Wenn Kunde wie-der König is(s)t! Vom Wursttoaster zum Butterspender...
02.09.2012

Die einen sprechen von der Servicewüste Deutschland - andere tun etwas dagegen. Wer im Restaurant beispielsweise schlecht bedient wird, kann es ab sofort bequem und direkt dem Chef mitteilen, per Smartphone. Wer nicht auf den Kellner warten möchte, weil das zu lange dauert, gibt die Bestellung jetzt selbstständig auf. Und wer keine Lust auf lang liegengebliebende Bratwürste vom Grill hat, freut sich ganz sicher über den Wursttoaster. Neuheiten zur Servicesteigerung im Hotel- und Gaststättengewerbe gibt es derzeit auf der HOGATEC in Essen.

Zu allen einzelnen Themen und Neuheiten im Beitrag, können wir Ihnen gerne honorarfrei die einzelnen Interviews in Gesamtlänge zukommen lassen.

Anmoderation:
Die einen sprechen von der Servicewüste Deutschland - andere tun etwas dagegen. Wer im Restaurant beispielsweise schlecht bedient wird, kann es ab sofort bequem und direkt dem Chef mitteilen, per Smartphone. Wer nicht auf den Kellner warten möchte, weil das zu lange dauert, gibt die Bestellung jetzt selbstständig auf. Und wer keine Lust auf lang liegengebliebende Bratwürste vom Grill hat, freut sich ganz sicher über den Wursttoaster. Neuheiten zur Servicesteigerung im Hotel- und Gaststättengewerbe gibt es derzeit auf der HOGATEC in Essen. Unser Reporter Tim Kuchenbecker hat sich einmal umgeschaut.

Stellen Sie sich bitte folgende Situation vor: Sie gehen ans Frühstücksbuffet im Hotel und vor Ihnen niest jemand - und zwar genau auf die Butterstücke, die vor ihm im Wasserbad schwimmen. Passiert ist das Werner Dutz aus Kassel. Für ihn die logische Konsequenz: er hat den Butterspender erfunden. Eine Maschine mit edlem Design, die mir die Butter auf Knopfdruck auf den Teller portioniert.
O-Ton
Denn nach eigener Aussage, schmeckt die Butter nach dem Portionieren durch den Butterspender sogar besser als ursprünglich. Eine andere Situation: Sie sitzen im Restaurant. Bis ihr Essen kommt dauert es erst zu lange und dann ist das Fleisch auch noch kalt. Was machen Sie? Mit Honestly können Sie Ihren Unmut sofort dem Restaurantchef mitteilen, wenn sie wollen auch ganz anonym, so Sara Steidinger.
O-Ton
Das Thema Smartphone spielt ohnehin eine große Rolle in der Gastronomie. So muss ich in einigen Betrieben gar nicht mehr lange auf den Kellner warten, sondern kann über mein Smartphone das gewünschte Essen selbst in der Küche bestellen. Der Gastronom spart Personalkosten und der Gast spart Zeit und macht deswegen gerne mit, sagt Daniel Heyermann von der eightahead GmbH.
O-Ton
Wohl fast jeder von uns kennt das: Man ist beispielsweise auf einem Volksfest und hat Hunger auf eine Bratwurst - die sehen aber am nächstgelegenen Stand so aus, als lägen sie schon ein paar Stunden auf dem Grill - tun sie vielleicht auch. Helfen kann ein Wursttoaster, wobei der eigentlich mehr für Einrichtungen gedacht ist, die gar nicht so viel Bratwurst verkaufen. Marco Bruns erklärt den Wursttoaster.
O-Ton
Und garantiert: Sie schmecken keinen Unterschied zur herkömmlich gegrillten Bratwurst und die im Wursttoaster gegrillte ist garantiert frisch. Innovationen getreu dem Motto: Der Kunde isst wie ein König.

Tim Kuchenbecker, Redaktion ... Essen