

Modernes Küchenmonitoring



Auf dem Monitor hat das Küchenpersonal immer alle Bestellungen im Blick / Foto: Gewinnblick

Ist ein Restaurant voll besetzt, geht es in der Küche hoch her. Der Bondrucker ist im Dauereinsatz und mit jedem neu besetzten Tisch steigen sowohl Lautstärke als auch Stresslevel des Küchenpersonals. Und schon ist es passiert: Ein Bon geht verloren und der Gast wartet vergeblich auf sein Essen.

Nicht so im Strandhotel Berg am Starnberger See: Hier setzt der neue Betreiber auf modernes Küchenmonitoring. Auch in Spitzenzeiten, wenn bis zu 600 Essen pro Tag über den Tresen gehen, haben Küche und Service mit der digitalen Lösung von Gewinnblick stets alle Bestellungen im Blick. Dies sorgt für eine angenehm ruhige Arbeitsatmosphäre.

In dem im Juni 2021 neu eröffneten Strandhotel Berg genießen die Gäste einen herrlichen Blick über den Starnberger See bis in die Alpen. Zum gelungenen Erlebnis trägt auch die ausgezeichnete Küche bei. „Wir haben von Beginn an großen Wert daraufgelegt, dass sich das Küchenpersonal auf das Zubereiten von köstlichen Speisen konzentrieren kann“, sagt Michaela Lampl, stellvertretende Geschäftsleiterin der Mahavi Group, die unter ihrem Dach acht weitere gastronomische Betriebe in München und Umgebung zählt. Nachdem das Unternehmen bereits gute Erfahrungen mit dem Küchenmonitoring gemacht hatte, stand außer Frage, im Strandhotel ebenfalls eine moderne, digitale Lösung von Gewinnblick zu nutzen. „Selbst bei größter Disziplin: Mit dem klassischen Bondruck ist das Chaos einfach vorprogrammiert“, so die Erfahrung von Lampl.

Immer alle Bestellungen im Blick

Auf dem 32-Zoll-Monitor ist in der Küche auf einen Blick erkennbar, welche Speisen für

einen Tisch zubereitet werden müssen. Gleiche Bestellungen über alle Tische werden automatisch addiert, Restmengen einzelner Gerichte verwaltet. Farbliche Kennzeichnungen zeigen Zeitplan und Status der Tische an. Aufgaben wie das Bon sortieren, Bon legen oder das händische Addieren gleicher Gerichte entfallen. Das spart Zeit und vor allem Nerven. ?Die Köche müssen wesentlich weniger Informationen im Kopf behalten?, verdeutlicht Lampl. Ein Nebenmonitor in der Patisserie zeigt dort explizit nur die Süßspeisen an. Der typische Lärmpegel großer Küchen entfällt, da nicht jedes Gericht einmal quer durch den Raum gerufen werden muss. Und auch für den Fall, dass ein Wetterumschwung einen Wechsel der Gäste von der Seeterrasse ins Restaurant nötig macht, ist das System gewappnet und der Tischnummernwechsel erfolgt systemübergreifend mit nur einem Klick.

Zur hohen Akzeptanz des Küchenmonitorings in Service und Küche trägt auch bei, dass die Bedienung der Amadeus360 Softwarelösung per Touchscreen selbsterklärend und intuitiv ist. ?In der Regel dauert es maximal eine Mittagsschicht, bis Anwender mit dem System vertraut sind?, so die Erfahrung von Sybille Steininger, Beratung & Vertrieb bei Gewinnblick. Das Küchenmonitoring der Mahavi Group ist Teil der Gesamtlösung des Digitalisierungsgestalters Gewinnblick und bietet den Vorteil, dass sämtliche Kassen- und Bezahlvorgänge und deren Abschluss bis hin zum Bezahlen am Tisch in nur einem System abgebildet werden.