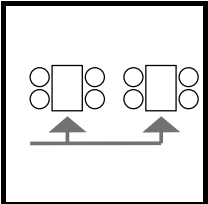
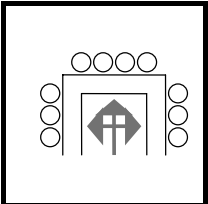
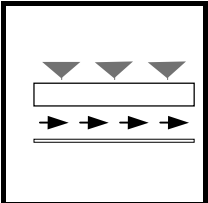
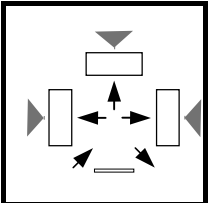
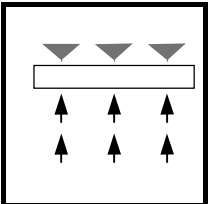


|                         |     |
|-------------------------|-----|
| -                       | B 4 |
| Typ. Syn. Betriebstypen |     |
| -                       | 1   |

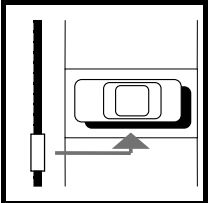
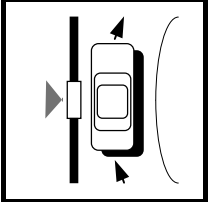
## TYPENÜBERSICHT RASTANLAGEN: 2. Betriebstypen

An Bundesautobahnen vorhanden

| BEDIENUNGSSYSTEME     | BEDIENUNGSFORMEN               |   |
|-----------------------|--------------------------------|---|
| Personal-Bedienung    | Tisch-Bedienung<br>(s. S. 3)   |    |
|                       | Counter-Bedienung<br>(s. S. 5) |   |
| Gäste-Selbstbedienung | On-Line<br>(s. S. 7)           |  |
|                       | Free-Flow<br>(s. S. 9)         |  |
|                       | Take-Away<br>(s. S. 11)        |  |

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| -                       | B 4 |
| Typ. Syn. Betriebstypen |     |
| -                       | 2   |

Noch **nicht** an Bundesautobahnen vorhanden

| BEDIENUNGSSYSTEM          | BEDIENUNGSFORMEN                      |  |
|---------------------------|---------------------------------------|--|
| <i>Drive-in-Bedienung</i> | <i>Waitress-Service</i><br>(s. S. 13) |   |
|                           | <i>Window-Service</i><br>(s. S. 15)   |  |

### Zeichenerklärung

- = Personal-Laufweg
- ▶ = Personal-Ausgabeplatz
- ➔ = Gäste-Laufweg/Pkw-Fahrweg

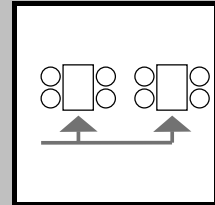
|                         |     |
|-------------------------|-----|
| –                       | B 4 |
| Typ. Syn. Betriebstypen |     |
| –                       | 3   |

BEDIENUNGSSYSTEM

**Personal-Bedienung**

BEDIENUNGSFORM

**Tisch-Bedienung**



## 1. Erläuterung

Dem Gast werden Speisen und/oder Getränke vom Bedienungspersonal an den Tisch gebracht.

## 2. Beschreibung

### ***Bedienungsablauf***

#### **Gastbezogen**

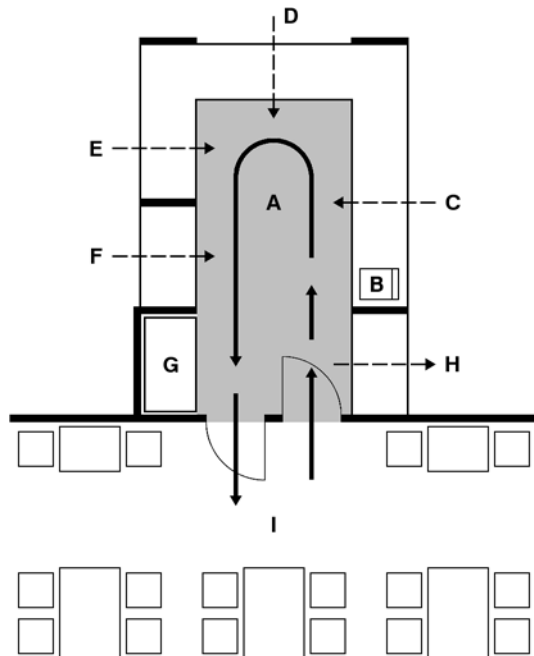
- am Tisch Platz nehmen,
- Speisen und/oder Getränke auswählen (Karte/Beratung) und bestellen,
- bestellte Speisen und/oder Getränke verzehren,
- Rechnung bezahlen.

#### **Personalbezogen**

- Gast empfangen und beraten,
- Bestellung aufnehmen,
- Bestellung an Küche weiterleiten,
- Speisen und/oder Getränke von den Ausgaben im Kellnergang holen und servieren,
- Rechnungsbetrag kassieren,
- Tisch für den nächsten Gast vorbereiten (z. B. Schmutzgeschirr abräumen, Tisch säubern, evtl. Tischdecke wechseln, Speisen-/Getränkekarte auslegen).

