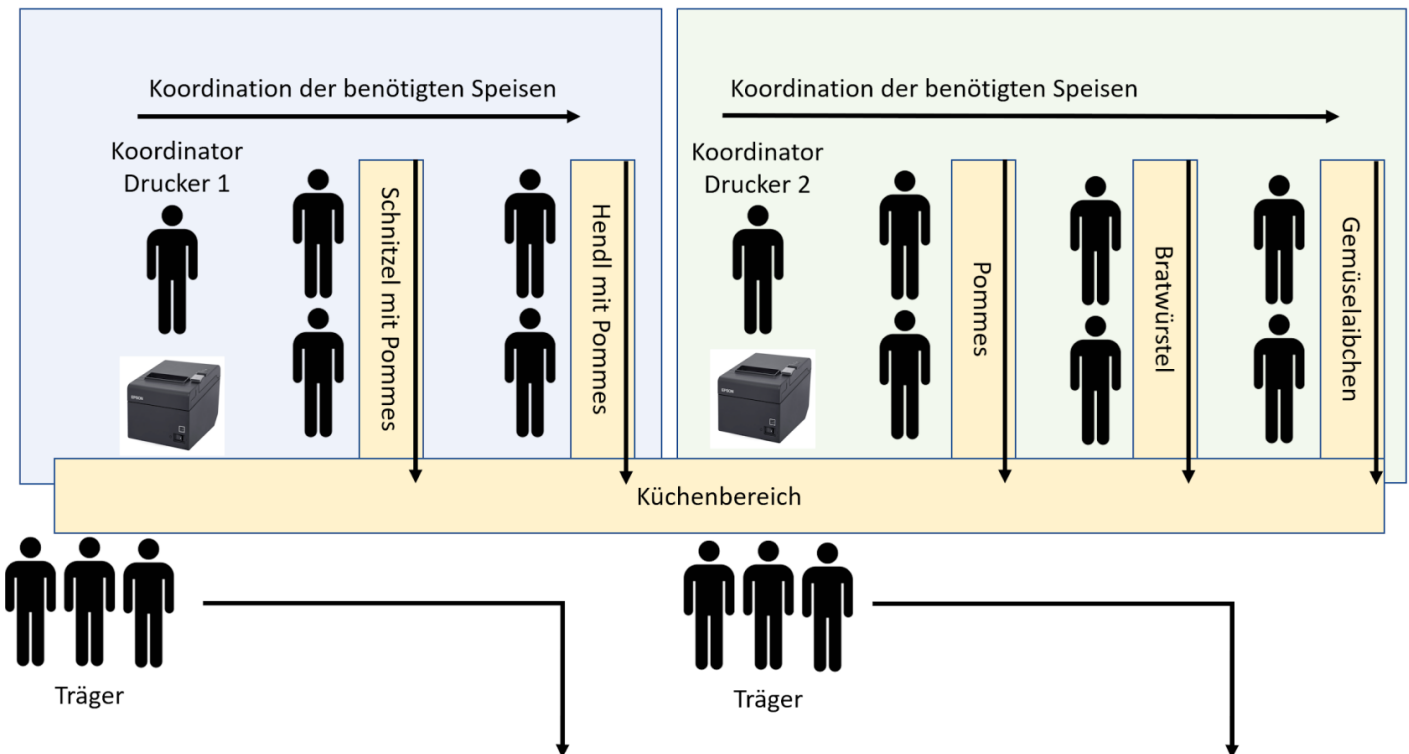


Küchenkonzept ohne Managed Print



- Es können mehrere Drucker in der Küche installiert werden (je nach Größe der Küche bzw. Anzahl der Gerichte). Beispiel: ein Drucker für Grillhuhn, ein Drucker für Schnitzel, ein Drucker für die restlichen Speisen.
- Bei jedem Drucker steht mindestens 1 Person, die die Küche koordiniert. Diese Person sollte mit Stift und Zettel ausgerüstet werden.
- Für jedes Essen einen eigenen Bereich einrichten.
- Für Speisen mit längerer Zubereitungszeit (Paradebeispiel: Pizza) kann jede Bestellung auf mehrere Bons aufgeteilt werden. Beispiel: 7x Bratwürstel, 2x Pizza. Grundsätzlich würde die gesamte Bestellung auf einem Bon gedruckt. Durch die Zuordnung zu unterschiedlichen **Druckgruppen** werden zwei Bons gedruckt: 1. Bon: 7x Bratwürstel, 2. Bon: 2x Pizza. Dadurch wird ein Durchstreichen auf den Bons vermieden und maximaler Überblick gewährleistet.
- Weniger ist schneller. Je mehr Speisen bzw. unterschiedliche Beilagen du anbietest, desto langsamer die Abarbeitung der Bons.
- Für Direktabholer: Kasse in die Küche stellen ODER die Küche als eigenen Tisch hinzufügen und einen Aufnehmer vor die Küche stellen.
- Die Speisen werden vom System automatisch auf die jeweiligen Drucker aufgeteilt.
- Unterschiedliche T-Shirts für Austräger und Aufnehmer.
- Bestellaufnehmer sind fixen Tischen zugeordnet (ca. 10-15 Tische pro Bestellaufnehmer).

- Austräger sind keinen Tischen zugeordnet (Faustregel zu Stoßzeiten: 2 Austräger je Bestellaufnehmer).
-

Revision #2

Created 2026-10-18 09:18:05 UTC by Admin

Updated 2026-10-18 09:18:07 UTC by Admin