

Perfekte Eisportionierung: Mehr Effizienz, weniger Verlust

Die richtige Eisportionierung ist entscheidend, um wirtschaftlich zu arbeiten und gleichzeitig das Kundenerlebnis zu verbessern. Mit der innovativen Lösung von r_keeper können Eisgeschäfte präziser portionieren, Verluste minimieren und somit wettbewerbsfähig bleiben.



Speiseeis: mit dem r_keeper Kugel für Kugel exakt portioniert. © Shutterstock

Mehr als 70.000 Unternehmen weltweit nutzen die Lösungen von **r_keeper**. „Wir passen sie an die lokalen Bedürfnisse an und bieten kontinuierlichen Support. Selbst am Sonntagmittag können wir helfen, wenn ein Problem auftritt. Unser Service ist einer der besten in Österreich“, fährt Herr Aliaksandr stolz fort.



Die r-keeper-Kassen sind ganz leicht und intuitiv zu bedienen. © r-keeper

Wie funktioniert das System?

Automatische Tara-Funktion: Der Gast kann zwischen Waffel, Becher, Glas oder Thermobox wählen. Das System kennt das Gewicht des Behältnisses und zieht es automatisch vom Gesamtgewicht ab. Einfache Handhabung: Der Verkäufer stellt das Eis auf die Waage, wählt auf dem Touchscreen das passende Symbol aus – und das System übernimmt den Rest. Kein Rechenfehler möglich: Jede Portion wird genau berechnet und gespeichert. Auch die Mehrwertsteuer wird automatisch korrekt erfasst. Schnelle Einarbeitung: Das System ist intuitiv und erfordert kaum Schulung. Neue Mitarbeiter können sofort damit arbeiten.

Transparenz schafft Vertrauen

Ein weiteres großes Plus: Die Kunden sehen genau, was sie bezahlen. Sie können individuell wählen, wie viel Eis sie haben möchten oder ob von einer bestimmten Sorte mehr serviert werden soll. Das schafft Vertrauen und führt dazu, dass sich Gäste fair behandelt fühlen. Das Gästerlebnis verbessert sich deutlich – ein nicht zu unterschätzender Faktor in der Gastronomie.



Auch Kuchen und andere Backwaren lassen sich mit dem r-keeper ganz genau abwiegen und verkaufen. © Unsplash / Vicky ng

Mehr als nur Eis: Auch Kuchen lässt sich exakt verkaufen

Die Vorteile der präzisen Waagen-Technologie gehen über Eis hinaus. Einige Bäckereien nutzen das System bereits, um Kuchen und Backwaren nach Gewicht zu verkaufen. Gerade Produkte mit unterschiedlichen Größen – wie Käserollen – profitieren davon. Seit der Einführung der Gewichtsabrechnung hat sich der Verkauf dieser Produkte erhöht, weil Kunden genau wissen, was sie für ihr Geld bekommen.

Umsatzplus ohne Preiserhöhung

In Zeiten steigender Kosten ist es für Gastronomen entscheidend, ihre Einnahmen zu optimieren – ohne dabei die Preise anheben zu müssen. Die präzise Eisportionierung mit r_keeper ist eine clevere Lösung, um den Wareneinsatz zu kontrollieren, Margen zu sichern und gleichzeitig die Kundenzufriedenheit zu steigern.

r_keeper

Akos Bardoczy, regionaler Verkaufsleiter

Tel.: +43 650 340 41 12

www.ucsrkeeper.at

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at