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| -                       | B 4 |
| Typ. Syn. Betriebstypen |     |
| -                       | 4   |

### Bedienungswege



- A Kellnergang
- B Kellnerkasse
- C Ausgabe Warme Küche
- D Ausgabe Kalte Küche
- E Ausgabe Kuchen/Desserts
- F Ausgabe Getränke bzw. Ausschankautomaten für Kellnerselbstbedienung
- G Servicestation (Geschirr, Besteck, Servietten etc.)
- H Rückgabe Schmutzgeschirr
- I Sitzplatzbereich

Abb. 1 Bedienungswege ‚Tisch-Bedienung‘

### 3. Beurteilung (Vor- und Nachteile)

#### Gastbezogen

- + es wird mehr Bequemlichkeit geboten als bei allen anderen Bedienungs- und Selbstbedienungsformen /vgl. 197/
- für mehr ‚Bequemlichkeit‘ muß mehr bezahlt werden /vgl. 197/
- angebotene Speisen und Getränke können vor der Bestellung nicht betrachtet werden, müssen quasi ‚auf Verdacht‘ ausgewählt werden<sup>1</sup>
- „Gast muß warten“ /15/

#### Personalbezogen

- viel Laufarbeit
- oft schwere Warentransporte zwischen Kellnergang und Gästetisch<sup>2</sup> /vgl. 196/

#### Betriebsbezogen

- langwieriger Bedienungsvorgang führt zu längeren Gästewartezeiten und damit zur Verlangsamung des Gästedurchlaufes (besonders ungünstig bei Stoßbetrieb)
- „Nachteil: ... Personalproblem“ /15/

<sup>1</sup> Ein Teil des Angebotes kann auf Schaubüfets, ‚vorgehobenen‘ Ausgaben oder in Kühlvitrinen präsentiert werden; von diesen Stationen bringt die Bedienungsperson das Gewünschte an den Gästetisch. Bei der sog. ‚vorgeschobenen‘ Ausgabe handelt es sich um eine Fertigungsstelle (z.B. Grillstand, Pizzaofen, Holzkohlenfeuer), an der eine Bedienungsperson oder auch ein Küchenmitarbeiter steht. Die genannten Möglichkeiten zur Speisenpräsentation beanspruchen i.d.R. zusätzlichen Platz innerhalb des Gastraumes. /vgl. 196/

<sup>2</sup> Transportarbeiten können durch den Einsatz von rollenden Einheiten, wie z.B. Servierwagen und mobilen Beistelltischen, erleichtert werden (Voraussetzung sind ebene, stufenlose Wege). /vgl. 196/

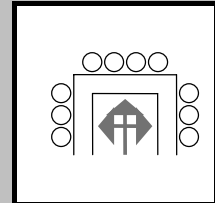
|                         |     |
|-------------------------|-----|
| –                       | B 4 |
| Typ. Syn. Betriebstypen |     |
| –                       | 5   |

BEDIENUNGSSYSTEM

**Personal-Bedienung**

BEDIENUNGSFORM

**Counter-Bedienung**



## 1. Erläuterung

Der Gast sitzt an einer Bartheke (,counter'), wo ihm Speisen und/oder Getränke vom Bedienungspersonal direkt gereicht werden.

## 2. Beschreibung

Es gibt zwei Varianten der ,Counter-Bedienung' – mit jeweils unterschiedlichen Bedienungsabläufen bei der Zubereitung und dem Servieren von Speisen: ,Snackbar' (s. Abb. 2) und ,Fingerbar'<sup>3</sup> (s. Abb. 3). Bei beiden Varianten nimmt das Personal einen Teil der üblicherweise im Küchenbereich ausgeführten Arbeiten selbst vor.

### **Bedienungsablauf**

#### **Gastbezogen (Snackbar und Fingerbar)**

- an Bartheke Platz nehmen,
- Speisen und/oder Getränke auswählen (Karte/Angebotstafel) und bestellen,
- bestellte Speisen und/oder Getränke verzehren,
- Rechnung bezahlen.

#### **Personalbezogen (Snackbar)**

- Bestellung aufnehmen,
- Bestellung von Warmspeisen an Küche weiterleiten,
- Getränke und Kaltspeisen mittels ,Kellnerselbstbedienung'<sup>4</sup> servieren,
- in der Küche zubereitete Warmspeisen von der Ausgabe holen und servieren,
- Rechnungsbetrag kassieren,
- Barthekeanteil für den nächsten Gast vorbereiten (z. B. Schmutzgeschirr abräumen, Theke säubern, Speisen-/Getränkekarte auslegen).

#### **Personalbezogen (Fingerbar)**

- Bestellung aufnehmen,
- Warmspeisen vor den Augen des Gastes zubereiten bzw. Bestellung von Warmspeisen an das Personal in der Zubereitungszone weiterleiten,
- Getränke, Kaltspeisen und Suppen mittels ,Kellnerselbstbedienung' servieren,
- Warmspeisen servieren bzw. von der Ausgabe in der Zubereitungszone holen und servieren,
- Rechnungsbetrag kassieren,
- Barthekeanteil für den nächsten Gast vorbereiten (s. o.).

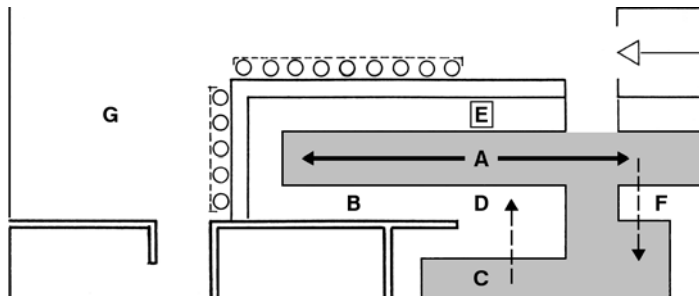
<sup>3</sup> „Fingerbar“: bestehend aus mehreren U-förmigen Bartheken, die als ,Finger' bezeichnet werden /vgl. 196, 198/

<sup>4</sup> „Kellnerselbstbedienung“: Die Bedienungsperson nimmt sich die benötigten Speisen und Getränke selbst und braucht nicht zu warten, bis sie ihr aus der Küche gegeben werden. Getränke werden mittels Ausschankautomaten serviert, bei Speisen kommen vor allem Suppen und fertig vorportionierte Teller (Sandwiches, Kuchen, Desserts) für diese Serviceform in Frage. /vgl. 196/

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| -                       | B 4 |
| Typ. Syn. Betriebstypen |     |
| -                       | 6   |

