



Trends & Weltneuheiten aus den USA Teil 4

Vom NikotinDrink bis zum „ServiStar“

Eine clevere Idee zum Thema "Rauchverbot in der Gastronomie" darf in unserer Neuheiten-Serie nicht fehlen. Hier kommt **NICLite®** – die Alternative zum Rauchen. Das Motto heißt: Wenn man den Nikotin schon nicht mehr im Lokal inhalieren darf, dann kann man ihn wenigstens trinken! NICLite® ist nach Angaben des Herstellers das weltweit erste Getränk, das Nikotin enthält – gelöst in Was-

TOP SERVICE GmbH

wir handeln auch 2008 danach

08165/948730

ser. Bitte verzeiht, wir haben es uns verkneipen, den Raucherdrink zu probieren. Aber wenn man der Fa. Niclite glauben darf, ist ihre Weltneuheit die perfekte Lösung für Raucher, die es an Plätze verschlagen hat, an denen sie nicht rauchen dürfen – also beispielsweise in der bayerischen Gastronomie. Weitere Infos: www.niclite.com

Problem erkannt, Problem gebannt! Nach dieser Maxime ist auch das folgende innovative Produkt entwickelt worden: das **CaterPlate** der Fa. CaterBrands. Catering wird in der modernen

Von der NRA-Show, der führenden US-Gastro-Trendmesse, und von seinen Streifzügen durch die Gastro-Szene Chicagos hat GASTRONOMIE REPORT-Herausgeber Willy Faber Neuheiten, Trends & Konzepte mitgebracht, die wir exklusiv in dieser Serie vorstellen.

Dieses Mal geht's um Innovationen am laufenden Band, die das Leben der Gäste und der Servicemitarbeiter einfacher machen.

Gastronomie immer wichtiger. Dumm nur, dass sowohl die Servicemitarbeiter als auch die Gäste nur zwei Hände haben. Also wohin mit Teller, Gläser, Besteck...? Das CaterPlate liefert die perfekte „All-in-one“-Lösung. Konkret gesagt: Platz für Speisen, Soßen und Dressings ist ebenso vorhanden wie für das Besteck und das Weinglas – alles auf einem eleganten Tablett! Bei Messer, Gabel und Löffel heißt die Devise: Snap off & click on! Und Platz für ein Logo bietet das CaterPlate natürlich auch noch.

Hergestellt wird die „Teller-Schälchen-Besteck-Glas-Kombi“ aus Kunststoff, der zu 100 % recycelt werden kann. „Das CaterPlate ist praktisch, form-schön und kann bei Bedarf auch wiederverwendet werden“, heißt es dazu bei der Fa. CaterPlate. Weitere Infos:

www.caterbrands.com

Nächstes Problem: Gäste, die mit dem Service unzufrieden sind. In den USA, der Heimat der Marktforscher, ist kürzlich untersucht worden, was die Gäste am meisten stört. Am häufigsten genannt wurde, „dass der Service zu oft am Tisch auftaucht“.

Gleich dahinter landete die Klage der Gäste, dass der Service zu selten an den Tisch kommt.

Es ist also gar nicht so einfach, es allen Gästen recht zu machen. Für Abhilfe will der **ServiStar** sorgen. „Kellner-Ruf-Systeme“, die meist mit der Kasse oder dem Kellner direkt verbunden sind, sind inzwischen auch hierzulande auf dem Markt. Im



Genial einfache Lösung: der ServiStar.

Foto: Servisensor

Unterschied dazu funktioniert der ServiStar so unverschämt einfach, dass es schon wieder genial ist.

So wird's gemacht: Bei der Begrüßung der Gäste stellt der Kellner das batteriebetriebene Gerät – mit ein paar erklärenden Worten – auf den Tisch. Viel zu erklären gibt es aber eigentlich



Foto: Caterbrands

Alles mit einem Griff: die "all-in-one"-Lösung CaterPlate.

nicht. Der ServiStar verfügt über drei Tasten (die beliebig belegt/beschriftet werden können). Hat der Gast einen Wunsch, so drückt er die entsprechende Taste. – Aber Stopp! In den USA wird Hygiene groß geschrieben. Berühren muss der Gast die Taste gar nicht, sie beginnt bereits zu leuchten, sobald der Finger sich nähert. Wenn jetzt der Wirt nicht nur Blinde als Servicepersonal beschäftigt, müsste den Bedienungen und Kellner rasch auffallen, dass der Gast an Tisch xy einen speziellen Wunsch hat. Um den Servicemitarbeitern Beine zu machen, kann der ServiStar so eingestellt werden, dass das Licht der gedrückten Taste nach einer bestimmten Zeit zu flackern beginnt. Und wenn der letzte Gästewunsch („zahlen“) erfüllt ist, nimmt die Bedienung den ServiStar wieder mit (um das Gerät nicht der Sammelwut der Gäste auszuliefern).

Bierbichler

Wir wünschen unseren Kunden eine frohe Advents- und Weihnachtszeit, einen fröhlichen und gesunden Jahreswechsel, und bedanken uns für die angenehme Zusammenarbeit!



83071 Stephanskirchen bei Rosenheim
Ortsteil Hofmühle, Hofmühlstraße 1-7

Telefon: 0 80 31 / 7 21 - 0
Telefax: 0 80 31 / 7 32 71