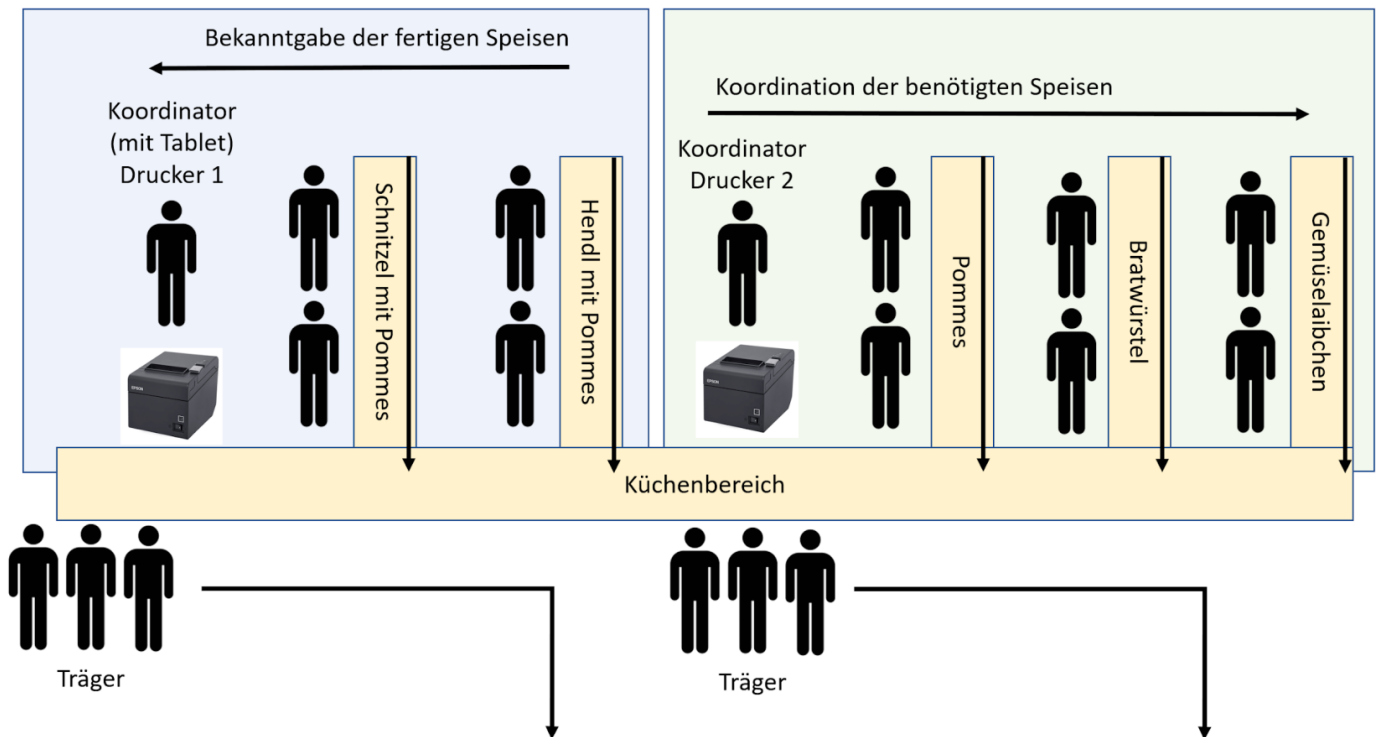


Küchenkonzept mit Managed Print



- Im obigen Beispiel ist der linke (blaue) Bereich mit dem Feature „Managed Print“ ausgestattet. Der rechte (hellgrün hinterlegte) Bereich wird wie im Konzept ohne Managed Print abgearbeitet.
- Beim Managed Print wird der Küchenkoordinator mit einem Tablet ausgestattet.
- Der Informationsfluss zwischen Koordinator und Personal wird umgedreht: Nicht der Koordinator gibt Anweisungen, welche Speisen benötigt werden, sondern das Küchenpersonal gibt dem Koordinator Bescheid, welche und wie viele Speisen gerade fertig sind.
- Der Koordinator gibt die fertige Menge am Tablet ein und die Bons mit den entsprechenden Bestellungen werden gedruckt.
- Achtung: Eine Bestellung kann dadurch auf mehrere Bons aufgeteilt werden.
- Vorteil: Jeder Arbeitsbereich kann mit einem eigenen Bildschirm ausgestattet werden. Darauf können Infos wie die derzeit offene Menge oder der aktuelle Verzug (wie lange die Gäste derzeit auf ihre Bestellung warten) angezeigt werden.
- Vorteil: Es entsteht kein Zettelchaos mehr in der Küche! Bei sehr großen Festen kann selbst die beste Küchenmannschaft die Anzahl der eingehenden Bestellungen nicht zeitgerecht abarbeiten – solche Situationen werden durch Zettelchaos verschärft.
- Die Speisen werden vom System automatisch auf die jeweiligen Drucker aufgeteilt.
- Unterschiedliche T-Shirts für Austräger und Aufnehmer.

- Bestellsaufnehmer sind fixen Tischen zugeordnet (ca. 10–15 Tische pro Bestellsaufnehmer).
- Austräger sind keinen Tischen zugeordnet (Faustregel zu Stoßzeiten: 2 Austräger je Bestellsaufnehmer).

Wie du Managed Print im Backend bedienst, steht auf der Seite „Managed Print System“ im Buch Admin-Portal.

Revision #2

Created 2026-10-18 09:18:08 UTC by Admin

Updated 2026-10-18 09:18:10 UTC by Admin