## Bedienungswege

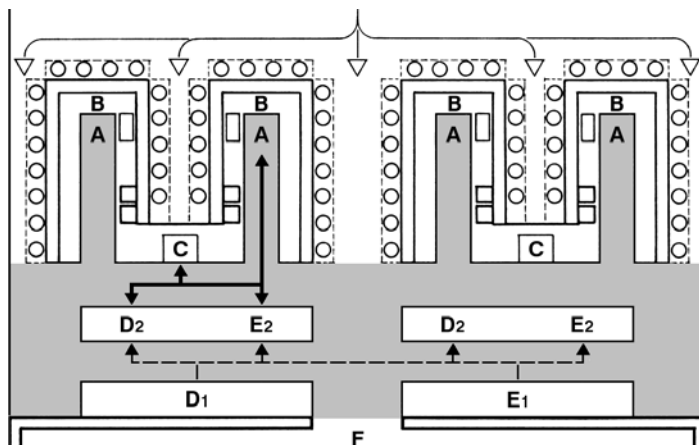
### Snackbar



- A Bedienungsgang
- B Getränke-Automaten/Kaltspeisen
- C Küche
- D Ausgabe Warmspeisen
- E Kasse
- F Rückgabe Schmutzgeschirr
- G Sitzplatzbereich Gasträum

Abb. 2 Bedienungswege ‚Counter-  
Bedienung‘ (Snackbar)

### Fingerbar



- A Bedienungsgang
- B Kühlschränke, Suppentopfplatz, Kaffeemaschine, Kasse
- C Geschirrspülmaschine
- D1 Zubereitung Warmspeisen – Bratpfanne, Kochapparate
- D2 Ausgabe/Zubereitung Warmspeisen – Bainmarie, Friteuse, Grillplatten
- E1 Zubereitung Kaltspeisen (Salat, Eis, Dessert)
- E2 Ausgabe Kaltspeisen
- F Kühl- und Tiefkühlräume

Abb. 3 Bedienungswege ‚Counter-  
Bedienung‘ (Fingerbar)

## 3. Beurteilung (Vor- und Nachteile)

### Gastbezogen (Snackbar und Fingerbar)

- + kürzere Bewirtungszeit als bei der ‚Tisch-Bedienung‘
- + man kann bei der Speisenzubereitung zusehen (nur bei ‚Fingerbar‘) /vgl. 106/

### Personalbezogen (Snackbar und Fingerbar)

- + kurze, gerade und übersichtliche Bedienungswege /vgl. 196/
- + weniger Laufarbeit als bei der ‚Tisch-Bedienung‘

### Betriebsbezogen (Fingerbar)

- + durch Schließung oder Öffnung einzelner Bar-‚Finger‘ kann die Kapazität je nach Gästeandrang verringert bzw. erweitert werden /vgl. 196/
- + Verweildauer im Unterschied zur ‚Tisch-Bedienung‘ relativ kurz, dadurch schnellerer Gästedurchlauf /vgl. 196/
- hohe Investitionskosten, die sich nur über eine entsprechend hohe Gästefrequenz amortisieren lassen<sup>5</sup> /vgl. 197/

<sup>5</sup> ist nur an stark befahrenen Autobahnstrecken zu erreichen /vgl. 197/

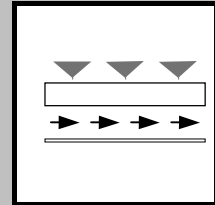
|                         |     |
|-------------------------|-----|
| –                       | B 4 |
| Typ. Syn. Betriebstypen |     |
| –                       | 7   |

BEDIENUNGSSYSTEM

**Gäste-Selbstbedienung**

BEDIENUNGSFORM

**On-Line**



## 1. Erläuterung

Der Gast wird innerhalb einer Gästeschlange an einer linienförmig („on line“) angeordneten Theke entlanggeführt; hier entnimmt er – das gesamte Warenangebot vor Augen – Speisen und/oder Getränke selbst bzw. nimmt sie vom Bedienungspersonal entgegen.

## 2. Beschreibung

### **Bedienungsablauf**

#### **Gastbezogen**

- Gästegang betreten,
- Tablett aus Depot entnehmen und auf Tabletrutsche stellen,
- Tablett zu den verschiedenen Vitrinen und Automaten für kalte Vorspeisen, Desserts, Kalt- und Warmgetränke (sog. ‚Nehme-Stationen‘) schieben, ggf. auswählen und portionierte Ware entnehmen,
- Tablett zur Warmspeisen-Ausgabestelle (sog. ‚Gebe-Station‘) schieben, ggf. auswählen, bestellen und warmes Tellergericht entgegennehmen,
- Tablett zum Besteck/Servietten-Depot schieben und benötigte Teile entnehmen,
- Tablett zur Kasse schieben und Rechnung bezahlen,
- Gästegang verlassen,
- im Sitzplatzbereich am Tisch Platz nehmen,
- Speisen und/oder Getränke verzehren,
- Tablett mit dem Schmutzgeschirr an einer Rückgabestelle (z. B. Tablettwagen, Förderband) abstellen.

#### **Personalbezogen**

Zu den wechselnden Aufgaben des Bedienungspersonals zählen:

- Depots vom Gästegang aus bestücken bzw. auffüllen,
- Vitrinen und Automaten vom Bedienungsgang aus bestücken bzw. auffüllen,
- vom Gast bestellte warme Tellergerichte portionsweise ausgeben (teils durch Weitergabe von in der Küche hergestellten Tellergerichten, teils direkt aus fahrbaren Wärmebehältern unter der Theke),
- Rechnungsbetrag kassieren,
- Tische im Sitzplatzbereich säubern,
- Schmutzgeschirr zur Spülküche transportieren (z. B. auf Tablettwagen).

