



# KÜCHENMANAGER

Papierbons gehören der Vergangenheit an.

- ✓ Abläufe optimieren und beschleunigen
- ✓ Chronologische Anzeige der Bonierungen
- ✓ Gerichte beschleunigen / verzögern
- ✓ Vernetzung der Arbeitsplätze
- ✓ Hinterlegung von Stückzahlen
- ✓ Nachverfolgung der Arbeitsschritte



Order ID	Time	Items
T14 P2	06:52	2 Beef Tartare +2 mild
T17 P2	06:54	1 Backhendl, 1 Wiener Schnitzel +1 Pommes, +1 Gem. Salat
T26 P2	06:18	1 Kaspressknödeln, 1 Wald Suppentopf, 1 Matjestartare
T30 P2	06:02	1 Gärtnerinnenteller, 1 Geb. Schollenfilet, 3 Cordon Bleu, 1 Zander
T42 P2	05:27	2 Geb. Gemüseschnitzl..., 1 Geb. Emmentaler, 3 Spaghetti, 2 Gem. Nudelpfanne, 1 Kaspresknödeln, 1 Steak Lämpel +1 medium, 1 Kürbissuppe, 2 Matjestartare, 4 Mozzarella, 3 Spaghetti, 1 Wiener Schnitzel +1 Reis, 1 Wiener Schnitzel +1 Gem. Salat
T33 P2	05:52	1 Eis klein, +1 Schokolade +1 Vanille, +1 Heidelbeer, 2 Apfelstrudel
T36 P2	05:07	1 Beef Tartare +1 scharf, 1 Frittatensuppe, 3 Matjestartare, 3 Mozzarella
T32 P2	04:56	1 Eis klein, +1 Haselnuss, +1 Maroni, +1 Malaqa, 1 Weinkäse, 1 Boltes Hollerschm., 2 Topfenpalatschinken
T32 P2	03:52	1 Knoblauchsauce, 1 Kürbissuppe

**Effizient & übersichtlich.**  
Jederzeit den Überblick in der Küche.

**WENN QUALITÄT ENTSCHIEDET.**



# KÜCHENCLIENT

## Getrennte Arbeitsplätze? Kein Problem.

Ihr Pizza-Beilagenplatz ist getrennt von der Standardküche und keiner weiß, wann was fertig ist?

Die Produktionsplätze (Vor.- Hauptspeise, Pizzaplatz...) können anstelle eines Druckers mit dem Küchenclient ausgestattet werden. Hier werden die zugewiesenen Artikel in Reihenfolge der Bonierung angezeigt. Mit einem Fingertipp (Touchoberfläche) auf die Speise wird die Fertigstellung an den Küchenmanager gesendet und am Küchenclient gelöscht.

Order ID	Time	Table	Item	Quantity
T45 P1	03:36	#2	Gem. Nudelpfanne	x 2
			Backhenderl	x 1
			Steak Lämpel	x 1
			medium	
			Steak Lämpel	x 1
			well done	
G8 Maria P1	00:48	#6	Backhenderl	x 1
			Zander	x 2
T15 P1	00:52	#3	Schweinsbraten	x 3
			Wr. Tafelspitz	x 2
			Käsespätzle	x 1
			Schweinschnitzel	x 1
			Pommes	
			Gem. Salat	
T200 P1	00:11	#12	Wr. Tafelspitz	x 2
			Gem. Nudelpfanne	x 1

Genauere Übersicht aller offenen Gerichte inklusive Tischnummer, zuständigem Küchenpersonal und bereits verstrichener Zeit seit der abgegebenen Bestellung

## SIE MÖCHTEN ES GENAUER WISSEN?

Wir beraten Sie gerne!

### Redl GmbH:

Aumühlgasse 10, 2020 Hollabrunn

Tel: +43 2952 22 18 - Mail: [info@redl.net](mailto:info@redl.net)

[www.redl.net](http://www.redl.net)

