

Mit weniger beliebtem Fleisch zum Erfolg

🕒 27. September 2018

Tags ▾ Categories ▾



“Freibank Speis & Trank” in Bern setzt auf “Nose to Tail” - gastronovi unterstützt mit Tischreservierungssystem und Kassensoftware

Das ganze Tier. “From Nose to Tail”. Alles wird gegessen, nichts weggeworfen. Nachhaltiger Genuss lautet das Credo des kleinen Schweizer Restaurants “Freibank Speis & Trank”, das im August 2017 seine Türen im Berner Stadtteil WankdorfCity geöffnet hat. Edles Filet kommt hier nicht auf den Teller, sondern Innereien, Schmorfleisch, Schweinebauch. Die sonst nicht so beliebten Fleischstücke verwandelt das Küchenteam in schmackhafte Delikatessen. Das Konzept kommt an. Besonders zur Mittagszeit ist die Resonanz gewaltig: Denn dann strömen die Menschen aus den umliegenden Büros in das Restaurant. Nicht selten sind zu Stoßzeiten alle Tische besetzt. Um in der Mittagspause noch einen Sitzplatz zu ergattern, reservieren viele einen Tisch - und nutzen dabei die Gastronomie-Software von gastronovi. Diese unterstützt das Team der “Freibank Speis & Trank” auch mit seiner Kassensoftware.

Für uns war die sehr gut funktionierende Tischreservierung, die direkt an das Kassensystem gekoppelt ist, ausschlaggebend für unsere Entscheidung, auf gastronovi zu setzen. Außerdem gefällt uns sehr gut, dass die Software modular aufgebaut ist und wir so bei Bedarf jederzeit erweitern können

 Florian Jenzer

Ein großer Vorteil für uns ist zudem, dass wir einen direkten Kontakt zu den gastronovi-Experten vor Ort haben. Es ist sehr viel effizienter, wenn der Kontakt ein persönlicher ist.

 Florian Jenzer

Steckbrief Restaurant Freibank Speis & Trank

Unternehmen	Restaurant in Bern, Schweiz
Größe	Konzept: From Nose to Tail
Personal	
Hardware	

gastronovi Module



Am Wochenende hat die “Freibank” geschlossen - Nachhaltigkeit ist das große Stichwort

Es liegt etwas abseits, das Areal des alten Berner Schlachthofes, das heute viele Bürogebäude beherbergt. Im Eingang befindet sich die "Freibank Speis & Trank". Ein ehemaliges, über 100 Jahre altes Waaghaus, in dem früher minderwertiges Fleisch aus Notschlachtungen an ärmere Bevölkerungsschichten verkauft wurde. Heutzutage ist nach Feierabend und am Wochenende, wenn die vielen Menschen die Bürogebäude längst verlassen haben, nur wenig los auf dem großen Gelände. Doch der Stadtteil verändert sich immer weiter - und die vier Freunde Martin Hofer, Jürg Wirz, Adrian Wittwer und Florian Jenzer, die das Lokal 2017 eröffnet haben, passen sich an und entwickeln sich mit. So ist das Restaurant am Wochenende geschlossen, und weist damit ganz untypische Öffnungszeiten für einen gastronomischen Betrieb auf.

"Wir liegen nicht in einem Wohnquartier. Noch kommt keiner extra am Wochenende zu uns raus. Die Berner sind eher gemütlich", sagt Florian Jenzer und lacht. "Aber wir arbeiten daran." Trotzdem steht das Gebäude am Wochenende nicht leer: Denn die "Freibank Speis & Trank" kann für Geburtstagsfeiern und Hochzeiten gemietet werden - das Catering kommt dabei vom "Freibank"-Team. Dabei dürfen die Gäste mitentscheiden; nur ein Buffet bieten die Köche nicht an. "Wir wollen keine Reste produzieren. Das ist für uns eine Selbstverständlichkeit", sagt Florian Jenzer. Nachhaltigkeit ist das große Stichwort in der "Freibank Speis & Trank".