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| -                       | B 4 |
| Typ. Syn. Betriebstypen |     |
| -                       | 8   |

### Bedienungswege

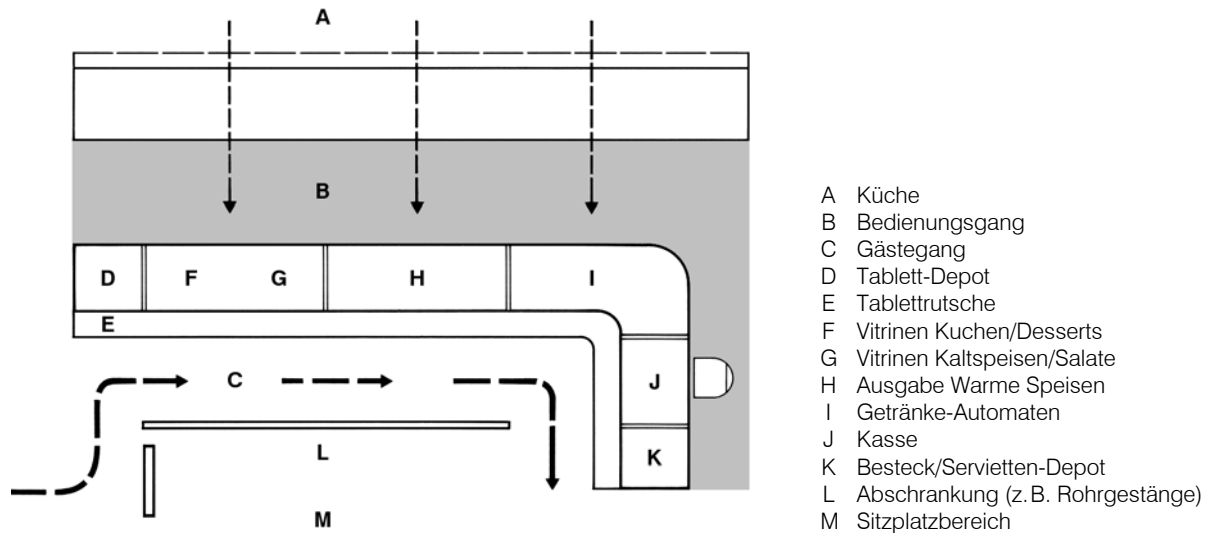


Abb. 4 Bedienungswege ‚On-Line‘ (Beispiel für Einzel-Linienführung)

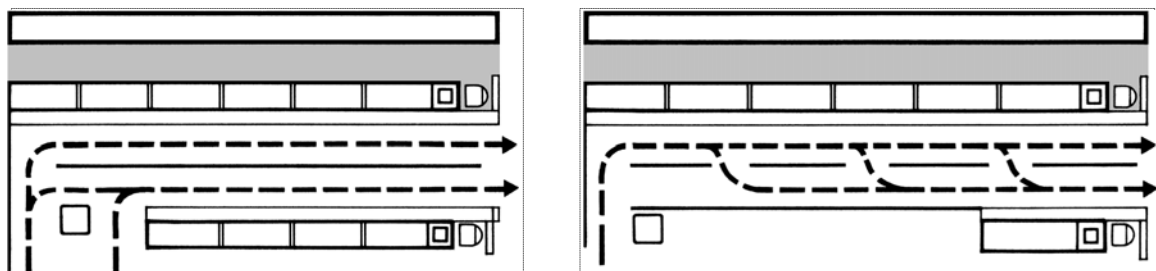


Abb. 5/6 Bedienungswege ‚On-Line‘ (Beispiele für Doppel-Linienführung)

### 3. Beurteilung (Vor- und Nachteile)

#### Gastbezogen

- + man sieht das Warenangebot direkt vor sich (das Auge ißt mit!) /vgl. 196/
- + kürzere Wartezeiten als beim Bedienungssystem ‚Personal-Bedienung‘, weil die Speisenausgabe wesentlich rascher vor sich geht /vgl. 196/
- relativ kleines Warenangebot
- Einzellinie: bei Stoßbetrieb längere Wartezeiten aufgrund von Staubildung; „kritische Punkte sind hier oft Kasse und warme Speisen“ /167/
- + „Vorteil Doppellinie: Kein Stau!“ /167/

#### Personalbezogen

- + wenig Laufarbeit aufgrund kurzer Bedienungswege

#### Betriebsbezogen

- + Verweildauer der Gäste relativ kurz, dadurch schnellerer Gästedurchlauf /vgl. 196/



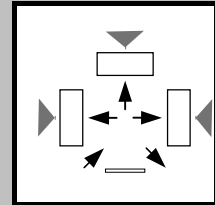
|                         |     |
|-------------------------|-----|
| –                       | B 4 |
| Typ. Syn. Betriebstypen |     |
| –                       | 9   |

BEDIENUNGSSYSTEM

**Gäste-Selbstbedienung**

BEDIENUNGSFORM

**Free-Flow**



## 1. Erläuterung

Der Gast kann sich in einem ausgedehnten Bewegungsraum, in dem verschiedene Einzeltheken angeordnet sind, frei bewegen („free flow“); hier entnimmt er – das gesamte Warenangebot vor Augen – Speisen und/oder Getränke selbst bzw. nimmt sie vom Bedienungspersonal entgegen.

## 2. Beschreibung

### **Bedienungsablauf**

#### **Gastbezogen**

- Gäste-Bewegungsraum betreten,
- Tablett aus Depot entnehmen,
- sich einen Überblick über die diversen Angebote an Nehme-Stationen (für Getränke/Kaltspeisen) und Ausgabestellen (für Warmspeisen) verschaffen,
- Tablett zu denjenigen Stationen und Ausgaben tragen, die die gewünschten Speisen und Getränke anbieten,
- nach und nach sein eigenes Menü zusammenstellen, d. h. Getränke und Kaltspeisen entnehmen bzw. Warmspeisen bestellen und entgegennehmen,
- Tablett zum Besteck/Servietten-Depot tragen und benötigte Teile entnehmen,
- Tablett zur Kasse tragen und Rechnung bezahlen,
- Bewegungsraum verlassen,
- im Sitzplatzbereich am Tisch Platz nehmen,
- Speisen und/oder Getränke verzehren,
- Tablett mit dem Schmutzgeschirr an einer Rückgabestelle (z. B. Tablettwagen, Förderband) abstellen.

