



## RDZ McDonald's Restaurant

# Frische Burger via Touch-Panel

Umbau der McDonalds-Filiale an der Straubinger Straße zum „Restaurant der Zukunft“

**Landshut.** Die Filiale an der Straubinger Straße besteht bereits seit 23 Jahren, und immer wieder wurde von der Franchise-Nehmerin Astrid Eisenschink-Rampf der Gastraum und die Küche der McDonalds-Filiale auf den neuesten Stand gebracht. Doch der jetzige Umbau, der im Mai stattfand, bedeutet eine komplette Änderung der Firmenphilosophie der weltweit agierenden Schnellrestaurantkette.

Wie Astrid Eisenschink-Rampf erklärt, können sich die Gäste nun am sogenannten „Kiosk“, einem Touch-Panel im vorderen Bereich des Restaurants, ihren Burger selbst und nach Wunsch ganz individuell zusammenstellen. Anschließend besteht die Möglichkeit, elektronisch sofort zu bezahlen. Man bekommt eine Chipkarte und kann sich seinen Platz aussuchen. Gerade für Familien mit kleinen Kindern bedeutet dies eine Entspannung der Situation, da nicht mehr an der Kasse angestanden werden muss. Die gewünschten Speisen werden dann von einer Servicekraft am Tisch serviert. Das gewohnte Bestellen an der Kasse ist aber auch weiterhin möglich. „Natürlich hat das neue System eine etwas längere Wartezeit zur Folge, werden doch die Burger und anderen Komponenten ganz frisch zusammengestellt und zubereitet“, betont die Franchise-Nehmerin. „Doch geben uns viele Ein-



Der Kunde wählt sein Menü am Touch-Panel, das dann am Tisch serviert wird.



Die Chefin Astrid Eisenschink-Rampf greift auch gerne selbst mit an.



Nach der Bestellung frisch gerollt und zubereitet: ein Wrap.



Nun auch bei McDonalds: italienische Kaffeespezialitäten mit einer Siebträgermaschine  
Fotos: sg

träge in den sozialen Medien recht“, Eisenschink-Rampf weiter, „so schrieb kürzlich eine Kundin, sie würde lieber etwas länger warten und bekäme dann ihr Essen ganz frisch“. Die Umstellung auf das neue System hatte aber auch zur Folge, dass die Küchentechnik ausgetauscht werden musste. Beispielsweise wurden Schnelltoaster und spezielle Fleischpatty-Grills installiert oder Warmhalteplatten in die Arbeitsflächen integriert. Zudem musste das gesamte Personal auf das neue System geschult werden. Manche Kunden meinen, die Wartezeiten seien bedingt durch Personaleinsparungen. Doch das Gegenteil sei der Fall. „Wir benötigen wegen der Systemumstellung und die A-la-minute-Herstellung sogar zehn Prozent mehr Personal“, sagt Eisenschink-Rampf. Gleichzeitig entschied sie sich, das komplette Restaurant neu zu gestalten. Die Wahl fiel auf das vom Mutterkonzern vorgeschlagene „City-Zen-Design“ in warmen ruhigen Farben. Auch im Kaffeebereich schlägt sich die Systemumstellung nieder. Eine italienische Siebträgermaschine für diverse Kaffeespezialitäten wurde aufgestellt, worauf die Kunden sehr positiv reagierten, sagt die Restaurant-Chefin. Astrid Eisenschink-Rampf: „Die McDonalds-Filiale an der Straubinger Straße ist nun für die Zukunft gerüstet.“ -sg-