Gabriel Thiele ©GPMT

Schnell einen Tisch aus dem Büro online reservieren - Mittagstisch und Aperoflorieren

Neben den zusätzlichen Einnahmen, die die Gesellschaften in die Kasse der Jungunternehmer spülen, ist es auch eine gute Werbung für das Restaurant. "Viele lernen uns so kennen und kommen dann zum Mittagsgeschäft wieder", sagt der Geschäftsführer. Und das floriert. Zur Mittagszeit kommen viele der mehreren tausend Geschäftsleute aus den naheliegenden großen Bürokomplexen und genießen die Abwechslung zum Kantinenessen. Und nicht wenige kommen gleich nach Feierabend erneut in das Restaurant: Die Macher haben sich längst eine treue Stammkundschaft erarbeitet. So ist die "Freibank Speis & Trank" auch zum Aperoflorieren, dem Feierabendbier, das eine feste Institution in der Schweiz ist, gut besucht. So gut, dass neben Florian Jenzer noch ein zusätzlicher Koch engagiert werden musste. So gut, dass immer mehr Menschen im Vorfeld einen Tisch reservieren, um noch einen Platz zu ergattern.



Dieses geht dank der intuitiv zu bedienenden Gastronomie-Software von gastronovi ganz einfach und können die Gäste auch schnell nebenbei im Büro erledigen. Auf der "Freibank"-Homepage ist der Tischreservierungs-Button prominent eingebunden. Ein paar Klicks genügen und die Reservierung wird vollautomatisch durchgeführt. Dabei geht die Software intelligent vor und bietet den Gästen Alternativen an, sollte der Wunschtermin nicht möglich sein. Zudem sendet es den Gästen eine Bestätigungs-E-Mail zu. Eine verlässliche und automatische Tischreservierungs-Software war die Vorgabe der vier Gründer, als sie sich im Vorfeld mehrere Kassensysteme angeschaut - und sich für gastronovi entschieden haben.

Bestellsystem ist Thema für die Zukunft - Geschäftsleute können sich in der Mittagspause aufs Essen konzentrieren

Die 360-Grad-Lösung bietet den Jungunternehmern noch mehr: Mit dem Modul Bestellsystem können die Gäste nicht nur einen Tisch reservieren, sondern zusätzlich das gewünschte Gericht online bestellen und auf Wunsch bereits im Voraus bezahlen. "Das Bestellsystem ist interessant für uns und sicher ein Thema der Zukunft", sagt Florian Jenzer. Der große Vorteil: Die Gäste können sich den Bestellvorgang im Restaurant selbst sparen und sich in ihrer kurzen Mittagspause wirklich aufs Essen konzentrieren. Denn die bereits bezahlten Speisen können von den Küchenmitarbeitern frühzeitig vorbereitet werden. Durch die schnellere Abwicklung der Gäste ist für die Gastronomen zudem ein höherer Durchlauf möglich.

Schmorfleisch, Siedfleisch, Schweinebauch und Innereien statt Filet - "Respekt für Tiere und Menschen"

Das "Freibank"-Team setzt auf Ursprünglichkeit. Alte Metzgerkacheln spiegeln den Charme des alten Waaghaus genauso wider wie die Original-Waage, die im Boden eingelassen ist. Doch nicht nur in der Optik erinnern die vier Freunde in der "Freibank Speis & Trank" an die Vergangenheit, sondern auch mit ihrer Philosophie. Zwar kommt nicht das sogenannte Stempelfleisch auf den Tisch wie in früheren Zeiten, auf die Edelstücke des Fleisches verzichtet Florian Jenzer aber dennoch. Er verarbeitet Schmorfleisch, Siedfleisch, Schweinebauch und Innereien zu Delikatessen. "Wir setzen auf Fleisch, das heutzutage weniger beliebt ist bei den Menschen und wollen ihnen zeigen, dass dieses mit der richtigen Zubereitung gut schmeckt", sagt der Koch, der das

