



anewo

A NEW OPPORTUNITY





DIE INTELLIGENTE KÜCHE

Wir bringen frischen wind in Ihre
Küchen- und Arbeitsabläufe und
Helfen Ihnen mit unseren Lösungen
den Küchenalltag zu meistern.
So bleibt mehr Zeit für das
Wichtigste:
zufriedene Gäste





EFFIZIENZ UND QUALITÄT - **anewo**

für Hoteliers, Gastronomen, Skihütten, Caterings, Betriebsküchen und viele mehr...



ANALYSIEREN

Wir analysieren mit Ihnen Ihre Küchen- und Serviceabläufe und zeigen genau auf, was gut läuft und was verbessert werden kann.



OPTIMIEREN

Wir helfen Ihnen dabei, Ihre Küche und den Service so zu gestalten, dass sie kosteneffizient und funktional sind.

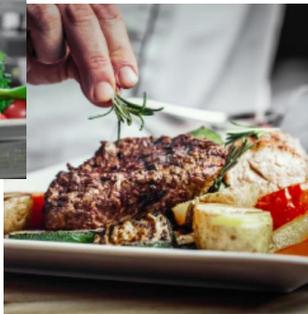


KOSTEN SPAREN

Ob beim Wareneinsatz durch optimierte Bestellprozesse, oder gleich beim Küchenbau durch intelligente Voraussicht und vor allem, keine Fixverbauten.



IHRE GASTRONOMIE, UNSER KNOW-HOW



WIR STEUERN IHREN ERFOLG

Wir wissen, wie wichtig großartiges Essen und guter Service in der Gastronomie und Hotellerie sind. Oft gibt es aber Schwierigkeiten, qualifizierte Mitarbeiter zu finden oder umständliche Abläufe, die viel Zeit kosten. Wir unterstützen Sie, Ihre Küche effizient und funktional zu gestalten. Auch der Service kann neu organisiert werden: vom Zeitpunkt und Ort, an dem der Knödel serviert wird, bis zur Menge an Kaffeetassen und Servietten, die morgen an welcher Station benötigt werden.

Gemeinsam analysieren wir Ihre Abläufe und entwickeln maßgeschneiderte Lösungen.



LEISTUNGEN



FACHKRÄFTEMANGEL: DIE DIGITALE LÖSUNG

Fachkräfte zu finden ist schwer und wenn ein Koch ausfällt, muss oft jemand ohne große Erfahrung einspringen. Wir analysieren Ihre Abläufe und schaffen klare Strukturen. Mit unserer Geheimwaffe, kann jeder – egal ob Koch oder Hilfskraft – sofort effizient mitarbeiten. Das spart Zeit und nerven:



WARENWIRTSCHAFT: EINKAUF/LAGERHALTUNG

Wir helfen Ihnen, die Lagerhaltung so zu optimieren, dass nahezu keine Lebensmittel im Müll landen. Laut Statistik Austria, landen 30 % Ihrer Lebensmittel in der Tonne. Außerdem können wir Ihnen zeigen, wie Sie immer die besten Lebensmittel zum günstigsten Preis finden.



Optimierung von Wegen / Zeit / Kosten

Wir schauen uns Ihre Küchen- und Serviceabläufe genau an und finden Wege, wie Sie Zeit und Geld sparen. Durch clevere Lösungen werden die Abläufe effizienter, was Ihrem gesamten Betrieb zugutekommt.



LEISTUNGEN



KOCHKUNST FÜR JEDERMANN

Auch wenn unerfahrene Mitarbeiter in der Küche arbeiten, muss die Qualität der Gerichte stimmen. Unsere digitalen Rezepte stellen sicher, dass jedes Gericht immer gleich gut gelingt, weil jeder Schritt genau beschrieben ist. Sie können auch eigene Geheimrezepte verwenden. So schmeckt der Braten immer wie vom Meisterkoch.



KÜCHENANALYSE UND - PLANUNG

Wir helfen Ihnen dabei, Ihre Küche so zu gestalten, dass sie effizient und funktional ist. Keine Sockelleisten, keine Fixverbauten, keine Wartungsfugen – nur Flexibilität am Arbeitsplatz. Unsere Kombination aus jahrelanger Kocherfahrung und fundiertem Prozess-Wissen sind die ideale Basis für Ihre Küchenplanung.



EIN BLICK IN DIE ZUKUNFT – IHR KASSENSYSTEM

Über eine Schnittstelle zu Ihrem Kassensystem kann nicht nur ermittelt werden welche Komponenten in der Küche zu bestellen oder zu produzieren sind. Es können auch die Daten der letzten Jahre sinnvoll genutzt werden. So können Sie besser Planen und haben einen genauen Überblick über Ihre Verkäufe.



GASTRONOMEN ALS IHRE PARTNER

Wir sind Gastronomen, Hoteliers, Köche, Servicekräfte und Techniker.

Durch unsere jahrelange Erfahrung im Bereich des Tourismus, der internationalen gehobenen Hotellerie und Gastronomie, sowie der Lebensmittelproduktion, kennen wir die Wünsche und Ansprüche dieser Branche ganz genau.

Wir vereinen Fachwissen aus über 40 Jahren Erfahrung. Unser Ziel ist es, Ihnen bei der Optimierung Ihrer Abläufe zu helfen und gleichzeitig die hohen Qualitätsstandards Ihrer Küche zu sichern.

Gemeinsam entwickeln wir Methoden, um den Tourismus mit ressourcenschonenden Konzepten voranzutreiben und gleichzeitig umweltfreundlich und mitarbeiterfreundlich auf dem Markt bestehen zu können.





STANDORTE

TIROL

Pass-Thurn-str. 23
6372 Oberndorf i.T.
Tel.: +43 5353 21197
Mail: office@anewo.at

Salzburg

Mühlbach 75
5733 Bramberg
Tel.: +43 5353 21197
Mail: office@anewo.at

Wien

Erlaaerstraße 18
1230 Wien
Tel.: +43 5353 21197
Mail: office@anewo.at





NEXT LEVEL OF GASTRONOMY