

Gewinnerbericht „ZUM MURNAUER“

Der Senkrechtstarter „Zum Murnauer“ setzt auf Innovation & Fortschritt



Gastronom Benjamin Schmitz



Orderman7 Funkkasse mit Amadeus II Kassensoftware



Hauptmonitor am Passe mit Amadeus II Küchenmonitoring

Benjamin Schmitz gehört zu den „Jungen Wilden“. Als Existenzgründer eröffnete er in exponierter Lage in Murnau einen sehr modernen Großbetrieb – das Restaurant & Eventlocation „Zum Murnauer“ – und erobert seitdem seine Gäste mit seinem innovativen Konzept.

„Andere Location, anderer Teller, anderer Service“ – eine Location mit außergewöhnlicher Architektur, modernem Ambiente, bayerischer Küche mit internationalem Flair. Welt-offen, urban und trotzdem gemütlich traditionell.

Partnerschaft mit Innovation und Fortschritt

Mit seiner innovativen Art zu Denken wollte Benjamin Schmitz auch auf technologischer Ebene die passenden Produkte für seinen Betrieb. Auf der Suche nach einem innovativen Abrechnungs-Konzept stieß er auf das Wolfratshausener Unternehmen Kassensysteme Ebner. Das Ergebnis ist eine Systemlösung auf rein mobiler Basis, eine Monitoringlösung in der Küche, der Einsatz einer Cockpitsoftware für Personal-Einsatzplanung und Mitarbeiter-Kommunikation sowie ein mit der Kasse vernetztes Kassenbuch im Back Office. Somit wird in allen Bereichen auf effizienteste Technologien gesetzt – das Motto „Jeden Tag mehr Ertrag“ der Kassensysteme Ebner GmbH wird hier vorbildlich umgesetzt.

Ausschließlich Mobile Kassen

„Anders als mit mobilen Kassen wäre der Betrieb gar nicht möglich, weil wir extrem lange Wege haben“, stellt Benjamin Schmitz fest. 250 Plätze gibt es innen, rund 280 noch einmal im Außenbereich: „Da würde der Weg zum Einbuchen an der stationären Kasse jedes Mal drei Minuten dauern! So können wir länger und näher am Gast sein.“ Die mobilen Kassen Orderman7, aktuell sind 6 Geräte im Einsatz, überzeugen auf der ganzen Linie. Mit der Kassensoftware Amadeus II sind die mobilen Geräte „extrem leicht im Handling. Sogar Aushilfen haben die

Bedienung nach zwei Schichten raus“, schwärmt der Gastro-Shooting-Star. Mit der rein mobilen Kassenlösung und dem Verzicht auf die stationäre Kasse zwingt Benjamin Schmitz sich und sein Personal zum bedingungslosen Einsatz der mobilen Geräte am Gast. Auch der Artikelstamm mit all seinen Umbestellungsmöglichkeiten wurde perfekt auf die relativ kleine Größe der mobilen Kasse abgestimmt und angelegt. Das Ergebnis ist eine perfektionierte Arbeitsweise der Kellner mit der mobilen Kasse am Gast, was vor allem in Stoßzeiten einen reibungslosen Ablauf garantiert.

Die Küche digitalisiert

Begeistert von der Beratung durch Kassensysteme Ebner, vertraute Benjamin Schmitz auch der Empfehlung, in der Küche aufs Küchenmonitoring zu setzen. Auch hier laufen die Prozesse konsequent digital ab. Es gibt keine Zettelwirtschaft mit verlorenen Bons mehr, das Handling ist sehr intuitiv, gleiche Bestellungen werden automatisch über alle Tische hinweg addiert. Dank der Messenger-Funktion sind auch handschriftliche Umbestellungen oder nachträgliche Änderungen sofort auf den Monitoren zu sehen – gut erkennbar in Farbe. Die Annoncierung und Schickung ist tischweise, gangweise und sogar nach Einzelartikeln möglich. Das Sperren und Entsperren von Artikeln erfolgt live über die Monitore inklusive Restmengenverwaltung (z. B. noch 10x Flußzander verfügbar). Im Einsatz in der Küche sind: Amadeus II Küchenmonitoring mit 1 Hauptmonitor am Pass, 1 Nebenmonitor in der kalten Küche.

Personal-Einsatzplanung und mehr mit gastroCockpit

Und Benjamin Schmitz ging den Erfolgsweg noch einen wichtigen Schritt weiter: Mit dem gastroCockpit hat er per digitaler Personal-Einsatzplanung stets die Lohnkosten im Verhältnis zum Umsatz im Blick. Außerdem perfektioniert das Organisationstool sowohl den Dialog mit den Angestellten, als auch die Kommunikation der Mitarbeiter untereinander, inklusive Urlaubsplanung.“

www.zum-murnauer.de ■