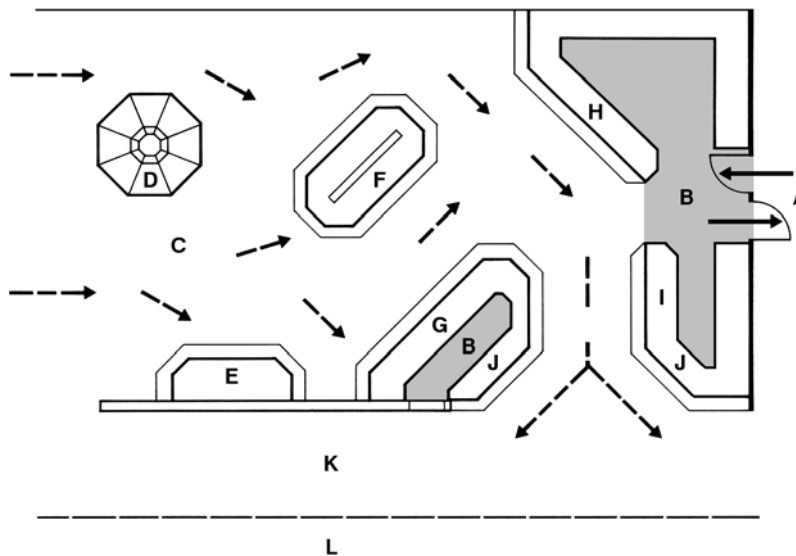
#### **Personalbezogen**

Zu den wechselnden Aufgaben des Bedienungspersonals zählen:

- Depots und Stationen bestücken bzw. auffüllen,
- vom Gast bestellte Warmspeisen direkt an den Ausgabestellen zubereiten und ausgeben,
- Rechnungsbetrag kassieren,
- Tische im Sitzplatzbereich säubern,
- Schmutzgeschirr zur Spülküche transportieren (z. B. auf Tablettwagen).

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| -                       | B 4 |
| Typ. Syn. Betriebstypen |     |
| -                       | 10  |

### Bedienungswege



- |                              |                                   |
|------------------------------|-----------------------------------|
| A Küche                      | G Ausgabe Warme Vorspeisen/Suppen |
| B Bedienungsgang             | H Ausgabe Warme Hauptgerichte     |
| C Gäste-Bewegungsraum        | I Ausgabe/Automaten Getränke      |
| D Tablett-Depot              | J Kasse                           |
| E Station Kuchen/Desserts    | K Verkehrsfläche Gastrraum        |
| F Station Kaltspeisen/Salate | L Sitzplatzbereich                |

Abb. 7 Bedienungswege ‚Free-Flow‘

### 3. Beurteilung (Vor- und Nachteile)

#### Gastbezogen

- + man sieht das Warenangebot direkt vor sich (das Auge ißt mit!) /vgl. 196/
- + kürzere Wartezeiten als beim Bedienungssystem ‚Personal-Bedienung‘, weil die Speisenausgabe wesentlich rascher vor sich geht /vgl. 196/
- + man kann sich frei bewegen, muß nicht in der Schlange stehen /vgl. 196/
- + reichhaltigeres Warenangebot als bei den SB-Formen ‚On-Line‘ und ‚Take-Away‘ /vgl. 199/
- + keine langen Wartezeiten vor den Ausgaben, weil sich die Gäste über den gesamten Bewegungsraum verteilen /vgl. 196/
- + ‚Erlebnisatmosphäre‘ durch Zusehen bei der Warmspeisenzubereitung /vgl. 13/

#### Personalbezogen

- + wenig Laufarbeit
  - beim Nachfüllen der Stationen inmitten des Bewegungsraumes können sich die Laufwege von Personal und Gästen kreuzen (besonders ungünstig bei Stoßbetrieb) /vgl. 196/
- „Kein Problem, im Gegenteil: Hier ergeben sich Möglichkeiten der Gastkommunikation.“ /146/

#### Betriebsbezogen

- + Verweildauer der Gäste relativ kurz, dadurch schnellerer Gästedurchlauf /vgl. 196/
- größerer Raumbedarf als bei den SB-Formen ‚On-Line‘ und ‚Take-Away‘ /vgl. 199/

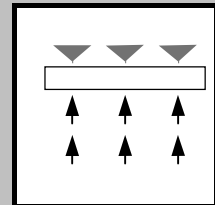
|                         |     |
|-------------------------|-----|
| –                       | B 4 |
| Typ. Syn. Betriebstypen |     |
| –                       | 11  |

BEDIENUNGSSYSTEM

**Gäste-Selbstbedienung**

BEDIENUNGSFORM

**Take-Away**



## 1. Erläuterung

Dem Gast werden Speisen und/oder Getränke vom Bedienungspersonal an einer Theke verkauft, und zwar ähnlich wie in Trink- oder Imbißstuben, wo man die Ware entweder an Ort und Stelle verzehren oder aber mitnehmen kann („take away“).

