zur Fürstenrieder Schwaige“

Traditionelle Gemütlichkeit & modernste Technik

In der „Einkehr zur Fürstenrieder Schwaige“ eine perfekte Kombination.



Rechts Gastronom Andreas Stutzki
Links Michael Ebner, GF Kassensysteme Ebner GmbH



Küchenmonitoring Amadeus II mit Hauptmonitor am Pass



Stationäre Kassensystem-Lösung Amadeus II

Gastronom Andreas Stutzki setzt mit seinem weitläufig bekannten Traditionsbetrieb auf bayerische Gemütlichkeit und beste Qualität, doch folgt er trotzdem stets dem Trend des technischen Fortschritts und scheut sich nicht, neue Entwicklungen in seinem Betrieb einzusetzen – und sein Erfolg gibt ihm recht.

Mit der Einführung der serverbasierten Kassensystem-Lösung Amadeus II, der neuesten Schankelektronik inkl. Verbund zum Kassensystem sowie des neu entwickelten Küchenmonitoring von Amadeus II hat Andreas Stutzki seinen Betrieb auf modernste Technik umgestellt.

Topmoderne Kassentechnik in Restaurant & Biergarten

Bis zu 550 Gäste, die sich an einem warmen Abend selbst ihr Getränk holen: Bei so viel Andrang muss die Kassenlösung im SB-Biergarten für die Servicemitarbeiter intuitiv zu bedienen, leicht im Handling sein und mit hoher Verarbeitungsgeschwindigkeit stabil laufen. Gastronom Andreas Stutzki setzt hier auf die leistungsfähige Kassensoftware Amadeus II, zusammen mit der extrem robusten Orderman-Hardware Columbus. „Die Kasse war schnell und unkompliziert in unserem Haus eingeführt, meine Mitarbeiter konnten sofort loslegen“, so Stutzki. Sowohl im Restaurant als auch im SB-Biergarten arbeitet das Team mit der identisch zu bedienenden, GoBD- konformen Kassenlösung Amadeus II.

Küchenmonitoring sorgt für entspanntes Arbeiten

Für technische Innovationen hatte Andreas Stutzki immer schon ein Faible. In den zurückliegenden zehn Jahren hat er mit Unterstützung von Kassensysteme Ebner die technische Ausstattung rund um das Thema Abrechnung immer wieder auf den neuesten Stand gebracht. Mit der Kasseneinführung Amadeus II ist der nächste Schritt auf dem Weg in eine digitale Ära der Gastronomie getan.

Die Ergebnisse findet Stutzki rundum überzeugend. Auch das Küchenmonitoring, das Michael Ebner dem Gastronomen empfohlen hat, konnte sich im Alltag voll und ganz bewähren: „Das Küchenmonitoring erleichtert die Arbeitsabläufe ungemein. Dadurch sparen wir uns in der Küche einen halben Mitarbeiter!“ Und: Sein Team sei bei der Arbeit immer entspannt. Spaß an der Arbeit herrsche statt Hektik und überflüssiger Kommunikation. Für ihn ist das Fortschritt durch Technik.

Die Bons kommen zum Schluss

Seine Stärken optimal ausspielen kann das Monitoring in der Küche, wenn die „Einkehr zur Fürstenrieder Schwaige“ an Feiertagen oder bei Festlichkeiten bis zu drei Mal am Tag ausgebucht ist. Der klassische Bon-Drucker sorgte in solchen Situationen oftmals für enormen Druck: „Wie in solchen Situationen üblich, hat der Küchenchef keine neuen Bons mehr angenommen, um erst einmal die bereits bestehenden Bestellungen abzuarbeiten.“ Das Amadeus II Küchenmonitoring zeigt nun kleinere bzw. „schnelle“ Gerichte, die problemlos in den Kochabläufen dazwischen geschoben werden können. Damit nutzt die Küche ihr Potenzial optimal aus und der Gast ist beeindruckt.

Service & Innovation perfekt im Einklang

Service und das Wohl der Gäste werden in der „Schwaige“ groß geschrieben. Innovation und modernste Abrechnungstechnik, die dem Gastronom zu mehr Erfolg und Transparenz in seinem Betrieb verhelfen sollen, ist das Bestreben des Partners Kassensysteme Ebner. Im Einsatz sind: Kassensystemlösung Amadeus II mit stationären Kassen in Restaurant und SB-Biergarten sowie das Küchenmonitoring Amadeus II mit 1 x Hauptmonitor am Pass. Weitere Highlights wie integrierte Gutscheinverwaltung oder digitale Personal-Einsatzplanung stehen bereit. ■ www.einkehr-schwaige.de