

Funkwellen

sorgen für schnelle Steaks!

Je grösser das Lokal, um so länger die Wartezeiten für die Gäste und die «Leerläufe» der Servicemitarbeiter. Mobile Bestellterminals bieten eine Teillösung des Problems. Dass die Gerichte auch rechtzeitig und diskret an den Tisch der Gäste gelangen, dafür sorgt jetzt eine Schweizer Neuentwicklung. Das Risto-Rufsystem mit Vibrations-Pagern ist vielseitig einsetzbar und amortisiert sich in kürzester Zeit.

«V vielen Gästen ist aufgefallen, dass der Service bei uns im Vergleich zu früher ruhiger, effizienter und schneller abläuft. Dafür bekommen wir viele Komplimente», freut sich Anna Florini, Chef de service des beliebten Grotto Loverciano in Castel S. Pietro in der Nähe von Mendrisio im Tessin. Seit ein paar Monaten setzt sie das von ihrem Mann mitentwickelte Risto-Line-Pager-System im eigenen Betrieb ein.

280 Gartenplätze mit zwei Outlets und drei Kellnern effizient zu bewirtschaften, ist

keine leichte Sache. An schönen Sommertagen sind die Plätze im Grotto-Garten pro Abend zwei- bis dreimal besetzt. Vollblut-Gastronom und Tüftler Antonio Florini suchte nach einer eleganten Lösung, um die Wartezeit der Gäste zu verkürzen und den Stress der Mitarbeiter zu minimieren. Zusammen mit Geschäftspartner Luca Mercurio und den Fachleuten der Viemme S.A. entwickelte er das Pager-System Risto.

Das System ergänzt bereits vorhandene Handheld-Bestellsysteme wie Orderman und macht Avisier-Methoden wie Glöcken,



▼ Einfachste Montage

Die Risto-System-Rufstation lässt sich nach Wunsch horizontal, senkrecht mit Klammern oder fix und als Tischstation. Das Ladegerät (Mitte) wird 6 Pager gleichzeitig.



▼ Das Risto-Rufsystem sichert die A-point-Auslieferung der Steaks.

Fleischspezialitäten vom Holzkohlegrill sind die Spezialität des Gratto Lovicciano. Deshalb verfügt der Koch der Grillstation ebenfalls über eine Rufstation. Damit die Kellner wissen, wo sie die Speisen abholen müssen, vibriert der Pager (links) zwei Mal.

Lampen oder Geschrei aus der Küche überflüssig.

Mit zusätzlichen Codes, sprich Vibrationen des Pagers, der vom Servicemitarbeiter am Schlüsselbund getragen wird, können auch Rückrufe in die Küche angezeigt werden, falls eine Bestellung unklar ist oder die gesamte Service-Brigade (zum Beispiel

bei einem Bankett) den nächsten Gang auftragen muss. Hier die Vorteile des Risto-Rufsystems:

- Die Servicegeschwindigkeit und -kapazität nimmt zu, da die Mitarbeiter keine unnötige «Laufarbeit» mehr verrichten müssen.
- Dafür bleibt mehr Zeit für das Verkaufsgespräch mit dem Gast oder das Gespräch



▼ Effizienter Service unter dem Lindendach

Bis zu 200 Gäste können im Garten des Gratto Lovicciano bewirtet werden. Das Risto-Pagersystem kommt aber auch im Innenbereich mit 180 Sitzplätzen zum Einsatz.

Das Risto-System im Überblick

Generell: Funkgesteuertes Rufsystem (im 433 MHz-Bereich) mit Vibrations-Pagern. Das gesendete Signal liegt unter 10 MW, das heisst im unbedenklichen Bereich.

Reichweite: Je nach Gebäudestruktur bis zu 800 Metern. Mit Zwischenverstärkern beliebig ausbaubar; zum Beispiel für den Einsatz im Hauswirtschaftsbereich in grossen Hotels etc.

Lieferbare Modelle: Basisstationen mit 6; 12 und 22 Rufplätzen. Ergänztbar mit Client-Stationen mit anderen Rufsignalen (zum Beispiel für die Satellitenküche oder Grillstation im Garten).

Besonderes: Die Pager und Basisstationen sind äusserst stabil konstruiert und spritzwassergeschützt. Die Pager-Ladegeräte lassen sich beliebig koppeln und beanspruchen nur eine Steckdose. Keinerlei Installationsarbeiten.

Preisbeispiel: Ein einsatzbereites Risto-Pagersystem mit Basis- und Satellit-Station, 6 Pagern und Ladegerät ist für weniger als 3000 Franken zu haben.

Infos: Risto-System, 6850 Mendrisio

Tel. 091 690 07 56 Fax 091 690 08 48

E-mail: info@ristosystem.ch, www.ristosystem.ch



▼ **Schweizer High-Tech-Produkt**

Die Komponenten des Risto-Funkruf-Systems werden alle in der Schweiz hergestellt und in Minuten in minutiöser Handarbeit zusammengesetzt (links). Fertig montierte Basisstationen vor der Endkontrolle (rechts).

mit dem Stammgast: die Servicequalität nimmt zu.

- Die Personal- und Betriebskosten können gesenkt werden.
- Weniger Reklamationen wegen langer Wartezeiten oder lauwarmer Gerichte. »Gerade effizient geführte Betriebe, denen wir unser Konzept vorgestellt haben, reagieren sehr positiv auf die Vorzüge des Risto-Systems«, sagt Antonio Florini.

Interessante neue Anwendungen sind bereits in Planung.

So auch ein interaktives Ruf-Modul, bei dem die Tische jeweils mit einem Rufpager ausgerüstet sind und automatisch dem zuständigen Kellner zugeordnet werden. Dieser sieht dann auf dem Display, wo eine Bestellung ansteht.

Obwohl erst seit kurzem auf dem Markt, hat das Risto-System schon das Interesse des in Italien führenden Anbieters von Gastrosystemen RED (NCR) erregt. Er bietet das Rufsystem unter eigenem Label ebenfalls an. Derzeit ist Risto-System auf der Suche nach weiteren Vertriebspartnern, besonders für die deutsche Schweiz und weitere Länder nördlich der Alpen.

Bild und Text: adrian.meyer@gastronews.ch

Der Betrieb

360 Tage regionale Tessiner Spezialitäten

Geradezu ein Testfeld für das neue System ist der Betrieb von Antonio und Anna Florini, das Grotto Loverciano in Castel San Pietro: Ein lauschiger, von einem gepflegten Baumdach überwachener Garten mit 280 Sitzplätzen und 180 Plätzen im Grotto und dem vor 10 Jahren angebauten Saal.

Zahlreiche Grillspezialitäten, die der Gast gerne à point und warm geniesst. Mit 13 Mitarbeitern, davon 6 in der Küche, werden an Spitzentagen rund 500 bis 600 Gäste bedient. Dass dieses relativ abgelegene Ausflugslokal praktisch das gesamte Jahr über offen hat, ist auch auf die gute Service-Qualität zurückzuführen. Tel. 091 646 16 08; Fax 091 646 95 95



▼ **Innovative Gastgeber:**

Antonio und Anna Florini testen in ihrem Betrieb auch die neue «Dinner 3000»-Kassenschwarz, die optimal auf das Risto- und Ordinar Bestellsystem abgestimmt ist.