

Alles im grünen Bereich

Mitte Oktober eröffnete Leonardi in München-Riem sein 25. Restaurant. Das Konrad setzt dabei neue Maßstäbe in puncto Digitalisierung und Vernetzung von Prozessen – mit dem Ziel, Ressourcen besser zu nutzen.

Thomas Kisters, Geschäftsführender Gesellschafter von Leonardi, freute sich über zahlreiche Gäste zur Eröffnung des neuen Restaurants im Konrad in München, das der neuen Generation 4.0 Rechnung trägt. Vor mittlerweile elf Jahren wurde Leonardi gegründet und hat sich seitdem regelmäßig neu definiert, statt einfach weiter zu machen wie bisher. Mit der Version 3.0 hat so z. B. der Erlebnisfaktor mehr und mehr Einzug in die Betriebsgastronomie gehalten: Service in den Restaurants wurde eingeführt, Tablets wurden abgeschafft, stattdessen Wasser, Gläser und Besteck direkt auf den Tischen platziert – Wohlfühlen wird seitdem großgeschrieben.

„Wir leben in einer Welt, in der sich aktuell viel tut“, erklärte Thomas Kisters. Es gebe Veränderungen in den Bereichen Personal, Kunde, Gast, Produkte, Gebäude, Nachhaltigkeit und Ressourcen, auf die es zu reagieren gilt – die Konsequenz daraus ist Leonardi 4.0. Nachhaltig und wegweisend ist die Version 4.0, die vorsieht, Ressourcen optimal zu planen. Das gelingt dem Caterer Leonardi, indem er „alles, was er tut, vernetzt“. „Das ist viel Arbeit, die wir nicht alleine schaffen. Deshalb haben wir viele Partner ins Boot geholt, die uns dabei unterstützen.“ Passende Partner hat das Cateringunternehmen dafür unter anderem in IntPro, Rational, Lead on top und Kamasys gefunden.

Ampelsystem als Checkliste

Der Vorteil der Konzeption: Der Gastronomieleiter ist dank digitaler Lösungen stetig up



to date und kann alle Prozesse einsehen und dank Ampelsystem kontrollieren. Sensoren an den Kombidämpfern oder auch den Kühlhäusern liefern Daten, die der Verantwortliche in einer Art Online-Checkliste prüfen kann. Stimmt die Temperatur während des Backprozesses, leuchtet die Ampel in Grün. Sofern die Farben Gelb oder Rot präsent sind, besteht Handlungsbedarf. Eine Überprüfung des Prozesses sowie insbesondere der Qualität findet auch an der Speisenausgabe während dem Kassierprozess statt. Mittels der Technik von Hello Tess und Dishtracker läuft der Bezahlvorgang voll automatisiert ab. Zum Qualitätsabgleich dienen Bilder von Mustertellern, die das Küchenteam kurz vor Ausgabestart im System hinterlegt. Auf diese Weise gewährleistet der Caterer, eine dauerhaft hohe Qualität der Speisen sowie der Mittagspause. Denn durch den schnellen Bezahlvorgang bleibt den Gästen mehr Zeit für das Wesentliche, das Essen in entspannter Atmosphäre. Auf bis zu 210 Plätzen finden 450 Essensteilnehmer im Konrad an unterschiedlichen Tisch-Stuhl-Kombinationen Platz. Verantwortlich für die Planung waren die Architekten von CSMM, das Konzept & Design mit Look & Feel kommt aus eigener Hand

von Christel Kisters, die Küchenplanung inklusive Produktion auf vergleichsweise geringer Fläche übernahm Reisner & Frank, die Küchenausstattung Aichinger.

Ein Tool, das auch für mehr Effizienz im Alltag sorgt, und nicht nur dem Standort in München-Riem zugutekommt, kommt von E2N. „Aufgrund verschiedener erhobener Daten können wir darüber die Personaleinsatzplanung nutzbringend gestalten“, betont Thomas Kisters. Mitarbeiter, die aufgrund einer zu erwartenden geringeren Gästezahl z. B. übermorgen am Standort Konrad nicht benötigt werden, können darüber von anderen Standorten dazu eingeladen werden, auszuhelfen und erhalten dafür eine Prämie. Insbesondere für Konferenzen und Events sieht der Geschäftsführende Gesellschafter den flexiblen Personaleinsatz als großen Pluspunkt. „Ausgeliehene“ Mitarbeiter erhalten die Adresse und Startuhrzeit auf ihr Smartphone – ebenso wie sämtliche Infos zu Arbeitszeiten, Überstunden, Urlaubstagen – und melden sich dann bei ihrem Einsatz an der jeweiligen Kasse an. Für den Verantwortlichen des Betriebs springt damit die Ampel in der Online-Checkliste erneut auf Grün. Thomas Kisters prognostiziert: „Da ist noch viel Datenmusik drin.“ **sar**