

Yannic Maraite von MannekenFrit:

“Ich habe selten ein so kompetentes Unternehmen getroffen, das so persönlich und schnell kommuniziert wie Roltex.”

In diesem kleinen Schmuckstück "am Ende der Welt" (in Belgien, an der Grenze zu den Niederlanden und Deutschland) werden die Gäste mit echten belgischen Fritten, leckeren Burgern, sowie Filet und zarten Steaks verwöhnt. An einem typischen Sonntag im Sommer kommen zwischen 400 bis 500 Gäste ins 'MannekenFrit'. Ohne die technische Unterstützung rund um die festen Terminals, Handterminals und Kassen von Roltex könnte ich diese Zahlen nicht erreichen", sagt Inhaber Yannic Maraite.

“In meiner Cafeteria dreht sich alles um gutes Essen und Spaß”, so Yannic. “Die Aufmerksamkeit für meine Gäste ist mir sehr wichtig. Ich dachte zuerst, dass diese Aufmerksamkeit weniger werden würde, wenn wir Handterminals einsetzen, aber das genaue Gegenteil ist der Fall. Weil der Bestell- und Serviervorgang so reibungslos abläuft, haben wir tatsächlich mehr Zeit für unsere Kunden.”

Anfängliche Befürchtungen

Eine weitere Befürchtung - insbesondere der Köchin - war, dass sie die Kontrolle über die Bestellungen verlieren könnte. Yannic erklärt: “Wir haben zwei Bildschirme in der Küche. Einen bei der Vorbereitung und einen Hauptbildschirm bei den Backblechen und Fritteusen. Früher hatten wir gedruckte Quittungen, die man manuell durchschob, wenn die Bestellungen vorangingen. So hatte man immer alle Quittungen ‘im Blick’. Mit digitalen Bons funktioniert das anders. Eine Quittung wird nur dann angezeigt, wenn sie vorbereitet werden muss, also beispielsweise wenn der Kellner an der Kasse anzeigt, dass das Hauptgericht zubereitet werden kann. Es hat jedoch ein bisschen Eingewöhnungszeit benötigt, bis wir gelernt haben, dem Prozess zu vertrauen. Jetzt, wo wir damit arbeiten, ist diese Angst aber völlig verschwunden. Ganz zu schweigen von der Tatsache, dass keine Quittungen mehr verloren gehen können, oder die Kommunikation untereinander viel besser geworden ist. Der Koch sprüht jetzt vor Begeisterung.”

"Die Gelassenheit erlaubt es mir, als Unternehmer freier zu sein und kreativer darüber nachzudenken, was ich mit dem Unternehmen jetzt und in Zukunft tun möchte."

Freier und kreativer

“Es herrscht mehr Ruhe im Service und in der Küche”, fährt Yannic fort. “Wir können viel schneller arbeiten, vorher haben wir uns oft angeschrien, das ist einfach nervig! Jetzt hat man einen besseren Überblick und das kommt der gesamten Atmosphäre im Team zugute. Diese Ruhe sorgt auch dafür, dass ich als Unternehmer freier bin und kreativer darüber nachdenken kann, was ich mit dem Betrieb jetzt und in Zukunft machen will.”

Kompetent, persönlich und schnell

Als Yannic anfang, sich über Kassen- und Küchenbildschirmssysteme zu informieren, besuchte er mehrere Messen. “Mein Kontakt mit Roltex war jedoch direkt anders als bei anderen Firmen, ich habe selten ein so sachkundiges Unternehmen getroffen, welches so persönlich und schnell kommuniziert wie Roltex”, so Yannic. “Aufgrund der deutsch - holländischen Sprachbarriere habe ich zunächst noch gezögert, aber letztendlich war auch das überhaupt kein Problem. Roltex besitzt Lizenzen sowohl für Deutschland als auch für Belgien, darüberhinaus ist unsere Kasse auch in deutscher Sprache eingerichtet”.

Abschließend führt Yannic noch weitere Ziele im Bereich der Digitalisierung aus: “In Zukunft wollen wir unsere Systeme mit QR-Bestellung und mit einem Webshop/Pick-up-System erweitern. Aber das werden wir Schritt für Schritt machen. Ich möchte das Team in diese Entwicklung mit einbeziehen, damit sie sich wohl fühlen und wir weiterhin zuverlässig wie ein Schweizer Uhrwerk zusammenarbeiten können!”