

Mit moderner Kassen- und Schankkontrolltechnik:

# Schnellerer Service, höhere Umsätze, mehr Kontrolle!

In der Theorie ist bei der Funkbonierung alles paletti, weil alle Beteiligten profitieren. Die Servicekräfte können sich besser um die Gäste kümmern. Fehler bei der Übertragung der Bestellungen werden minimiert, und die Gastronomen dürfen sich über ein kräftiges Umsatzplus freuen, weil besser bediente Gäste mehr konsumieren.

„Erwiesenermaßen geht es hier je nach Art und Lage des jeweiligen Restaurants um Steigerungen zwischen 15 und 30 Prozent“, heißt es beim österreichischen Marktführer **think dig**, der nach eigenen Angaben rund 40.000 „Ordermänner“ in weltweit mehr als 14.000 Lokalen im Einsatz hat. Und täglich kommen 10 bis 20 neue Restaurants hinzu.

Hierzulande sah die Gastro-Praxis aber lange Zeit anders aus. Funk-Handys haben sich in der deutschen Gastronomie nur zögerlich durchgesetzt. „Inzwischen beschäftigen sich aber immer mehr Gastronomen ernsthaft mit der Frage, ob sie eine mobile Kassenslösung in ihrem Lokal einführen sollen“, so die Beobachtung bei der Fa. **Kassensysteme Ebner**. „Mit Recht sehen die Gastronomen eine solche Systemlösung mittlerweile vor allem als Investition mit anschließendem Mehrwert und weniger als ein notwendiges Übel, um die Abrechnung der Gäste oder Kellner zu vereinfachen.“

Von schnellem Service profitieren Gäste und Gastronomen. Um dieses Ziel zu erreichen, nutzen immer mehr Gastro-Betriebe moderne Techniken wie Funkbonierung und elektronische Schankanlagen.

Ein Blick in den Gastro-Alltag kann dies am besten verdeutlichen: Es ist ein großer Unterschied, ob direkt am Gast die bestellte Gangfolge eines Menü boniert wird oder ob die gesamte Bestellung eines Tisches hinterher vom Kellnerblock in die Kasse eingetippt werden muss. Dass der Service bei der Funkbo-

ausgefeilt man die Möglichkeiten der Umbestellungen und Zusatzverkäufe in den Bonierablauf einfließen lassen kann“, heißt es im Hause Ebner. „Allein schon der kleine Hinweis im Display, bei einer guten Flasche Rotwein das Mineralwasser mit anzubieten, sorgt nach unseren Erfahrungen für ein Umsatzplus



Foto: Dirmeyer

Schankanlagen bieten nicht nur optischen Genuss (wie in diesem Fall eine GRUBER-Schankanlage im Hotel Halterttau in Wolznach), sondern auch zahlreiche ökonomische Vorteile.

Gastro-Betriebe mit mobilen Kassen eigentlich nur in Österreich zu finden waren, importierte das Fachhaus für Kassensysteme die Innovation „ORDERMAN®“ aus Österreich und ist nach eigenen Angaben von damals an bis heute das erfolgreichste Kassenhaus für Funkkassen in Deutschland.

Der Mehrwert und Erfolg einer mobilen Kassenslösung hängt von verschiedenen Faktoren ab. „Als Kassensystemlieferant dürfen wir nicht den Fehler machen und ein solches Produkt in der gleichen Art und Weise wie eine stationäre Kasse installieren“, so die Erfahrung von Geschäftsführer Michael Ebner. „Da wir mit mobilen Geräten in den Service-Ablauf eingreifen, müssen wir prüfen, wie der Betrieb bislang funktioniert hat und in welchen Bereichen Verbesserungspotenziale liegen. Selbst die Art der Kellner-Eingabe - bei gleicher Bestellung - kann zwischen Mobil- und Stationärer Kasse völlig unterschiedlich sein.“

ORDERMAN® LEO2, ORDERMAN® MAX – Die Fa. Kassensysteme Ebner setzt auf Funk(kassen)lösungen.



Foto: Ebner

nierung eine neue Dynamik gewinnt, ist leicht nachvollziehbar. Diese Dynamik sollte bei der Installation und Programmierung der Kasse berücksichtigt werden. Das Jahrzehnte alte Know How für stationäre Kassen reicht da nicht mehr aus.

