

DREAMTEAM AM **TRAUNSEE** **CUISINNO & NCR ORDERMAN**



Wie NCR Orderman und Cuisinno die Effizienz im Symposion Hotel Post am Traunsee steigern.

Das Symposion Hotel Post liegt am Ufer des wunderschönen Traunsees, in der Nähe von Salzburg. Das Hotel ist vor allem für das ausgezeichnete Restaurant bekannt, welches sich zu einem beliebten sozialen Treffpunkt in der Umgebung etabliert hat. In letzter Zeit wurden große Veränderungen im Restaurant- und Küchenbetrieb vorgenommen – um das kulinarische Erlebnis sogar noch besser zu gestalten.

Um schnelleren, präziseren Service zu bieten und das Personal zu entlasten, hat sich das Hotel Post für das Orderman-System entschieden. Gemeinsam mit den Küchenmonitoren von Cuisinno ergeben sie die perfekte Lösung: Sowohl das Orderman-System als auch der Küchenmonitor von Cuisinno sind speziell für den Einsatz in der Gastronomie ausgelegt und ermöglichen die perfekte Prozessoptimierung.

ORDERMAN5 & CUISINNO IM EINSATZ



Schneller Service, entspannte Atmosphäre

Durch die Installation der Cuisinno Küchenmonitore arbeitet das Küchenpersonal des Hotel Post deutlich effizienter. Das Servicepersonal nimmt Bestellungen über den Orderman5+ auf, welche dann direkt an die Küchenmonitore übertragen werden.

„Besonders effizient ist, dass die Bestellungen automatisch aufgeteilt und nur auf dem zuständigen Monitor angezeigt werden – so werden Dessertbestellungen beispielsweise direkt an die Dessert-/Salatstation geschickt. Die direkte Übertragung von Bestellungen ist nicht nur viel schneller, sondern lässt dazu auch keinen Platz

für Fehler, verlorene oder vergessene Bestellungen. Mitarbeiter müssen auch nicht mehr so viel miteinander kommunizieren, wodurch das Arbeitsumfeld deutlich ruhiger und entspannter wird. Jeder weiß genau, was zu tun ist und wann,“

Herr Groeller, Inhaber des Hotel Post

Gäste des Hotel Post legen größten Wert auf die Qualität des Essens, wie auf die Servicegeschwindigkeit und die Atmosphäre. Deren Zufriedenheit ist seit der Installation des Orderman-Systems und der Cuisinno Küchenmonitore deutlich gestiegen. Der NCR Orderman5+ ermöglicht, dass Bestellungen direkt vom Tisch in die Küche gelangen, was für ein professionelleres Auftreten und zusätzliche Zeit für die Interaktion mit Gästen sorgt.

Über den Gürteldrucker können Belege direkt am Tisch ausgedruckt werden, was den Abrechnungsprozess beschleunigt und Wartezeiten verkürzt.

Beide Systeme erfordern nur eine kurze Einschulung und können intuitiv verwendet werden. Mitarbeiter schätzen die modernen Arbeitsgeräte, da sie einen viel reibungsloseren und stressfreieren Arbeitsablauf ermöglichen.

„Die Cuisinno-Küchenmonitore machen meine Arbeit angenehmer, da ich nicht länger gleichzeitig lesen, schreiben, Anweisungen geben und kochen muss. Es lässt mir viel mehr Zeit für andere Dinge und reduziert den Lärm in der Küche.

Cuisinno Küchenmonitore empfehlen – sie sind das perfekte Team, um die Effizienz in jedem Gastronomiebetrieb zu steigern.

Ich kann auf jeden Fall sowohl das Orderman-System als auch die perfekt dazupassenden

Das war uns besonders wichtig, da etwa 65 % unseres Umsatzes rein über das Restaurant erwirtschaftet wird.“

Stefan Griessler, Küchenchef im Hotel Post

Wir freuen uns sehr über dieses tolle Feedback und wünschen weiterhin viel Erfolg mit dieser Installation!