

MIT UNSEREN **CUISINNO** KÜCHENMONITOREN ERSPAREN WIR UNS DAS ANNONCIEREN.



Eigentümer und Küchenchef, Michael Oberreiter genießt die Stille. Konzentriert jongliert er am Induktionsherd die diversen Töpfe und Pfannen. Heißer Dampf zischt auf und steigt zum **Cuisinno Küchenmonitor** empor, das Gemüse brodelt und in den Pfannen bruzzeln beste Fleischspezialitäten. Die Hochfuchs Gäste schätzen die hohe Qualität der Küche, die er sich in seinen Wanderjahren beim Imlauer in Salzburg, am Arlberg, in Kitzbühel oder in der Karibik angeeignet hat. Kein Wunder, dass hier regelmäßig prominente Salzburger Haubenköche anzutreffen sind. Und natürlich ist die Aufnahme in den **Gault Millau Führer** schon erfolgt. Die Gäste schätzen die heute selten servierten Innereien, die selbst gefangenen Fische aber auch den klassischen Schweinsbraten vom oberösterreichischen Bauernschwein.



Die Basis für seinen Erfolg ist aber auch eine effiziente Infrastruktur in der Küche. Anstelle eines ständig ratternden Bondruckers dient zur Orientierung der offenen Bestellungen ein Blick auf den **Cuisinno** Küchenmonitor, der dank einer ausgeklügelten **Küchenapplikation** nicht nur die Bestellungen übersichtlich auflistet, sondern auch die Anzahl der gleichen Speisen von mehreren Tischen überschaubar zusammenfasst. Bei Bedarf ein kurzer Touch auf den **Cuisinno Küchenmonitor** – egal ob mit Handschuh oder mit fettigem Finger – und schon sind die Daten aktualisiert.

„Der Lehrling hat keinen Tag gebraucht, um damit einwandfrei umgehen zu können“ streut der Küchenchef der **Software von Apro Kassensystemen** Rosen.

Durch die Deckenmontage und dem integrierten Drehgelenk ist für alle Küchen- und Servierkräfte ein rascher Blick aus allen Richtungen gewährleistet. Alle wichtigen Infos sind im Blickfeld, auch das sorgt für Ruhe. Kein Rufen und Schreien, heute genügt die visuelle Kommunikation. Die Reinigung des **Cuisinno** Küchenmonitors ist absolut problemlos, weil selbst kleine Details wie abgerundete Kanten oder innenliegende Kabelführung die **Reinigung** erleichtern. Nicht nur die Qualität der Speisen zeichnet einen Gastronomen aus, sondern auch eine Qualität der technischen Geräte ist nötig, um langfristig auf Haubenniveau kochen zu können.

„So was hätte ich mir auch immer gewünscht“ ist die Seniorenchefin von dem vor zwei Jahren (2019) installierten Qualitäts-Küchenmonitor von **Cuisinno** begeistert.

Hotel Restaurant „Am Hochfuchs“
Margit und Michael Oberreiter
Schwaighofen Bergweg2, 5301 Eugendorf, www.hochfuchs.at
Tel.: +43 6225 8289
Mail: willkommen@hochfuchs.at

Herr Oberreiter steht für Rückfragen zu seinen Erfahrungen mit dem **Cuisinno Küchenmonitor** jederzeit gerne zur Verfügung.



Weitere Informationen finden Sie auf unserer homepage www.cuisinno.com