## 2. Beschreibung

### **Bedienungsablauf**

#### **Gastbezogen**

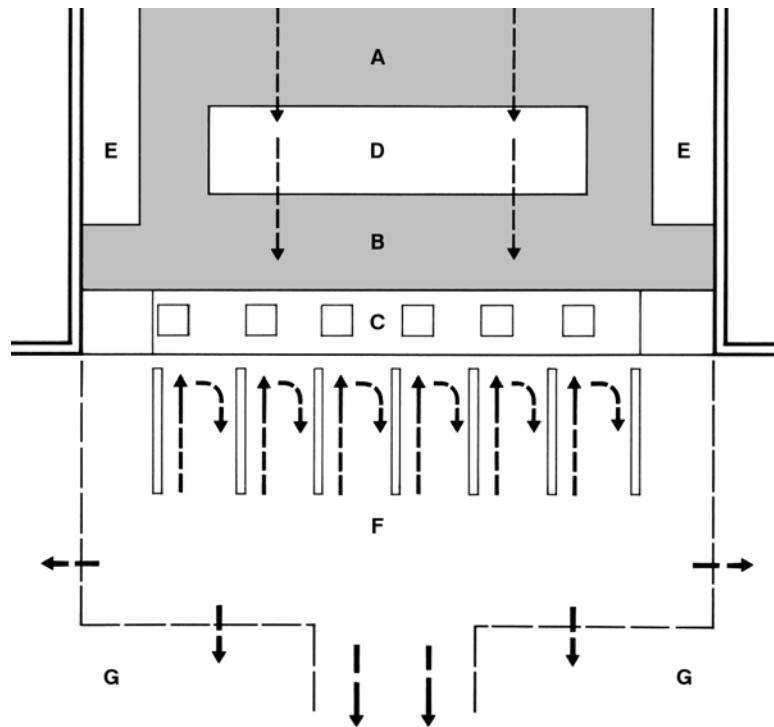
- zur zentralen Verkaufstheke gehen bzw. sich bei größerem Andrang in einer Warteschlange einreihen,
- Speisen und/oder Getränke anhand der Angebotstafel auswählen und bestellen,
- Besteck, Servietten und evtl. Trinkhalm aus Depot entnehmen,
- Rechnungsbetrag bei der Person bezahlen, von der man bedient wird,
- Waren auf einem Tablett (oder in einer Tüte verpackt) entgegennehmen,
- im Sitzplatzbereich am Tisch Platz nehmen (oder mit den Waren das Gebäude verlassen),
- Speisen und/oder Getränke verzehren,
- Tablett mit dem Schmutzgeschirr an einer Rückgabestelle (z. B. Tablettwagen, Förderband) abstellen bzw. Einweggeschirr und -besteck an einer Entsorgungsstation zurücklassen.

#### **Personalbezogen**

- Bestellung aufnehmen,
- Kalt- und/oder Warm Speisen in verkaufsfertigem Zustand von der Speisenausgabe holen,
- Kalt- und/oder Warmgetränke an Automaten entnehmen,
- alle Waren auf einem Tablett zusammenstellen (oder in eine Tüte packen),
- Rechnungsbetrag kassieren,
- Waren dem Gast aushändigen.

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| -                       | B 4 |
| Typ. Syn. Betriebstypen |     |
| -                       | 12  |

### Bedienungswege



- A Küche
- B Bedienungsgang
- C Verkaufstheke mit Kassen
- D Speisenausgabe Küche
- E Getränke-Automaten
- F Gäste-Einreihzone
- G Sitzplatzbereich

Abb. 8 Bedienungswege ‚Take-Away‘

### 3. Beurteilung (Vor- und Nachteile)

#### Gastbezogen

- + extrem kurze Wartezeiten (aufgrund der Verwendung von fast ausschließlich vorportionierter und verkaufsfertiger Ware)
- + kürzere Wartezeiten als beim Bedienungssystem ‚Personal-Bedienung‘, weil die Speisenausgabe wesentlich rascher vor sich geht /vgl. 196/
- i. d. R. begrenztes Warenangebot, das im Unterschied zu anderen Selbstbedienungsformen auch nicht immer zur Schau gestellt wird; es wird vielfach erwartet, daß der Gast das Angebot kennt /vgl. 199/

#### Personalbezogen

- mehr Laufarbeit als bei anderen Selbstbedienungsformen
- sehr stressig bei hoher Gästezahl, weil eine Bedienungsperson jeweils einen kompletten Verkaufsvorgang abwickeln muß und außerdem permanent in Bereitschaft zu stehen hat

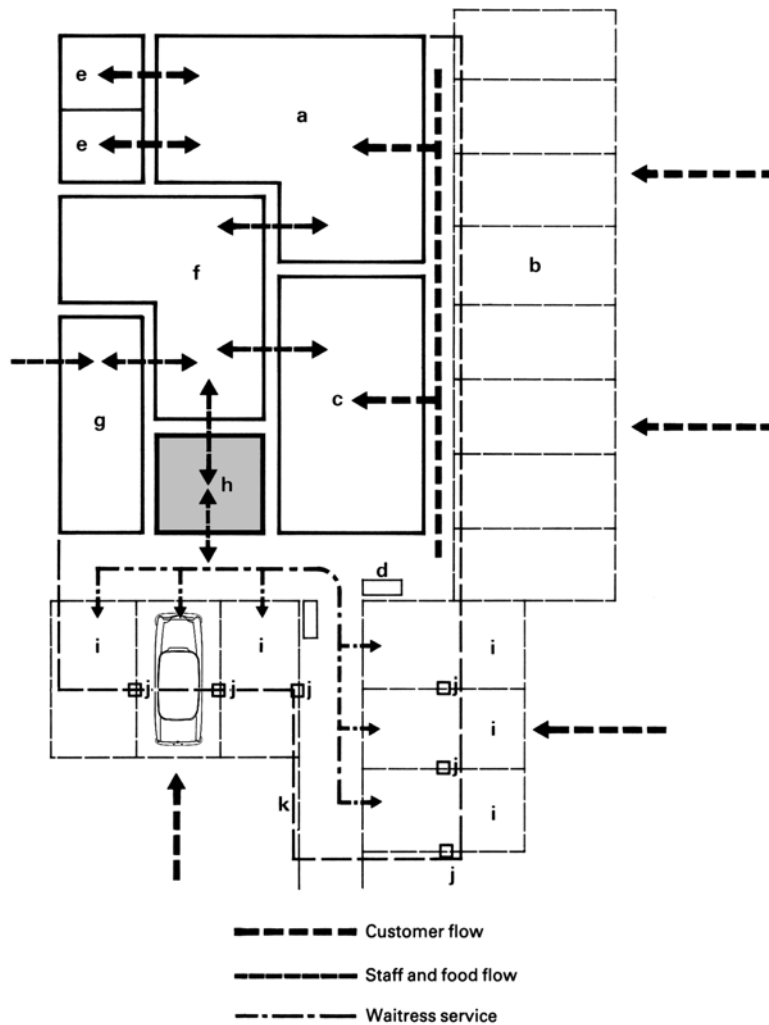
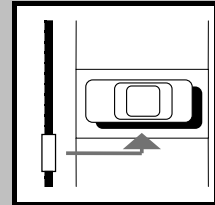
#### Betriebsbezogen

