

PRESSEMITTEILUNG

Kommandozentrale für reibungslose Küchenprozesse Küchenmonitor von gastronovi sorgt für volle Übersicht und Kontrolle

Bremen, 17. April 2024 – Über das Tablet eines Lieferdienstes, per Bondrucker oder handgeschrieben – Bestellungen können auf unterschiedlichste Arten in der Küche eines Restaurants landen. Diese Uneinheitlichkeit führt häufig zu fehlender Übersicht und Kontrolle. Die Folge: Geordnete Gerichte dauern zu lange oder werden sogar komplett vergessen. Abhilfe schafft hier ein Küchenmonitor mit Anbindung an die All-In-One-Softwarelösung von gastronovi. Auf diesem werden alle Bestellungen übersichtlich geordnet und mit detaillierten Zusatzinformationen angezeigt, egal ob sie vom Servicepersonal aufgenommen wurden oder per Self-Service-Anwendung bzw. Liefer-App eingegangen sind. In der Küche herrscht so jederzeit Klarheit darüber, wann welche Speisen zubereitet werden müssen und in welcher Menge. Zudem werden Sonderwünsche und Zubereitungshinweise, etwa für Allergiker, deutlich angezeigt und können auch in hektischen Situationen nicht untergehen. Dies stellt sicher, dass alle Gäste zügig und ihren Wünschen entsprechend versorgt werden. Aufgrund des Single-Source-Prinzips von gastronovi fungiert der Küchenmonitor auch als zentrales Kommando-Terminal, mit dem sich unter anderem Ad-hoc-Anpassungen an der Karte vornehmen lassen, beispielsweise wenn bestimmte Speisen nicht mehr verfügbar sind. Diese Anpassungen spiegeln sich dann automatisch in den angebotenen Online-Menüs. Neben der Beseitigung potenzieller Fehlerquellen ermöglicht der Küchenmonitor zuletzt auch eine umfassende Prozessoptimierung. So trägt er zu reibungslosen Abläufen, Effizienzsteigerungen und mehr Nachhaltigkeit bei.

Der Ablauf eines Bestellungseingangs über den gastronovi Küchenmonitor ist denkbar einfach: Sobald eine neue Bestellung über den Service oder auf einem anderen Weg aufgegeben wurde, erscheint sie mit allen relevanten Fakten auf dem Bildschirm, wobei auf Wunsch auch ein akustischer Alarm abgespielt werden kann, um das Personal auf die neue Aufgabe aufmerksam zu machen. Ein Timer zeigt im Anschluss an, vor wie vielen Minuten die Bestellung aufgegeben wurde und zusätzliche Farbcodes machen auf einen Blick ersichtlich, in welchem Status sich die einzelnen Positionen befinden. Zusatzinformationen wie beispielsweise die Garstufe oder Sonderwünsche sind ebenfalls immer klar erkennbar. Das Küchenteam verliert so keine Zeit durch Nachfragen beim Service oder Missverständnisse in der Kommunikation. Gibt es verschiedene Produktionsstationen in der Küche oder räumlich getrennte Bereiche lassen sich auch problemlos separate Monitore einrichten. Eine gesonderte Dessertstation bekommt dann zum Beispiel nur die Positionen angezeigt, die sie zubereiten muss.

Effizienzsteigerung in der Küche und im Service

Sowohl in der Küche als auch im Service wissen dank des Küchenmonitors alle Mitarbeitenden, in welchem Produktionsschritt sich die Bestellung befindet und können entsprechend agieren. Mithilfe des Systems kann zudem das Serviceteam direkt aus der Küche heraus per Push-Benachrichtigung informiert werden, wenn die Speisen und

PRESSEMITTEILUNG

Getränke zubereitet und abholbereit sind. Auf diese Weise werden sämtliche Prozesse, von der Bestellaufgabe bis zum fertigen Gericht auf dem Tisch, effizienter und schneller.

Für mehr Effizienz sorgt der gastronovi Küchenmonitor auch hinsichtlich des Onboardings neuer Mitarbeitender. So lässt sich etwa bei den im System hinterlegten Gerichten durch das Tippen auf die jeweilige Bestellung eine Detailansicht aufrufen, in der Rezept-Informationen wie Zutaten, Zusatzstoffe, Allergene und Herkunft auf einen Blick zu sehen sind. Mit einem entsprechenden Rezept-Bild kann zudem direkt die gewünschte Anrichtung gezeigt werden. Auch ungelernte oder neue Teammitglieder erhalten auf diesem Weg effektive Unterstützung im stressigen Arbeitsalltag.

Mehr Nachhaltigkeit durch robuste Technik

Den Nachhaltigkeitsgedanken unterstützt der Küchenmonitor nicht nur durch effizientere und somit sparsamere Arbeitsabläufe. Ganz konkret sorgt die Digitalisierung des Bestelleingangs für eine erhebliche Senkung des Papierverbrauchs und damit entstehenden Abfalls. Meterlange Bonschlangen und unübersichtliches Zettelchaos gehören damit der Vergangenheit an. Insbesondere vor dem Hintergrund, dass gängige Bons meist aus chemisch belasteten Materialien wie Thermopapier hergestellt werden, die nicht oder nur schlecht recycelbar sind, ist dies ein echter Gewinn für die Umwelt.

Da die gastronovi Software unabhängig von spezifischer Hardware einsetzbar ist, steht Gastronomen eine breite Auswahl verschiedener Bildschirme zur Verfügung. Aufgrund der Bedingungen in Profi-Küchen ist es jedoch ratsam, auf robuste Geräte ohne Lüfter zu setzen, die gegen Hitze, Spritzwasser, Fett und Co. geschützt sind. Die Experten von gastronovi beraten auf Anfrage zur passenden Hardware und gehen auf die individuellen Anforderungen ein.

Weitere Informationen:

gastronovi GmbH
Buschhöhe 2, 28357 Bremen
Tel.: +49 421 408942 - 0
kontakt@gastronovi.com
<https://www.gastronovi.com/de/>

Pressearbeit:

Press'n'Relations GmbH,
Monika Nyendick
Magirusstrasse 33, 89077 Ulm
Tel.: +49 731 146 156-88
mny@press-n-relations.de
<https://press-n-relations.com/de/index.php>

Über gastronovi:

Die gastronovi GmbH bietet mit gastronovi Office eine Komplettlösung für die Gastronomie und Hotellerie. Das innovative Kassensystem kann individuell um insgesamt 14 Module erweitert werden:



PRESSEMITTEILUNG

von Warenwirtschaft über Tischreservierungen, Marketing oder Kundenbindung bis hin zu Bestell- und Einkaufssystemen. Das Unternehmen wurde im Jahr 2008 von Andreas und Karl Jonderko, Christian Jaentsch und Bartek Kaznowski gegründet und beschäftigt am Hauptsitz in Bremen, einem Büro in Würzburg sowie deutschlandweit remote mehr als 130 Mitarbeitende. Mehr Informationen zu gastronovi und den einzelnen Modulen gibt es auf www.gastronovi.com.