Anders gesagt: Die Flexibilität der Funkbonierung sollte beim Service genutzt werden, um sicher und schnell auf Gäste-wünsche eingehen zu können. „Interessant dabei ist es, wie

im zweistelligen Bereich. Es hängt vom Leistungsrahmen der Kassensoftware ab, ob es nur Auswahllisten aller Umbestellungsmöglichkeiten gibt oder ob einem Verkaufsartikel - nach Rücksprache mit dem Küchenchef - die häufigsten Umbestellungen bereits zugeordnet sind und sich so der Zeitaufwand für eine Umbestellung halbiert. Es ist schließlich ein großer Unterschied, ob ein Kellner mit seiner mobilen Kasse 5 oder nur 2

**TOP SERVICE GmbH**  
sagt DANKE  
für 2006  
08165/948730

Das Unternehmen aus Wolfartshausen zählt in Bayern zu den Pionieren beim Thema Mobilkassen. Bereits vor elf Jahren, als



Foto: Dirmeier

Minuten am Tisch des Gastes benötigt."

Ob der Einsatz von Funkhandys den erhofften Erfolg bringt, hängt nicht zuletzt davon ab, dass Handy und stationäre Kasse absolut homogen funktionieren. Welcher Kellner lernt schon gerne zwei verschiedene Kassenshandhabungen in nur einem Betrieb? Die Fa. Kassensysteme Ebner geht sogar noch einen Schritt weiter und fragt: Wozu wird die stationäre Kasse überhaupt noch benötigt? „Unsere modernsten Kassensystemen mit **Amadeus** Software verzichten auf die stationäre Kasse komplett“, so Michael Ebner. „Eine stationäre Kasse stört die ergonomischen Vorteile im Bereich der Produktion in Küche und Schänke empfindlich. Deshalb installieren wir in immer mehr Betrieben reinrassige Mobilkassensysteme. Ein weiterer Vorteil ist, dass es dann wesentlich einfacher ist, der Kellnerschaft die Philosophie einer Mobilkasse näher zu bringen. Die Akzeptanz und Gewöhnungszeit verändert sich gravierend. Für Gastronomen nicht unwichtig ist schließlich der Umstand, dass man für eine qualitativ hochwertige stationäre Kasse beinahe zwei mobile Funkkassen kaufen kann.“

Bleibt die Frage: Touch oder Tastatur? Langjährige Leser des

GASTRONOMIE-REPORT werden nicht überrascht sein, dass sich die Fa. Ebner für die „schnellere Tastaturvariante inkl. genialer Artikelsuchfunktionen“ ausspricht. „In der Theorie ist sogar ein Mix beider Varianten möglich. Und auch die Häufigkeit des Kellnerwechsels spielt eine Rolle“, räumt Michael Ebner zwar ein. „Aber auch unser Hardwarepartner ORDERMAN® hat in ausgiebigen Recherchen eine große Zahl von Gastronomen ermittelt, die niemals auf eine Touchvariante wechseln würden. Deshalb erleben wir noch in diesem Jahr den Relaunch des **ORDERMAN® LEO I** durch seinen Nachfolger **LEO II**. Die Vorbestellungen für den Nachfolger reichen bereits weit in das Jahr 2007. – Am besten klärt ein Test bei laufendem Betrieb, welches Boniersystem für das jeweilige Lokal geeignet ist. Wir unterstützen seit Jahren beide Varianten, entgegen dem herrschenden Trend in Richtung Touch. Die Tastaturvariante erlebt speziell bei ehrgeizigen Gastronomen eine echte Renaissance.“

Bei solch einer Lösung, die direkt am Gast bestehen muss, kommt es darauf an, dass alle Verkaufsartikel auf das Genaueste im System hinterlegt werden. „Divers-Bonierungen sind damit Geschichte“, so Michael Ebner. „Umso besser, wenn die Stamm-

daten zugänglich und einfach zu programmieren sind. Ein detailliertes Berichtswesen inkl. einem echten Online Journal, womit die Tätigkeiten an jeder einzelnen mobilen Kasse überwacht werden können, ist bei unserer **Amadeus + ORDERMAN®** Kassenslösung selbstverständlich. Wer sich von den Vorteilen in der Praxis überzeugen möchte, sollte mit unseren Fachberatern einen Testlauf in seinem Betrieb vereinbaren.“

#### SCHUTZ VON DATENAUSFALL

Wie sieht es mit der Datensicherheit aus? Bei manchen Mobilkassen liegen die Umsatz- und Programmdateien lokal auf dem Handheld. Bei eventuellem Ausfall dieser Hardware verliert der Gastronom die Umsätze dieses Gerätes. „Bei **Amadeus / Orderman®** wird online gearbeitet“, erklärt Michael Ebner. „Die Einstellungen und Umsätze aller Mobilkassen liegen zentral/gesichert, was weitere organisatorische Möglichkeiten eröffnet, wie z.B. das praxisnahe Sperren von nicht verfügbaren Artikeln (Entenbraten aus). Ein absolutes Highlight ist die Funktion, Kellner in ihren eigenen Umsätzen trotzdem zusammen arbeiten zu lassen (dies erspart dem Gast die lästige Info: Sie sind leider nicht

