

Straub Catering Artists

Produzieren wie am Schnürchen



Profil des Caterers

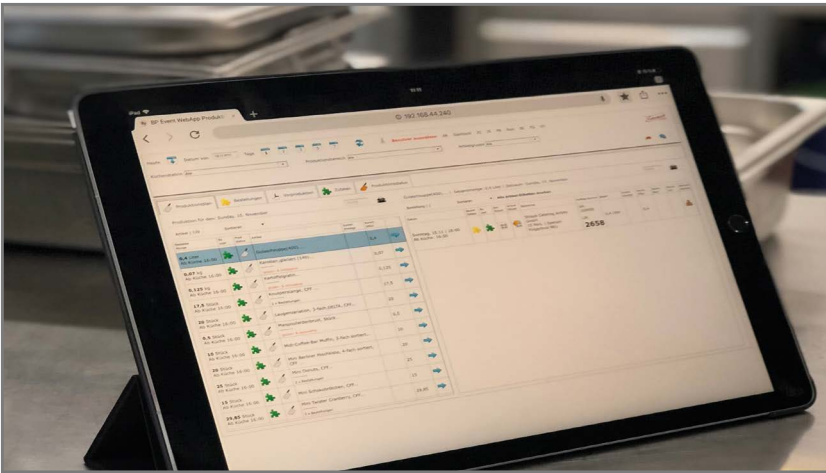
Full Service, das Komplettpaket, alles drin von A bis Z - „Sie haben den Anlass, wir machen den Rest!“ schreiben sich die Küchenkünstler von Straub Catering auf die Fahnen. Von der Beratung und Organisation bis zur Lieferung und Durchführung der Veranstaltung wird für Privat- und Geschäftskunden alles geboten. Mit oder ohne Servicepersonal, in externen Locations oder den eigenen Räumlichkeiten: der Kunde hat die Wahl, und das im gesamten Rhein-Neckar-Kreis und der Pfalz. Durchorganisiert von Anfang an und bis in die Fingerspitzen, so braucht man hier auch die Unternehmenssoftware; und was dem Verkauf und der Eventorganisation recht ist, ist auch der Küche billig. Jürgen Straub, Geschäftsführer der Straub Catering Artists, Speyer wünschte sich daher eine Lösung, die den Kernbereich des Catering geschäfts, nämlich die Produktion der Waren selbst, noch besser unterstützt als bislang.

Vom Einkauf zur Auslieferung in einem Rutsch

Betriebliches Wachstum stellt die Mitarbeiter vor immer neue organisatorische Herausforderungen. Zu viel, zu wenig oder die falschen Frischwaren im Lager, unleserliche handschriftliche Korrekturen auf Listen oder, auch nicht besser, ständige Neuausdrucke von Produktionslisten, lückenhafte Beschriftungen von Lieferboxen - das war auf Dauer nicht hinnehmbar. Zu groß war die Gefahr, unvollständig zu kommissionieren, auf fehlerhafte Kalkulationen zu bauen, kurz: am Bedarf vorbei zu produzieren. „Das muss doch besser gehen“, mit diesem Gedanken trat Jürgen Straub an die Bankettprofi GmbH heran. Und siehe da: es geht besser.

Verkehrsgünstig gelegen und doch im Grünen liegen die eigenen Veranstaltungsräume von Straub Catering Artists.





In der Küche hat jeder mit seinem Tablet den Überblick über die gesamte Produktion.

Heute läuft alles glatt

Beim Einkauf geht es los: aus den vorhandenen Bestellungen ergibt sich die Einkaufsliste für die kommende Woche mit Mengenangaben und Lieferanten. Mit einer Woche Vorlauf werden alle Frischeartikel bestellt, so dass sie der Küche am entscheidenden Zeitpunkt zur Verfügung stehen. Jeder Koch hat über sein Tablet sowohl den Überblick über den gesamten Produktionsplan, als auch detaillierte Rezepte und Bilder für einzelne Produkte. Welche Produkte bereits in Arbeit oder fertiggestellt sind, ist für jeden Kollegen ersichtlich, sodass einzelne Aufträge unverzüglich kommissioniert werden können. Die zugehörigen Etiketten mit allen wichtigen Details werden passend ausgedruckt und helfen den Logistikern bei der richtigen Zuordnung der Lieferboxen. Bei Ablieferung scannt der Fahrer den QR-Code auf dem Lieferschein und bestätigt damit die Erfüllung des Auftrags - eine Information, die den Mitarbeitern im Veranstaltungsbüro zeitgleich zur Verfügung steht.

Und die Entwicklung geht weiter: Auch die logistischen Abläufe für Technik und Equipment sollen über Bp Event laufen, so der Wunsch von Jürgen Straub. Bei Bankettprofi, wo Anregungen immer gerne aufgenommen werden, stößt er damit auf offene Ohren.

Vorteile auf einen Blick

- ✓ Immer aktuelle Daten auf Tablets in der Küche
- ✓ Einkaufslisten aus Bestellungen
- ✓ Produktionsdetails auf Knopfdruck
- ✓ Einfache Kommissionierung
- ✓ Hohe Zeitersparnis
- ✓ Transparente Kalkulation von Anfang an

„Bp Event wird permanent weiterentwickelt und perfektioniert. Die Software hilft mir, das knappe Personal richtig zu planen und liefert mir eine sofort transparente Kalkulation!“



Jürgen Straub
Straub Catering Artists

