

Gewinnerbericht „Zieglerbräu Restaurant & Altstadtthotel“

Sie hört ihn nicht – den Küchenchef.

Ohne Gehör in der Küche arbeiten? Küchenalltag still und leise?
Das Küchenmonitoring von Ebner macht's möglich.



Links Gastronomen Zieglerbräu u. Mitarbeiterin Monika Griebel
rechts Michael Ebner (GF Kassensysteme Ebner GmbH)



Gastronomen Andrea Schneider mit
Ehemann Jürgen Vötter



Nebenmonitor kalte Küche mit Mitarbeiterin Monika Griebel

Kann eine Küche im Stillen funktionieren? Die meisten klassischen (Chef-)Köche würden das vehement verneinen. Zeit umzudenken! Das Küchenmonitoring im „Zieglerbräu“ bringt die Bestellungen der Gäste auf einen für alle sichtbaren Monitor und bietet dem Küchenchef damit ganz neue Möglichkeiten der Annonce. So wird die Küche leiser, entspannter und besser – und es profitieren davon Menschen, die bislang keine Chance hatten, voll in der Küche mitzuarbeiten.

Vor allem für eine gehörlose Mitarbeiterin kristallisierten sich im ausführlichen Beratungsgespräch mit Michael Ebner deutliche Vorteile heraus. Bedingt durch ihr Handicap, lag der Aufgabenbereich der sehr geschätzten Mitarbeiterin ausschließlich in der Spülküche. Doch Gastronomin Andrea Schneider lagen ihre Mitarbeiter schon immer sehr am Herzen. So ermöglicht nun ihrer Mitarbeiterin der Nebenmonitor des Küchenmonitoring die selbstständige Arbeit in der kalten Küche – lesen statt hören ist hier die Devise! Ein weiterer Monitor auf Kellner-Seite zeigt dem Servicepersonal jederzeit den aktuellen Status der Bestellungen an. „Ohne Küchenmonitoring wollen wir gar nicht mehr arbeiten.“, so Andrea Schneider.

Das Amadeus II Küchenmonitoring von Ebner ergänzt den klassischen Bondrucker durch einen großen Hauptmonitor in der Küche, auf dem alle eingehenden Bestellungen zu sehen sind. Die Vorteile liegen auf der Hand: keine Bonflut zu Stoßzeiten, kein Vergessen mehr, kein hektisches Gerenne, um nachzusehen, welche Bestellungen noch offen sind – es entsteht ein wesentlich

entspannterer und damit besserer Arbeitsablauf in der Küche. Jetzt können sich alle Köche auf ihr Handwerk konzentrieren, weil alle Bestellungen permanent ersichtlich sind. Durch die Messenger-Funktion werden sogar handschriftliche Umbestellungen oder nachträgliche Änderungen sofort (farbig) auf dem Küchenmonitor angezeigt.

Innovation seit 15 Jahren

Im „Zieglerbräu“ sind Vordenker am Werk. Die Wirtsleute Andrea Schneider und Jürgen Vötter pflegen die lange Tradition des ausgezeichneten Services gepaart mit Innovationen moderner Technik. Seit 15 Jahren besteht die Partnerschaft mit Kassensysteme Ebner. Mit Einführung der neuen finanzamt-konformen (GoBD) Amadeus II Kassensoftware wurden vielerlei Controlling-Möglichkeiten geschaffen, was den Betrieb noch transparenter macht. Im Zieglerbräu im Einsatz sind: die Amadeus II Kassensoftware mit der neuen Orderman7 Funkkasse und stationärer Touchkasse sowie das Amadeus II Küchenmonitoring mit 3 Monitoren.

Abläufe vereinfachen, Menschen integrieren

An diesem Erfolgsbeispiel lässt sich sehr gut erkennen, was Gastronomen erfolgreich macht: innovatives Denken und der Mut, neue Wege zu gehen. Die Belohnung sind schnellere Abläufe, gesparte Kosten, zufriedener Mitarbeiter – und darüber hinaus die Möglichkeit, auch Menschen mit Handicap eine Chance zu geben. Gastronomin Andrea Schneider ist begeistert: „Die Zusammenarbeit mit Kassensysteme Ebner ist rundum ein voller Erfolg – wir fühlen uns bestens betreut.“ www.zieglerbraeu.com ■