**Sorgen im SNOW DOME für reibungslosen Service: GRUBER-Schanksysteme mit ausgeklügelter Technik und Logistik.**

in meinem Service – ich sage meiner Kollegin Bescheid.) 100-prozentige Präsenz am Gast mit voller Performance aller Handykellner verlangt 150%-prozentige Performance der Kassensoftware. Und hier ist natürlich der Kassensupplier gefordert, alle technischen Möglichkeiten seiner Kassensoftware in den praxisbezogenen Anforderungen des Gastro-Kunden abzubilden.“

Nicht nur beim Thema Funkhandys/Funkkassen hat die österreichische Gastronomie eine Vorreiterrolle übernommen, sondern auch dem Thema „Schankanlagen“. In unserem Nachbarland gibt es kaum eine Apres-Ski-Hütte, die nicht auf elektronische Schankkontrolle vertraut. Aber die offensichtlichen Vorteile von Schankanlagen (weniger Schankverlust, bessere Kontrolle, schnellerer Service, etc.) haben sich inzwischen auch in Deutschland herumgesprochen – speziell bei Großprojekten.

seit  
1969

Ihre TOP-Adresse in Bayern  
**FAEMA-Kaffeemaschinen**  
Verkauf & Kundendienst

Hans Schneider, Gabelsbergerstr. 95, 80333 München,  
Tel. 0 89 / 52 56 33, Fax 5 23 68 30, thermoplanschneider@t-online.de





Auf einen Blick: WMF-Schanksysteme

Foto: WMF

Ein aktuelles Beispiel ist die „Wintererlebniswelt SNOW DOME Bispingen“ in der Nähe von Hamburg. Dort heißt es seit Ende Oktober Ski und Rodel gut. Dieses Objekt wurde komplett mit GRUBER Schanksystemen ausgestattet. „Der Lieferumfang umfasste die Projektierung und Planung der Schanktechnik, die Installationen der Getränketechnik für Bier und Postmix sowie die Montage der 6 VMPS Getränkechanksysteme mit externen Pillar-Biersäulen“, heißt es der Fa. Dirmeier Kühl- und Schanktechnik, die die GRUBER-Schanksysteme in Deutschland installiert und betreut. Die technischen Details der Anlage im „SNOW DOME“ sind beeindruckend:

- über 20 Bier- und 40 Postmixleitungen
- über 100 LIBRA Wiegeeinheiten zur Flaschenkontrolle
- Anschluss von 9 FRANKE-BREMER Kaffee-Modulen und 2 Glühweinautomaten
- Installation von 8 GRUBER V-Spirit Spirituosenstationen

- zusätzlich sind 15 Schank-Buffet-Stationen eingerichtet, die bei Bedarf (nur im Hochbetrieb) die Kellner beim Zapfen unterstützen
  - im SB-Bereich ist eine Zapfsäule mit 16 Leitungen installiert, die von zwei Seiten bedienbar ist
  - Optimierung des Schankbetriebes durch SHERLOCK KEG Vent (automatische Fass-Leerabschaltung) und KEG Watch (Leermeldesystem speziell für den Sirupbereich)
  - NOVACOM Kassenanbindung (mit Kredit und Debit Unterstützung)
  - die komplette Anlage ist intern über ein TCP/IP Netzwerk vernetzt und wird per Fernwartung verwaltet
- „Damit die Hygiene der Schankanlagen garantiert ist, haben wir Maxi-Cleaner Reinigungsgeräte installiert, die über das GRUBER SYSTEM automatisch gesteuert werden“, so die Auskunft im Hause Dirmeier. „Die Leitungen werden zusätzlich zur normalen chemischen Reinigung mit CO2 Druckstößen

gereinigt und nochmals mit Wasser gespült. Dies sichert optimale Hygiene im Schankbereich.“

Nachdem die gesamte Anlage rund sechs Wochen in Betrieb war, haben wir die „Gastronomische Projektleitung“ des SNOW DOME um ein kurzes Resümee gebeten und folgende Antwort erhalten: „Die Entscheidung für die Produkte der Fa. GRUBER Schanksysteme in Kombination mit der Projektierung und Installation durch die Firma Dirmeier war die 100% richtige Entscheidung. Es wurde eine tolle Arbeit abgeliefert!“ – Inzwischen hat die Fa. Dirmeier bereits das nächste Großprojekt mit GRUBER Schanksystemen ausgestattet: den SNOW FUN Park in Wittenburg. Dort sind die Schanksysteme an das Matrix-Kassensystem angebunden.

