

AUG / SEP 08/09
D 30383
chefsbest.de
Deutschland 2 0 1 3
Österreich
Schweiz

Chefs best

CHEFS EDITION. FINE&FOOD. TECH CUISINE. PATISSERIE.

MEHR WÜRZE
DÜFTE AUS
1001 NACHT

MEHR ZEIT
DEN ALLTAG
ENTZERREN

MEHRWERT
MIT KAFFEE
ZUM ERTRAG

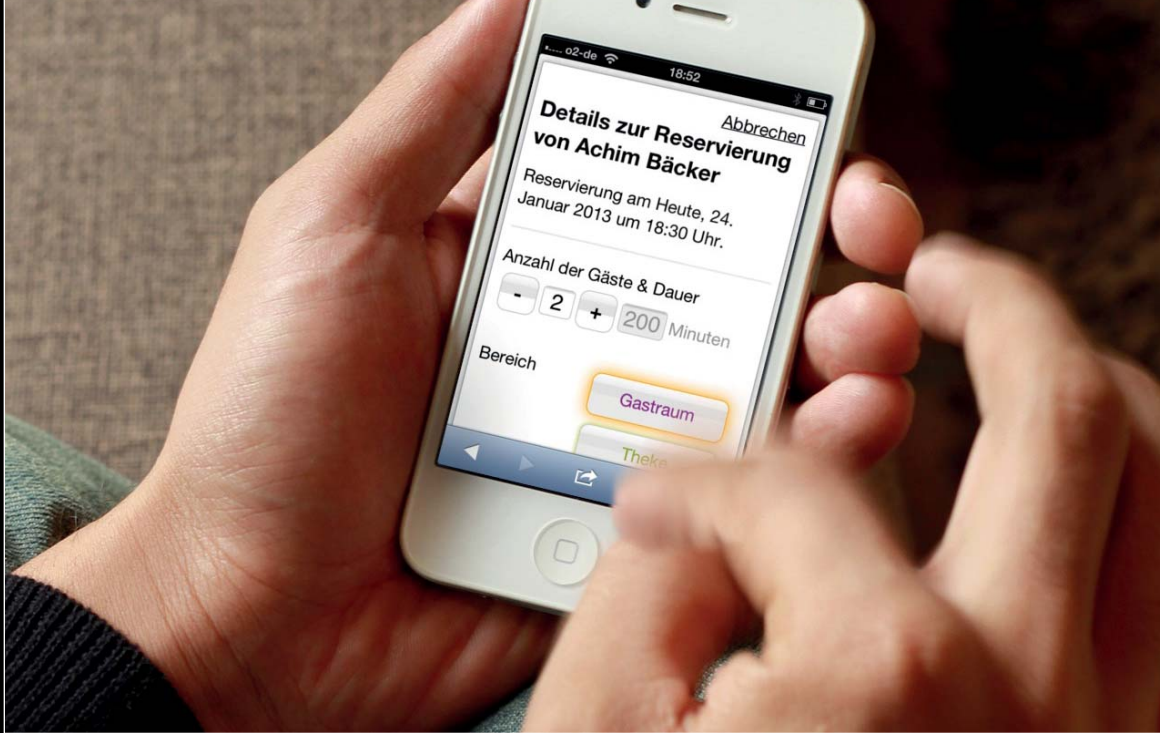
MEHR TIPPS
PÂTISSERIE
IN DER PRAXIS

VERLAGSGRUPPE | ES

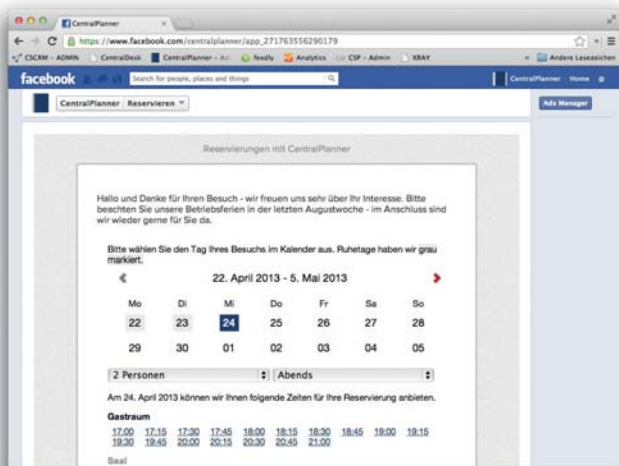
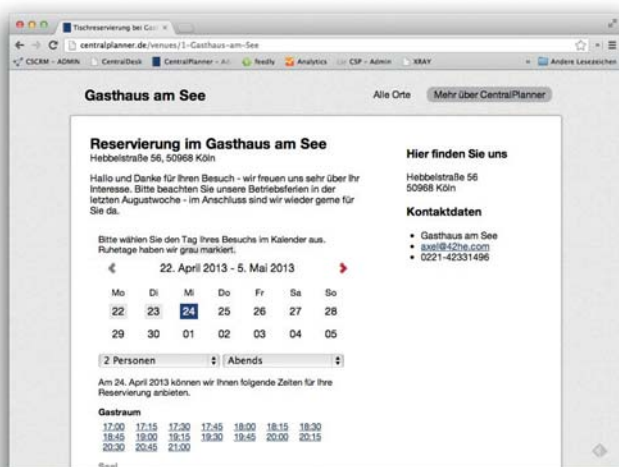
