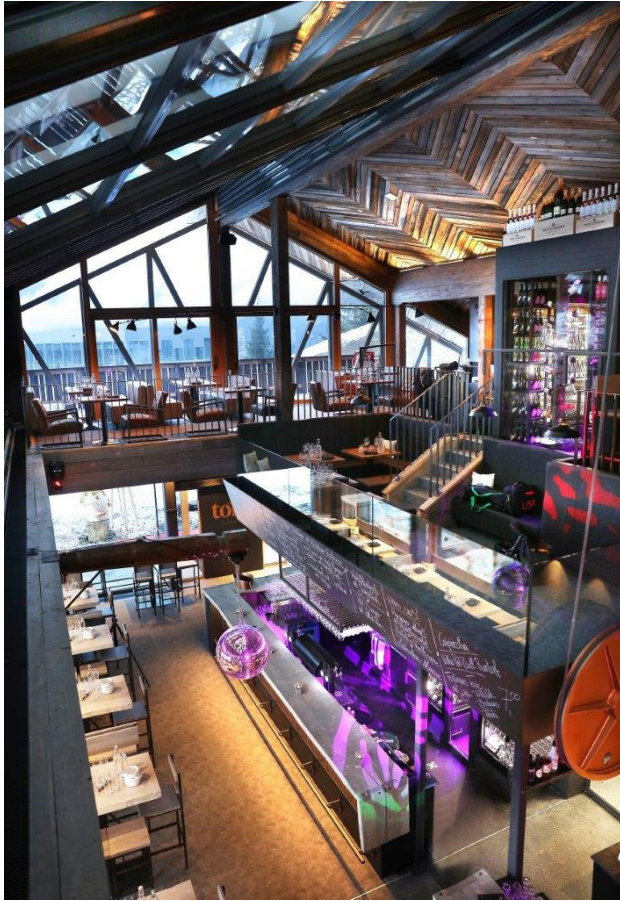


# HÜTTENCHARME & HIGHTECH AM HOCHKÖNIG: ZU BESUCH IN DER *TOM ALMHÜTTE*



Die *Tom Almhütte* ist ein hochmoderner und gleichzeitig urig-charmanter Gastronomiebetrieb in Maria Alm – direkt neben der Bergstation Natron.

2018 mit viel Liebe zum Detail gebaut, gehört sie zur bekannten und unvergleichlichen ‚Eder Collection-Gruppe‘. Auch was die F&B und Service-Technik anbelangt ist Tom Almhütte ein absoluter Vorzeile der Küche sorgen erstklassige Küchenmonitore von Cuisinno für angenehm ruhige und effiziente Abläufe. Im Service setzt Eigentümer Tom Schwaiger auf NCR Orderman Kassen, Handhelds und Gürteldrucker. Und in den Außenbereichen bietet der Erfolgsgastronom seinen Kunden in kürze sogar Self-Ordering über Smartphone an – abgerechnet wird hierbei per Kreditkarte.

Für Cuisinno und Orderman hat sich Tom Schwaiger aus mehreren Gründen entschieden:

„In der Gastro muss man auf der Höhe der Zeit bleiben. Wir setzen dabei ausschließlich auf moderne und gleichzeitig zuverlässige Technik.

Dank der technologiegestützten, hocheffizienten Abläufe können wir unsere Gäste mit bis zu 1000 Speisen innerhalb von 5 Stunden verwöhnen.

Cuisinno und Orderman verbessern ganz klar unsere Umsätze – und die Trinkgelder!“

*Tom Schwaiger, Gastwirt*





Auch kulinarisch hat der Betrieb seinen Gästen viel zu bieten: Gekocht wird nur mit Zutaten von den Bauern aus der Umgebung.

Ein Team von acht leidenschaftlichen Köchen und drei Küchenhilfen bereitet erstklassige regionale Gerichte. Zehn Servicekräfte, unterstützt von den Speisenträgern, bringen die Kreationen in Windeseile zu den Gästen.

Boniert wird mittels sechs Orderman7 Handhelds, die auch die Kartenterminals und die mobilen Bondrucken ansteuern. Für den kommenden Ansturm in der Wintersaison wird auf zehn Handhelds und zwei Cuisinno Küchenmonitore aufgestockt. An den Cuisinno Küchenmonitoren schätzt Tom besonders,

dass der Küchenchef für die Qualitätskontrolle freigespielt ist und er sich um die Gäste kümmern kann, weil die Lösung das mühselige Annoncieren erspart. Sehr praktisch für die tägliche Nassreinigung in der Küche: die Geräte sind 100% wasserdicht.

**„Ja, unser 50-jähriger Koch hatte anfangs Bedenken – aber nach kurzer Einarbeitungszeit möchte er keinesfalls mehr auf Cuisinno verzichten!“**

*Tom Schwaiger, Gastwirt*

Haben wir Sie auf den Geschmack gebracht? Erreichbar ist die *Tom Almhütte* nur auf sportlichem Wege - oder mit der Gondel. Lediglich für Großveranstaltungen wie Hochzeiten oder Firmenevents gibt es einen Shuttleservice.



Herzliche Gratulation auch an die Firma *apro* zu dieser gelungenen Installation.

Tom und seinem Team wünschen wir einen möglichst schneereichen Winter und weiterhin viel Erfolg!

*Noch ein Hinweis in eigener Sache: Cuisinno harmoniert hervorragend mit Orderman Handheld Geräten!*

*Als sehr flexibles System unterstützt Cuisinno sämtliche Kassensysteme, die unter Windows laufen – egal ob mit oder ohne Funkbonierbestellung am Gast.*