- + Verweildauer der Gäste sehr kurz, dadurch äußerst schneller Gästedurchlauf /vgl. 196/
- + hat den geringsten Raumbedarf aller Selbstbedienungsformen, weil die Ausgabe zum überwiegenden Teil direkt aus der Produktionsküche erfolgt /vgl. 199/

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| –                       | B 4 |
| Typ. Syn. Betriebstypen |     |
| –                       | 13  |

BEDIENUNGSSYSTEM **Drive-in-Bedienung**

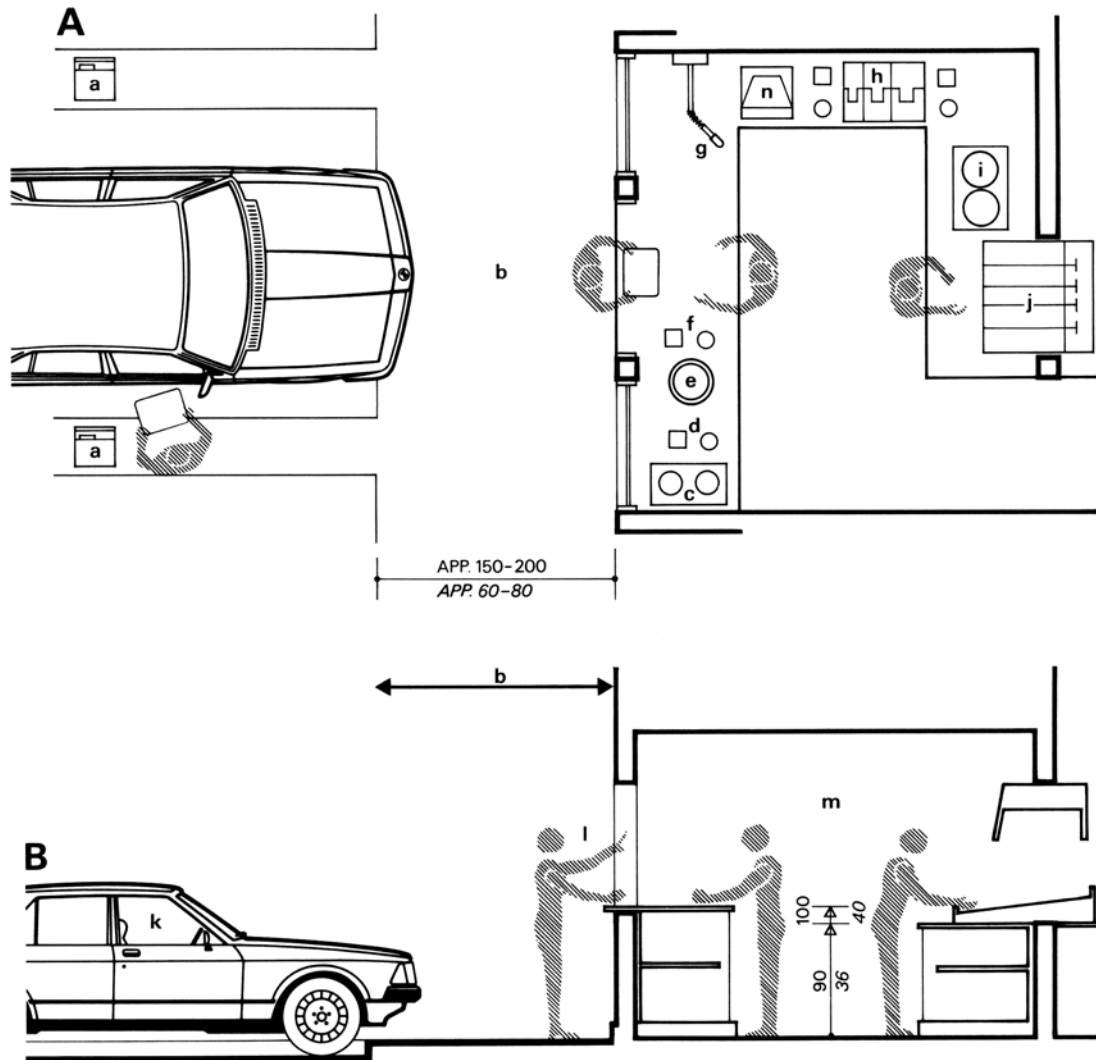
BEDIENUNGSFORM **Waitress-Service**



- |  |   |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Drive-in kiosk serving the same menu as the inside operation. The kiosk is connected to the kitchen.</li> <li>2 Waitress service from the kiosk to the car.</li> <li>3 Optional microphone call points.</li> <li>4 Canopies over walkways.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>a Self-service restaurant.</li> <li>b Parking.</li> <li>c Snack bar.</li> <li>d Tray collection point.</li> <li>e Customer washrooms.</li> <li>f Kitchen.</li> <li>g Stores and staff washroom.</li> <li>h Drive-in kiosk.</li> <li>i Drive-in car park spaces.</li> <li>j Microphone call point (optional).</li> <li>k Canopy.</li> </ol> |
|--|---|

Abb. 9 Beispiel für einen „Drive-in Kiosk“-Betrieb mit ‚Waitress-Service‘

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| -                       | B 4 |
| Typ. Syn. Betriebstypen |     |
| -                       | 14  |



- Cooking is carried out in the main kitchen.
  - Drinks and dispensers are within the kiosk.
  - The waitress delivers food to car/customer and collects when the customer has completed.
- A** Plan view of drive-in kiosk with waitress service.  
**B** Sectional view of drive-in kiosk with waitress service.

