

Nur zahlen, was man nimmt

BAUSCHER präsentiert mit *Scale* ein smartes Abrechnungssystem für die Gemeinschaftsgastronomie

Weiden, im Februar 2018. Mit dem Konzept *Scale* präsentiert BAUSCHER auf der diesjährigen Intergastra und Internorga eine durchdachte Lösung für die Gemeinschaftsgastronomie. Der Gast zahlt heute üblicherweise für Essen, das er selber oder das Küchenpersonal nach Augenmaß auf Tellern oder Schalen portioniert. Diesen Ablauf vor und hinter der Theke optimiert BAUSCHER durch den Einsatz des *Scale*-Sortiments: D.h. das Eigengewicht der unterschiedlichen *Scale*-Artikel ist tariert. Dadurch können die entsprechenden Gewichtsangaben im Programm des Kassensystems ganz genau hinterlegt werden. Beim Bezahlvorgang zieht die Kassenwaage einfach das Gewicht der jeweiligen Porzellanartikel von der gewählten Essensportion ab, und schon ist das akkurate Gewicht derselben zur Abrechnung ermittelt. Effizienter und wirtschaftlicher – auch für den Betreiber, denn er gewinnt mehr Kontrolle über den Wareneinsatz. Das macht nicht nur den Einkauf exakter planbar, sondern senkt auch spürbar die Abfallquote. Mit *Scale* wird auf ein zertifiziertes Sortiment eine maximale Gewichtstoleranz von +/- 5 Gramm pro Porzellanteil garantiert – auch bei Nachbestellungen.

Spezialsortiment *Scale*: Eingebaute Präzision

Beim Sortiment *Scale 1* haben alle Stücke desselben Artikels das gleiche Gewicht. So wiegen beispielsweise alle Teller mit einem Durchmesser von 25 Zentimetern 700 Gramm (+/-5 g), alle Schalen mit einem Durchmesser von 12 Zentimetern 225 Gramm (+/- 5 g). *Scale 1* hält zwei Sets von jeweils vier tarierten Porzellanteilen bereit. Sie sind äußerst vielseitig für unterschiedliche Speisekonzepte in der Gemeinschaftsgastronomie einsetzbar – sei es beispielsweise die Salat- und Suppenbar oder die Theke für die Hauptgerichte.

Noch einfacher wird die Gewichtsermittlung mit dem Sortiment *Scale 2*. Denn alle Artikel haben das gleiche Gewicht, das im Kassensystem mit einer identischen Tara hinterlegt wird. Der flache Teller wiegt genauso viel wie der tiefe oder die Schale. Dadurch sind mögliche Verwechslungen praktisch ausgeschlossen, und jeder Artikel kann frei für jede Speise eingesetzt werden. *Scale 2* besteht aus einem kleinen, aber multifunktional verwendbarem Repertoire von drei Artikeln. Mit diesen gezielt ausgewählten Basis-Elementen lassen sich unterschiedliche Vor-, Haupt- und Nachspeisen äußerst pragmatisch aber abwechslungsreich servieren.

Beide *Scale*-Sortimente überzeugen durch ansprechendes, funktionales Design, das eine zügige Essensausgabe ermöglicht:

- Leichtes Befüllen der Schalen durch großzügige Proportionen
- Einfaches Greifen vom Stapel durch funktionale Tellergestaltung
- Klare Abgrenzung zwischen Fahne und Essfläche verhindert Fingerkontakt mit der Speise
- Alle Artikel sind platzsparend, sicher und präzise stapelbar

Zusammengefasst liegen die Vorteile von *Scale* auf der Hand: eine effizientere und wirtschaftliche Gestaltung der Bezahlbläufe bei gleichzeitig besserer Steuerbarkeit des Wareneinsatzes und einer rundum attraktiven Handhabung für Personal und Gast.

Bilder:

Scale Ambiente-Bild



Für weitere Informationen:

Engel & Zimmermann AG
Franziska Kellermann / Erika Riksen
Schloss Fußberg, Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
Tel. 089 / 893 563 417, Fax 089 / 893 98429
Email: f.kellermann@engel-zimmermann.de