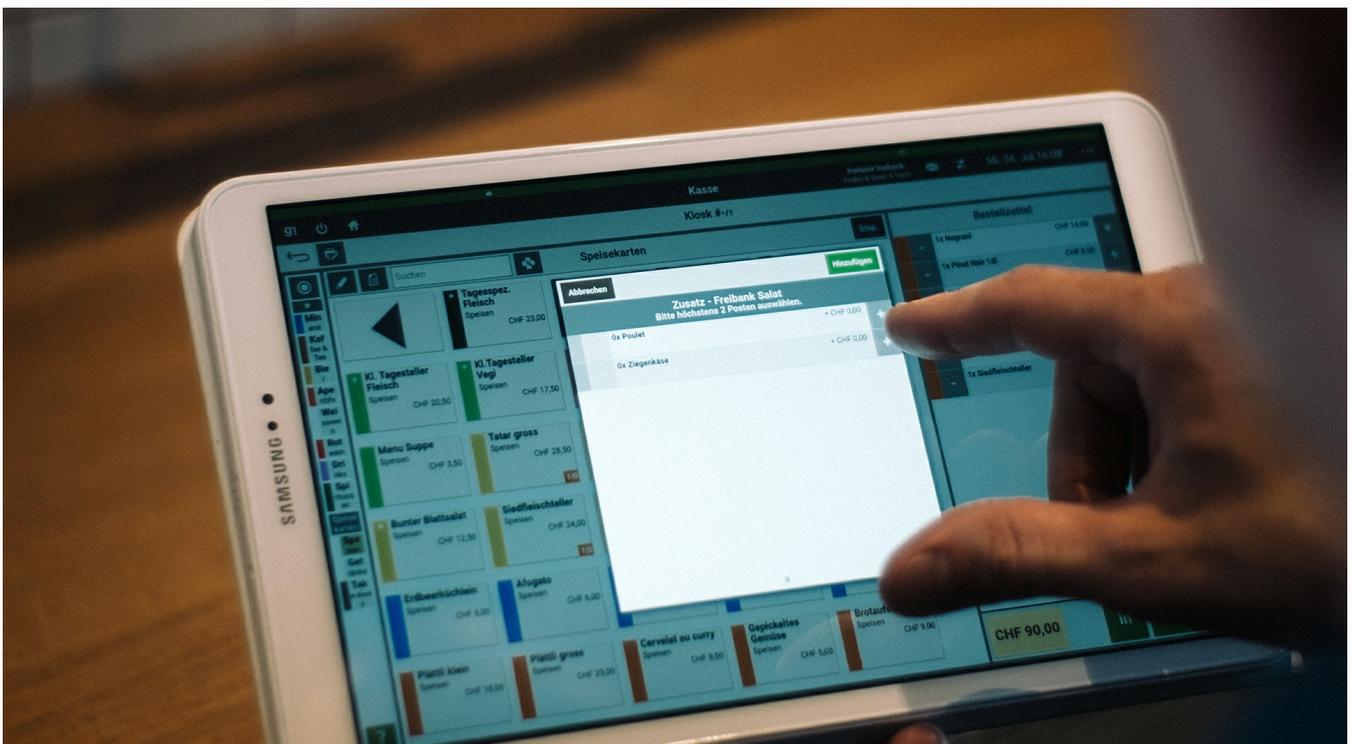
Dabei wird das ganze Tier verwertet, das Prinzip "From Nose to Tail" wird in der "Freibank Speis & Trank" - ganz der Historie des Gebäudes entsprechend - groß geschrieben. "Wir sollten dem Tier und den Menschen, die die Arbeit reinstecken, Respekt zollen. Und sparsam mit unseren Ressourcen umgehen. Wenn man auf Reisen unterwegs ist, sieht man wie wertvoll Lebensmittel sind, die bei uns im Überfluss vorhanden sind. Auch finanziell macht es Sinn, nichts zu verschwenden. Es gibt eigentlich keinen Grund, nicht so zu handeln wie wir es tun. Aber es ist natürlich mit mehr Arbeit verbunden und benötigt mehr Zeit", sagt Florian Jenzer.



Gabriel Thiele ©GPMT

“Het’s solang’s het” - gastronovi unterstützt bei der Kommunikation zwischen Küche und Service

Zwei Mittagsmenüs gibt es täglich zur Auswahl, eines mit Fleisch und ein vegetarisches. Hinzu kommen Tatars, Suppen und Salate. Dabei geht es den Machern der “Freibank Speis & Trank” um fast vergessene Rezepturen, die mit modernem Touch ausgestattet ganz anders als gewohnt schmecken. Viele Rezepte stammen aus der Schweiz, aber auch die französische Küche hat Einfluss auf Florian Jenzers Arbeit. Und wenn das Rind Stroganoff vom Flanksteak mit Pilaw Reis und gerösteten Mandeln bereits ausverkauft ist, muss der Gast zu einem anderen Essen greifen. Denn der Grundsatz der Speisekarte lautet “het’s solang’s het”. Dabei können sich Servicekräfte und Gäste auf die Gastronomie-Software gastronovi verlassen: Denn diese informiert den Kellner bereits bei der Bestellung, ob das Gericht noch verfügbar oder bereits ausverkauft ist. So kann der Gast schnell informiert und ihm mögliche Alternativen vorgeschlagen werden. Nachfragen der Küche und ein langer Kommunikationsweg werden so ganz einfach dank gastronovi vermieden.



