

Ums Schnitzel digitalisiert



HeimWerk Restaurants: Drumherum ums Schnitzel digitalisiert /
Foto: HeimWerk

Die Restaurantgruppe HeimWerk setzt auf die Digitalisierung. Sämtliche Prozesse rund um das Schnitzel laufen automatisch ab. Matt Pechhold, Betriebsleiter HeimWerk München Tal, spricht über seine Erfahrungen.

?Nein, das Schnitzel digitalisieren wir ganz bestimmt nicht?, schmunzelt Pechhold. ?Aber ansonsten digitalisieren wir so weit wie möglich alle Prozesse drumherum. Dadurch haben wir die Hände frei, um wirklich die besten Schnitzel weit und breit zuzubereiten.? Die junge Restaurant-Gruppe HeimWerk hat dafür sämtliche Abläufe, von der Beschaffung über den Wareneinsatz bis zur Küche und der Kasse digitalisiert. Damit führt das Unternehmen konsequent sein eigenes, an der Effizienz der Systemgastronomie orientiertes Konzept fort. Konzentration auf Handwerkskunst und das Menschliche
 ?Für diejenigen Abläufe, die besser einfach automatisch gehen, brauchen wir weder Papier noch Ansagen vom Service-ans Küchenpersonal?, so Pechhold. ?Durch diesen weiteren Schritt der Digitalisierung können wir uns nicht nur auf unsere kulinarische Handwerkskunst konzentrieren ? es öffnet uns auch Spielräume, um einen ganz wichtigen Aspekt unserer Unternehmensphilosophie zu pflegen: das Menschliche.?

Neben der einfachen und schnellen Bestellung und Informationsweitergabe aus dem Gastraum in die Küche, bietet auch die Analyse der eingesetzten Zutaten Vorteile. Es herrscht jederzeit Klarheit darüber, wie viel von einem Produkt für den Verkauf noch vorhanden ist. Geht eine Zutat aus, kann das Gericht per Fingertipp auf den Touchscreen aus dem System genommen werden, sodass der Service diese Produkte für den Zeitraum der

Nachproduktion nicht verkaufen kann.