Pressensendung · Enggelt bezahlt · PARTNERS GMBH · Scheide mannstr. 2 · D-61130 Nidderau · Deutschland

JUAN AMADOR

BACK TO THE ROOTS



DER CENTRAL PLANNER

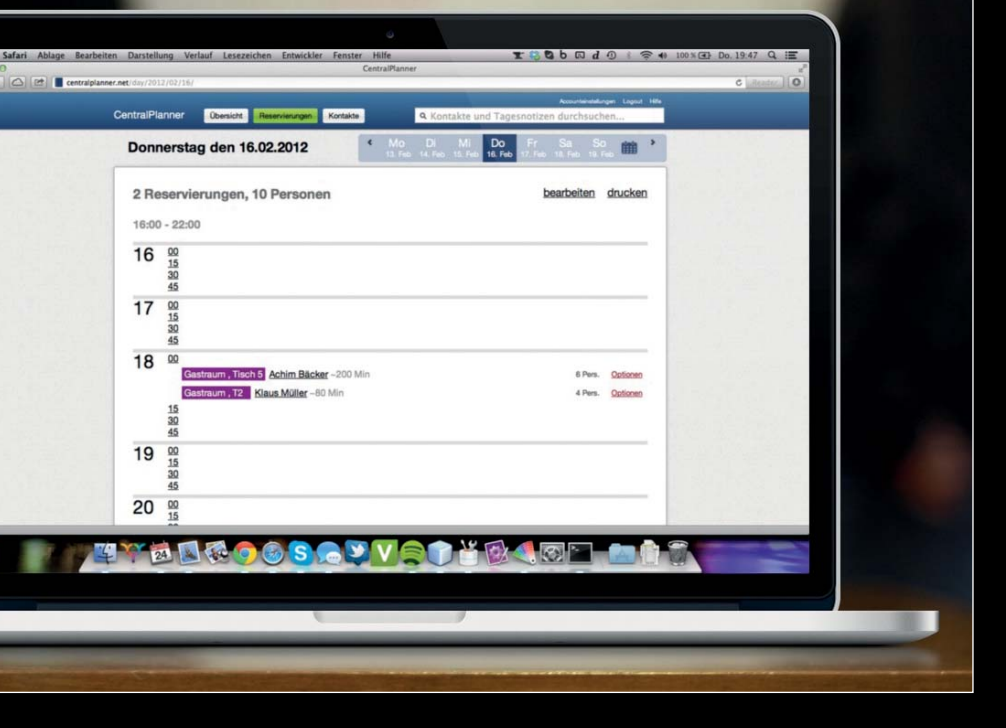


Weitere Informationen zum Restaurantbuchungssystem CentralPlanner finden Sie unter www.centralplanner.de.

WELCHE VORTEILE BRINGT EIGENTLICH EIN RESTAURANTBUCHUNGSSYSTEM UND WIE FUNKTIONIERT ES? CHEFS BEST SPRACH MIT MICHAEL HAUNS AUS DEM CAFÉ-RESTAURANT PAGODENBURG IN RASTATT.