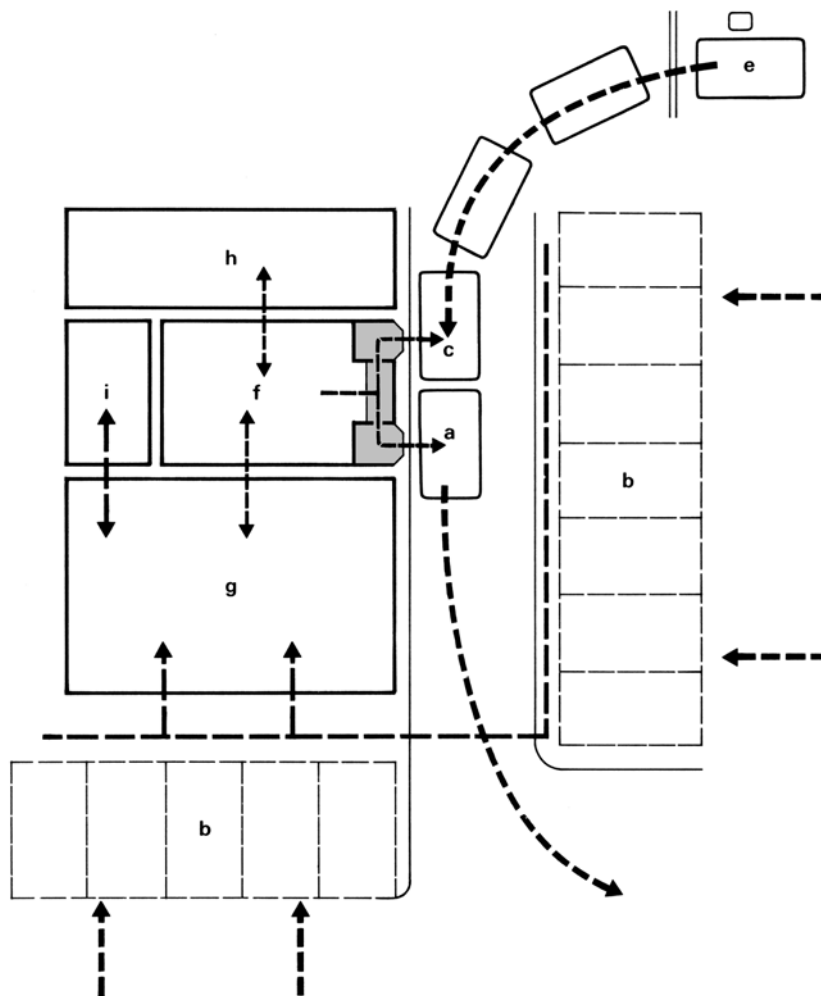
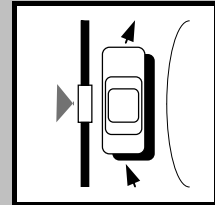
- a** Microphone call point (optional).  
**b** Serving zone (canopy over).  
**c** Coffee.  
**d** Cups and lids.  
**e** Soup well.  
**f** Bowls and lids.  
**g** Microphone.  
**h** Juices.  
**i** Warming lamps and hot plate.  
**j** Burger chute.  
**k** Customer.  
**l** Waitress.  
**m** Service.  
**n** Cash point.

Abb. 10 Beispiel für ‚Waitress-Service‘ in Grundriß und Schnitt

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| –                       | B 4 |
| Typ. Syn. Betriebstypen |     |
| –                       | 15  |

BEDIENUNGSSYSTEM **Drive-in-Bedienung**

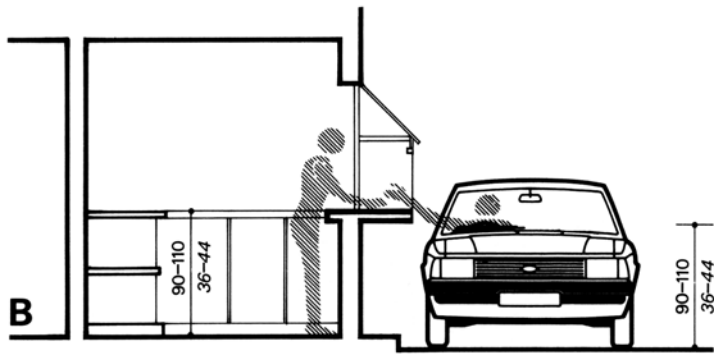
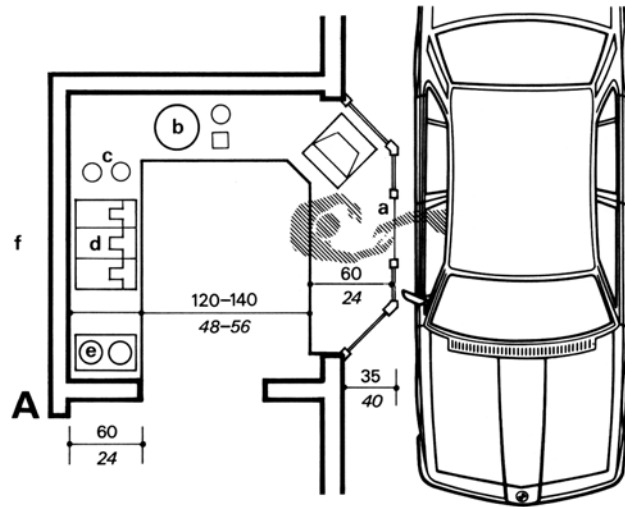
BEDIENUNGSFORM **Window-Service**



- Customer traffic
- Customer pedestrian flow
- Staff and food flow

- Drive-in kiosks supply food and drinks direct to cars so that customers may eat without leaving their cars.
  - The kiosk forms part of the main kitchen and is served by it.
  - For left-hand drive cars this kiosk has to be handed.
  - Allow for line up space between "order" and kiosk and before "order".
  - Turnover and time spent in line depends on the serving speed.
- a Customer serve, position 1.
  - b Customer parking.
  - c Customer serve, position 2.
  - d Microphone order point.
  - e Stop to order.
  - f Kitchen.
  - g Serving area and seating.
  - h Stores and washroom.
  - i Customer washroom.

Abb. 11 Beispiel für einen „Drive-in Kiosk“-Betrieb mit ‚Window-Service‘



- A** Plan view of drive-in kiosk with window service.
- B** Sectional view of drive-in kiosk with window service.
- a** Service and cash projecting bay window.
  - b** Soup.
  - c** Cups and lids.
  - d** Juices.
  - e** Coffee.
  - f** Main kitchen.

Abb. 12 Beispiel für ‚Window-Service‘ in Grundriß und Schnitt