

## Gastronomie

# Genießen ohne Warteschlange

## Fast-Casual-Food Restaurantkette „Yaz“ setzt auf hochwertiges Essen und eine innovative RFID-Anwendung

Ende September eröffnete in Stuttgart die erste Filiale der orientalischen Restaurantkette „Yaz“. Das Konzept der Kette ist „Fast Casual“ und soll Effizienz von Fastfood mit dem Speisen in einem urban-stilvollen Ambiente verbinden. Um das übliche Anstehen und Warten auf seine bestellten Speisen an der Theke zu vermeiden und auch keinen Pager zu benutzen, der über die Fertigstellung der Speisen informiert, setzen die Restaurantbetreiber auf eine RFID-Lösung. Im Gespräch mit „RFID im Blick“ berichtet Dr. Wilfried Weiss, Geschäftsführer von Avus Services, über die Entwicklung der Anwendung und die Vorteile für die Gäste des Restaurants.



Jeder Gast erhält bei seiner Bestellung an der Theke ein Tablett mit einem RFID-Transponder. In Verbindung mit Readern in den Tischen wird gewährleistet, dass das Servicepersonal immer weiß, an welchem Platz welches Gericht von wem bestellt wurde.

Frische Zutaten, anspruchsvolles Ambiente, Designermöbel – dennoch eine moderate Preisgestaltung und eine Selbstbedienung wie in einem Schnellrestaurant. Dieses „Fast Casual“ genannte Konzept fasst in deutschen Städten immer stärker Fuß. Zahlreiche Ketten setzen dabei auf italienische oder asiatische Küche. Die Betreiber von Yaz aus Stuttgart eröffneten jetzt eine erste Filiale in der orientalische und mediterrane Küche angeboten wird. Neben den Gerichten, deren Rezepte gemeinsam mit einem Sternekoch entworfen wurden, bedachten die Betreiber von Beginn an auch technologische Anwendungen, die den Komfort der Gäste erhöhen sollte.



Das Konzept von Yaz vereint die Eigenschaften eines klassischen Schnellrestaurants, bei dem der Gast bei der Bestellung die frisch zubereiteten Speisen selbst zusammenstellen kann, mit dem Service, dass am Tisch serviert wird.

### Pager ist keine zufriedenstellende Lösung

„Zahlreiche Restaurantketten aber auch kleine Bistros nutzen Pager, um ihre Gäste über die Fertigstellung ihrer bestellten Speisen zu informieren“, berichtet Dr. Weiss. „Die Geschäftsführer von Yaz wählten einen anderen Weg, der das Essenserlebnis der Gäste weniger stören soll als die bislang genutzten Methoden.“ Der herkömmliche Weg bis zum Essen ist in zahlreichen Schnellrestaurants ähnlich. Der Gast sucht sich aus einer Speisekarte an einer Theke sein Gericht aus, bestellt und bezahlt es und erhält dann einen Pager. Nachdem er sich einen Sitzplatz gesucht hat, muss dieser wieder verlassen werden, sobald der Pager visuell und/oder per Vibration darauf hinweist, dass die bestellten Speisen abgeholt werden können. „An diesem Punkt kann es zu zwei Schwierigkeiten für den Gast kommen. Zum einen muss er möglicherweise das Gespräch mit seiner Begleitung unterbrechen, auf der anderen Seite bringt es Gäste, die allein das Restaurant besuchen, in die Bedrängnis, dass sie ihre Taschen und Jacken vielleicht nicht unbeaufsichtigt am Tisch zurücklassen möchten. Nehmen sie nun ihre Sachen mit zur Essensausgabe, kann es sein, dass dann ihr Sitzplatz besetzt ist.“

### RFID erkennt gewählten Sitzplatz

Um den Aufenthalt der Gäste angenehm gestalten und sie dennoch schnell mit ihren bestellten Speisen zu versorgen, ohne dass sie sich erneut an einer Theke oder einem Schalter anstellen müssen, werden die Restaurantbetreiber auf eine RFID-Anwendung setzen. Da sich das seit Ende September geöffnete Restaurant auf zwei Etagen befindet, ist eine visuelle Erkennung der Sitzplatzwahl durch das Perso-

nal kaum möglich. Die von Avus Services entwickelte und implementierte Anwendung ermöglicht den Restaurantmitarbeitern, dass sie jederzeit wissen, wo sich ein bestimmter Gast niedergelassen hat und können somit das Essen direkt an den Tisch bringen. „Setzt sich ein Gast um, weil er an einem anderen Tisch beispielsweise einen Kollegen gesehen hat, wird dies im System in Echtzeit geändert“, erläutert Dr. Weiss und führt weiter aus: „Bestellt der Gast seine Speisen an der Theke, erhält er ein Tablett und kann seine kalte Vorspeise oder sein Getränk gleich mit zu einem freien Sitzplatz im Restaurant nehmen. In die Tablett sind HF-RFID-Transponder integriert. An jedem Sitzplatz im Restaurant ist ein RFID-Lesegerät installiert, das, sobald ein Gast sein Tablett abstellt, den Transponder identifiziert. Somit ist sichergestellt, dass jedem Gast ein bestimmter Sitzplatz zugeordnet ist, selbst, wenn der Platz noch gewechselt wird. Über einen Monitor am Übergang zwischen Küche und Gastraum können die Restaurantmitarbeiter erkennen, welche Bestellung an welchem Tisch serviert werden soll. Kein Gast muss also, nachdem er sein Essen bestellt hat, seinen Platz verlassen, um sein Hauptgericht zu bekommen“

### Technische und betriebswirtschaftliche Herausforderungen

„Aus technischer Sicht bestand die größte Herausforderung darin, die Lesegeräte so anzubringen, dass sie störungsfrei in die Tische integriert sind und quasi eine hundertprozentige Sitzplatzerkennung gewährleistet ist“, berichtet Dr. Weiss. „Gleichzeitig musste die Gesamtlösung auch aus kaufmännischer Sicht sinnvoll umsetzbar sein, da der Durchschnittsbon im Fast-Casual-Bereich bei sieben bis acht Euro liegt. Wir mussten somit kostengünstige aber leistungsfähige RFID-Komponenten für die Anwendung auswählen und aufeinander abstimmen.“



Die Betreiber des „Fast-Casual“-Restaurants Yaz möchten den Komfort Ihrer Gäste mittels der eigens entwickelten RFID-Sitzplatzerkennung steigern. Die verwendete RFID-Hardware wurde so in die Tische integriert, dass das Innenraumkonzept optisch nicht beeinflusst wird.