Kundenkartei unterstützt bei der Arbeit - “Dass sich alles in der Cloud abspielt, ist sehr viel wert”

In dem kleinen Restaurant mit seinen 50 Sitzplätzen auf zwei Ebenen geht es häufig trubelig zu. Die Laufwege sind kurz, so arbeiten die Bedienungen klassisch mit Zettel und Stift bei der Bestellaufnahme - und tragen die Wünsche der Gäste danach in das System ein. Damit die Bestellung möglichst schnell in der Küche landet und die Mitarbeiter mit der Produktion beginnen können, nutzen die Servicekräfte am Tablet die sogenannten Favoriten. Diese können im Vorfeld bequem in der Software festgelegt werden und sind als Icons direkt auf der Startseite zu sehen.

Uns gefällt sehr gut, dass wir mit der Kasse nicht an einen Ort gebunden sind, sondern mit unserem Tablet überall hin können. Und dass sich alles in der Cloud abspielt und wir keinen Server benötigen, ist sehr viel Wert.

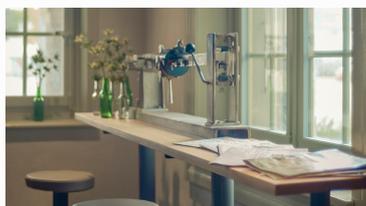
 Florian Jenzer

So können die Speisen und Getränke, die besonders beliebt bei den Gästen sind, rasch gebucht werden. Wenige Klicks reichen für den Bestellvorgang und den Versand an den Bondrucker in der Küche aus. Die Gerichte können schneller erstellt, die Gäste rascher bedient werden. Den guten Service honorieren auch die Gäste - und kommen immer wieder gerne in die "Freibank Speis & Trank". Innerhalb eines Jahres hat das Team bereits ein großes Stammpublikum gewonnen. Wo hat der Gast das letzte Mal gegessen? Welche Allergien hat er? Welche Vorlieben? Mit der Kundenkartei von gastronovi, in der Kundendaten wie Umsätze und Besuchszahlen automatisch gespeichert werden, können die Servicekräfte mit einem Klick die gespeicherten Daten abrufen. So können die Bedienungen auch Wünsche wie beispielsweise die Bestellung einer großen Apero-Platte für den Feierabend nachsehen. In allen Bereichen nachhaltig leben. Das ist den Machern der "Freibank Speis & Trank" wichtig. Und das wollen sie auch ihren Gästen mit auf den Weg geben. Bewusst essen, bewusst genießen. From Nose to Tail.

Ein großer Vorteil von gastronovi ist auch die Kundenkartei, in der ich Reservierungen direkt aufrufen und Vorbestellungen verwalten kann. So benötigen wir keine zusätzlichen Laufzettel mehr.

 Florian Jenzer

Impressionen



gastronovi live in der Schweiz erleben



Vereinbaren Sie jetzt einen Termin
am gastronovi-Messestand



Senden Sie uns Ihren Terminvorschlag an folgende E-Mail:
kontakt@gastronovi.com

oder kontaktieren Sie uns unter der Tel: +49 421 40 8942-20
(Mo.-Fr. von 10:00 – 18:00 Uhr).

Related posts



27. März 2019

Den Gästen mit gastronomi ganz viel Zauber bieten

☰ [Read more](#)



20. März 2019

gastronomi zwischen Tassen-Druck, Massagen und Mausefallen

☰ [Read more](#)



11. März 2019

“Die Software von gastronomi ist jeden Cent wert”

☰ [Read more](#)



Alle Rechte vorbehalten. Änderungen am Produkt oder den Spezifikationen sind jederzeit vorbehalten.

[Impressum](#)
[Datenschutz](#)
[AGB](#)
[Stellenangebote](#)