

# SLA GASTRO 4.0

Digitale Lösungen für die Gastronomie und Hotellerie

## Matty

### THE CHALLENGE

Um die Gastronomie und Hotellerie in Zeiten des akuten Fachkräftemangels zu unterstützen, beliefert **Matty** diese täglich mit hochwertigen Speisen für ihre Gäste. Damit alle bestellten Gerichte pünktlich frisch gekocht und gekühlt bis an die Haustür geliefert werden können, bedarf es digitaler Unterstützung.



### THE SOLUTION

Durch den Einsatz von **SLA's digitalen Lösungen**, bestehend aus moderner Soft- und Hardware, verlaufen nun alle Prozesse in Produktion und Logistik vernetzt, vollautomatisiert und mit minimalstem Personaleinsatz.



### THE RESULT

- ✓ **Digitale, zentrale Verwaltung** aller Artikel, Stammdaten, Rezepturen, Produktionsaufträge etc.
- ✓ **Vollständige Shopfloor-Integration**
- ✓ **Vernetzung** der Küchenanlagen (z.B. Rational Öfen) mit der IT zur einfachen Steuerung und Überwachung aller Produktionsaufträge
- ✓ Online **Bestell-Plattform** für die Kunden und Vernetzung dieser mit dem **ERP** für einen tagesaktuellen Überblick aller Bestellungen
- ✓ Vorausschauende **Produktionsplanung**, gleichbleibende **Produktqualität**, weniger **Food Waste**

# SLA GASTRO 4.0

Digitale Lösungen für die Gastronomie und Hotellerie



HOFBRÄUHAUS

## THE CHALLENGE

Um aktuellen Herausforderungen wie dem Fachkräftemangel und Food Waste zu begegnen, war das **Hofbräuhaus** auf der Suche nach einem IT-Partner, um die bestehende, veraltete Software zu ersetzen und somit Prozesse zu digitalisieren, vereinfachen und effizienter zu gestalten.



## THE SOLUTION

Mit **SLA's digitalen Lösungen**, bestehend aus moderner Software und Hardware wurde ein hocheffizientes Zusammenspiel von Produktion, Logistik, Küche und Service geschaffen. Sämtliche Komponenten am Produktionsstandort in Brunnthal und im Wirtshaus in München sind nun digital miteinander vernetzt.



## THE RESULT

- ✓ **Vorausschauende Planung** von Mitarbeiterinsatz, Warenvorrat und zu kochenden Gerichten mittels „Predictive AI“
- ✓ **Effektives Vorkochen** am Produktionsstandort ohne Über-/Unterproduktionen und hohe Lagerkosten
- ✓ Vollautomatisches Hochregallager inkl. **digitalem Lagermanagement**
- ✓ Im Wirtshaus: **Automatische Übermittlung** der im Kassensystem hinterlegten Bestellungen an die Küche
- ✓ Visuelle und zeitlich taktierte **Übersicht** dieser auf Industriecomputern in der Küche
- ✓ Via **App** können auch weitere Gastronomen frische Menüs vom Hofbräuhaus für ihr Restaurant bestellen. So sparen sie Personal, Lagerfläche und Material ein

Hier geht's zum **Film**:

