



# matrix® BON MONITOR

Strukturierte Abläufe in der Küche –  
auch zu Stoßzeiten.

intuitiv

Mit dem Matrix Bonmonitor werden Küchenabläufe über ein großes Touch-Display direkt vor Ort gesteuert. Nicht mehr auf Papier sondern als digitaler Bon auf dem Bonmonitor laufen die Bestellungen auf und können blitzschnell und perfekt organisiert werden.

Wie am klassischen Bonbrett lassen sich die digitalen Bons von Hand verschieben und sortieren: chronologisch, nach Gängen, nach Zeitpunkt der Bestellung, dem Stand der Zubereitung oder auch als Gesamtübersicht der zu produzierenden Artikel.

Die Abläufe in der Küche werden reibungsloser, entspannter und effizienter.

## Das Zollenspieker Fährhaus in Hamburg testet im Pilotbetrieb den neu entwickelten Matrix Bonmonitor

Hochbetrieb im Zollenspieker Fährhaus. Die meisten Gäste wollen à la carte speisen. Parallel laufen mehrere Bankette in den Veranstaltungsräumen des Hauses.

Trotz des Andrangs geht es in der Küche überraschend entspannt zu: Keine laut gebrüllten Annoncen, denn die Bestellungen landen via Orderman oder Kasse zielgerichtet auf einem der drei 42-Zoll-Monitore in der Küche. Anders als übliche Papierbons sind die Bestellungen auf dem Monitor leicht zu entziffern und übersichtlich dargestellt. Optional werden

### strukturiertes Arbeiten

einzelne oder gleich mehrere offene Bestellungen angezeigt. Akustische oder optische Signale informieren die Stationen über neue Bons, Abrufe, Stornos oder den Bestellstatus.

### Individuelle Abläufe und Auswertungen

## Der Matrix Bonmonitor

Digitale Darstellung der Bons in chronologischer Reihenfolge (auch bei zeitgleichem Druck)

Gangspezifische Unterteilung und Bearbeitung

Farbige Kennzeichnung abhängig vom Zeitpunkt der Bestellung und dem Stand der Zubereitung

Individuelles Verschieben der Bons wie an einem klassischen Bonbrett

Gesamtübersicht der zu produzierenden Artikel

Fährhaus-Geschäftsführer Oliver Kahle suchte schon länger nach einem intelligenten System, das Abläufe in der Küche optimiert und seinen Anforderungen genügt. Anlass für den IT-Dienstleister 42 GmbH, sein Kassensystem Matrix POS entsprechend zu erweitern. Nach der Testphase im Fährhaus schwärmt Oliver Kahle von der Flexibilität des neuen Systems, das sich perfekt den Arbeitsabläufen anpasst.

### Das Ende der Zettelwirtschaft

So sind spezielle Auswertungen und Darstellungen auf dem Touchscreen möglich. Bestellungen können einzelnen Tischen zugeordnet oder die Summe aller Aufträge kumuliert werden. Die Bestellposten können über einen zentralen Küchenmonitor per Fingertipp den zuständigen Stationen zugeordnet werden. Der Koch kann sich zudem bei Bedarf gleich mehrere Stationen parallel auf sein Display holen oder ganz auf eine andere Station wechseln. Trotz Teilablöse bleibt der Bon auf dem Monitor erhalten, bis er ganz

geschlossen wird. Auf Papierbons verzichtet das

Fährhaus übrigens nicht ganz. Sie werden zur Ausgabe ausgedruckt und zeigen dem Service, an welchen Tisch das Gericht geht.

Nach Oliver Kahles Einschätzung eignet sich der neue Bonmonitor vor allem für Häuser mit 20 bis 50 Tischen. Die Funktionalität ist zwar auch bei größeren Betrieben gewährleistet, allerdings

### entspanntes Arbeitsklima

wäre die Übersichtlichkeit extrem vieler dargestellter Bons auf einem 24-Zoll-Display eingeschränkt. Was ihm besonders gefällt, ist die deutlich entspanntere Arbeitsatmosphäre. Die Ruhe wirke sich auf die Abläufe und das Arbeitsklima in der Küche sehr positiv aus.



Oliver Kahle, Zollenspieker Fährhaus, Hamburg

Eine Stärke des neuen Bonmonitors ist seine Flexibilität. Er passt sich den Arbeitsabläufen eines Gastronomen an und nicht umgekehrt.

Die Köche haben den Kopf frei und können sich viel besser auf ihre Arbeit konzentrieren. Allein deshalb macht sich der Bonmonitor schon bezahlt.

42 GmbH  
Eckenerstraße 2  
30179 Hannover

Tel. +49 (0)511-35 32 42-0  
Fax +49 (0)511-35 32 42-42

www.42-gmbh.de

matrix® POS