



Kitchen Republic: Die digitale Geisterküche

Die Nachfrage nach gastronomischen Heimlieferdiensten steigt von Jahr zu Jahr. 2020 hat die Coronakrise dem „Restaurant to Consumer“ Markt einen zusätzlichen Boost gegeben. Der Trend zum Heimlieferdienst scheint ungebrochen. So zeigen Statistiken, dass die Essensbestellungen nach der erneuten Restaurants Öffnung im Mai 2020, kaum sanken. Was kochen wir heute? Diese Frage stellen sich viele Menschen täglich. Seit die Covid-19-Pandemie viele Menschen ins Homeoffice verbannt hat und es nicht mehr möglich ist in einer Kantine oder einem Restaurant über Mittag zu essen, bleibt nur das Speisen in den eigenen vier Wänden. So sinkt bei vielen die Freude am täglichen Kochen. Also wieso nicht schnell was vom Chinesen bestellen? Oder doch lieber Burger? Sich auf eine kulinarische Richtung zu einigen, erzeugt manche Diskussionen und wenn man nicht bei verschiedenen Anbietern bestellen möchte, war bis anhin Einigung gefragt.

Neun Food-Brands unter einem Dach

Nicht so bei Kitchen Republic. Kitchen Republic vereint mehrere Food-Brands der Familie Wiesner Gastronomie unter einem Dach. Die Kunden können in einer Bestellung Menüs aus den Speisekarten der verschiedenen Food-Brands aussuchen. Gekocht werden die Menüs in sogenannten Geisterküchen. Diese Geisterküchen funktionieren ganz ohne Restaurants und gekocht wird ausschliesslich für den Lieferservice.

KUNDENPROFIL



Anfangs der Neunziger Jahre startete Fredy Wiesner mit kleineren Cafés und Take-aways in Zürich. Mit dem Outback Lodge kam 1997 das erste Restaurant hinzu. Inzwischen betreibt die Familie Wiesner Gastronomie mit Nooch Asia Kitchen, Negishi Sushi Bar, The Butcher und weiteren, 34 Restaurants in Zürich, Winterthur, Bern und Basel. Im März 2020, startete das Familienunternehmen mit ihrem virtuellen Brand Kitchen Republic und eröffnete Geisterküchen in Zürich, Bern und Basel. Das Unternehmen beschäftigt mittlerweile über 800 Mitarbeitende.

Mehr Informationen finden Sie auf www.fwg.ch

Digitalisierung von A bis Z

Der komplette Bestell-, Liefer- und Bezahlprozess ist digitalisiert. So laufen die Bestellungen, welche über die Kitchen Republic Website oder via Bestellterminal im Kitchen Republic Restaurant eintreffen, direkt ins Kassensystem. Von dort werden die Bestellungen dank einer Schnittstelle zum Bar- & Kitchen Manager automatisch auf dem Bildschirm in der richtigen Küche angezeigt. Alleine in Zürich arbeitet die Wiesner Gastronomie mit 11 Bildschirmen und kann so sicherstellen, dass die verschiedenen Menüs aus einer Bestellung schnell und zeitgleich produziert werden. Auch geht kein Menü mehr vergessen. Die Köche der verschiedenen Küchen sehen, wenn ein Koch aus einer anderen Küche mit der Produktion eines Menüs aus der gleichen Bestellung beginnt. So kann dieser ebenfalls umgehend mit der Produktion starten. Ist ein Menü fertig, wird es an der Packstation deponiert. Die Packer sind nun dafür zuständig, dass alle Menüs einer Bestellung in den Wärmeboxen verpackt werden und für die Übergabe an den Velokurier bereit sind. Sobald der Velokurier die Bestellung übernimmt, wird der Bon im Bar & Kitchen Manager geschlossen.

Die gesamte Digitalisierung des Bestell- und Produktionsprozesses bis hin zur Bezahlung stellte eine grosse Herausforderung dar. Über ein halbes Jahr lang unterstützte die Technikabteilung der SAP Electronic AG die Familie Wiesner Gastronomie bei der Aufsetzung, Programmierung und Digitalisierung des gesamten Bestell- und Produktionsprozesses. Ob Kassensystem, Bar- & Kitchen Manager oder Paging System, das aufeinander Abstimmen der einzelnen Programme sorgt für einen reibungslosen Ablauf entlang der gesamten Verarbeitungskette.

⇒ Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf www.sapelectronic.ch

PARTNER

VECTRON

Vectron gehört zu den grössten Kassenherstellern im europäischen Markt. Vectron Kassen bieten Spitzentechnologie für den Profi Bereich der Branchen Gastronomie, Handel und Bäckereien. Über eine Schnittstelle kann jede Vectron Kasse einfach mit dem Bar & Kitchen Manager verbunden werden.

Mehr Informationen zu Vectron und dem Bar & Kitchen Manager finden Sie auf www.vectron.de