Chefs best: Herr Hauns, können Sie unseren Lesern kurz ein paar Basisinfos zum Restaurant Pagodenburg geben?

Michael Hauns: Das Café-Restaurant Pagodenburg liegt im Zentrum von Rastatt, am Fuß des weithin sichtbaren Wasserturms und in Nachbarschaft zur Einsiedlerkapelle sowie der Badner-Halle. Unsere Familie sorgt hier seit fast 60 Jahren für das kulinarische Wohlergehen unserer Gäste aus Nah und Fern. Neben



dem normalen Café und Restaurantbetrieb werden im Jahr ca. 200 Hochzeiten, Geburtstagsfeiern und sonstige festliche Anlässe gestaltet.

CB: *Wie gingen die Reservierungen in Ihrem Haus vor der Umstellung auf CentralPlanner vonstatten?*

MH: Mit einem selbstgestalteten Reservierungsbuch, welches zugunsten einer Standardisierung der Reservierungsannahme über vorgegebene Formular- und Ankreuzfelder funktionierte.

CB: *Was waren die Gründe für die Umstellung und weshalb haben Sie sich gerade für CentralPlanner entschieden?*

MH: Ein Reservierungsbuch kann leider nur an einem Ort benutzt werden. Wird zum Beispiel im Büro eine telefonische Reservierung angenommen, liegt das Buch an der Theke. Wird es zum Erstellen des Dienstplans im Büro gebraucht, fragt ein Kunde an der Theke nach einem Termin. Es war des Öfteren ein Hin- und Hertragen des Buches. Wir nutzen jetzt den CentralPlanner an allen möglichen Endgeräten - vom Desktop-Computer über das iPad bis zum Smartphone. Die sozusagen „weltweite“ Zugriffsmöglichkeit auf den immer aktuellen Reservierungsbestand brachte uns einen Mehrwert an Komfort und eine wesentlich bessere Kommunikation gegenüber dem Reservierungsbuch in seiner traditionellen Form.

CB: *Seit wann ist das System in Ihrem Restaurant im Einsatz?*

MH: Wir benutzen die Software bereits im zweiten Jahr.

CB: *Können Sie uns das heutige Handling bei den Reservierungen kurz beschreiben?*

MH: CentralPlanner ist eine einfach strukturierte Software, der Umgang damit

ist daher schnell, intuitiv und einfach zu erlernen.

CB: *Wo sehen Sie die Vorzüge?*

MH: Wie bereits erwähnt im Komfort und der besseren Kommunikation, die über zahlreiche Endgeräte möglich ist.

CB: *Gibt es Punkte die man noch verbessern könnte?*

MH: Das System ist so gestaltet, dass es trotz der Vielfalt der Gastronomiekonzepte möglichst universell einsetzbar ist. Das ist sicher eine Voraussetzung für das gute Preis-Leistungsverhältnis. Das bedeutet, dass Felder nur für die allgemein üblichen Daten wie Kontaktdaten, Gästezahl, Raum- und Tischbelegung vorhanden sind. Konzeptspezifische Daten, wie zum Beispiel welche Leistung gewünscht wird oder wer zu welchem Zeitpunkt die Reservierung entgegengenommen hat, müssen frei eingegeben werden. Hier sollte unbedingt ein einheitlicher Syntax mit dem Team trainiert werden, welche Daten in welcher Reihenfolge eingegeben werden. Das sorgt am Anfang für etwas Trubel, funktioniert aber mittlerweile ganz gut. Das ist aber auch schon alles was trainiert werden muss. Gerade jüngere Mitarbeiter brauchen so gut wie keine Erklärung zum System. Während der ganzen Zeit in der wir CentralPlanner nutzen gab es keine größeren Probleme. Kleinere „Problemchen“ werden fast in Minutenschnelle gelöst. Die Kommunikation mit den Systemadministratoren funktioniert sehr gut. Das Programm wurde und wird von den Entwicklern permanent an die Wünsche und Erfordernisse der Nutzer angepasst. Zu der ebenfalls möglichen Tischreservierung über das Internet kann ich leider nichts sagen, da wir diese Möglichkeit nicht nutzen.



A TABLE
by Staub



en fonte émaillée
émailliertes Gusseisen



www.staub.fr
Infos unter : www.zwilling.com

MADE IN
FRANCE