Zu den Stärken der Gruber-Schankanlage zählt nach Angaben des Herstellers ihre große Flexibilität. „Die Gruber-Schankanlagen können an nahezu alle Kassensysteme angebunden werden“, heißt es im Hause Dirmeier. „Hierzu verfügen wir über derzeit mehr als 20 Anbindungsprotokolle mit diversen Parametern, die alle ohne Softwarewechsel einfach ausgewählt werden können. Und genauso passen die Gruber-Schankanlagen in große wie kleine Gastro-Betriebe.“

Zu aktuellen Referenzobjekten zählen u.a. der Rabenwirt in Pullach (mit einer Anbindung der Schankanlage an ein Indatec Kassensystem), der Gasthof Wallners in Gilching (mit Anbindung an das Amadeus Kassensystem), die Münchner Gaststätte Bachmaier Hofbräu (mit Anbindung an ein Hypersoft Kassensystem) und das Hotel Restaurant Wenisch in Straubing (mit Anbindung an ein Vectron Kassensystem).

Auf der HOGA in Nürnberg (Halle 7A, Stand 7152) wird die Fa. Dirmeier die neue GRUBER-Produktreihe SHERLOCK mit den Produkten SHERLOCK KEG-WATCH, SHERLOCK KEG-VENT und SHERLOCK KEG Switch präsentieren. - Das Ziel bei GRUBER/Dirmeier lautet, die Betriebsabläufe ständig weiter zu verbessern und zu optimieren. „Aus der mehr als 20-jährigen Erfahrung mit Schanksystemen wissen wir, dass nicht die Kontrolle allein, sondern erst die Arbeitserleichterung für das Per-

sonal, schnellere Bedienung der Gäste, daraus resultierende Umsatzsteigerungen und nicht zuletzt Personalkosteneinsparung einen höchstmöglichen Ertrag garantieren“, so Hans Dirmeier. „Bei optimal geplanten Schankanlagen sind Amortisationen von weit unter zwei Jahren keine Seltenheit.“

Unter dem Motto „Jedes Getränk zählt“ hat die Fa. WMF ein Getränkekontrollsystem entwickelt, das sich auf die Bereiche Offenausschank, Wein- und Spirituosenkontrolle, Flaschen- sowie Heißgetränkekontrolle erstreckt. „Mit unserem Getränkekontrollsystem hat man jederzeit den Wareneinsatz im Griff, denn kein Getränk verlässt ohne Registrierung die Theke“, heißt es beim deutschen Hersteller aus Geislingen. „Nahezu alle in der Gastro-

**Fett Abscheider**  
mit gültiger Zulassung nach DIN 4040 prEN 1825

Anlagen zur Freistellung	
NG 1 ab	835,- €
NG 2 ab	1.345,- €
NG 4 ab	1.595,- €
zum Ersteinbau ab	1.445,- €
Unterischmodelle ab	535,- €

Alle Größenkurzfristig lieferbar, Preise zuzügl. 18% MwSt.

Information kostenlos  
Umwelttechnik Tel. 02603 - 505652  
56132 Dausenau Fax 02603 - 5702

Info: [www.fettabscheider-online.de](http://www.fettabscheider-online.de)

nomie ausgeschenkt Getränke können über dieses System kontrolliert werden. 3 bis 5 Getränke, die pro Kellner am Tag nicht mehr verloren gehen, genügen meist, um die Anschaffungskosten auf Leasingbasis zu amortisieren – was darüber hinaus geht ist verdientes Geld.“

Zur Kontrolle kommt die Flexibilität. „Unser Getränkekontrollsystem passt sich jeder Betriebsgröße an und dank unterschiedlicher Designvarianten auch jedem Ambiente“, heißt es bei WMF. „Zudem besteht die Möglichkeit, unsere Kontrolltechnik in bereits vorhandene Schanksäulen einzubauen. Über die Intelligente Schnittstellenbox (ISB) können nahezu alle im Markt gängigen Kassensysteme angebunden werden. Hierbei übernimmt die ISB zum einen die Dolmetscherfunktion und bietet zum anderen zusätzliche Sicherheit, indem sie Daten, die nicht zur Kasse übertragen wurden, zwischenspeichert und im Nachhinein überträgt. Außerdem kann durch den Anschluss eines Druckers auch an der ISB abgerechnet werden.“

Karl Umführer

Fortsetzung im nächsten Heft

## TauwAiring 1000

### DER LUFTREINIGER ALS ALTERNATIVE ZUM RAUCHVERBOT

Der **TauwAiring 1000** reinigt die Luft über einen Aktivkohlefilter und reduziert die Rauchbelastung deutlich. Ein angenehmes Raumklima entsteht für Raucher und Nichtraucher.

Der **TauwAiring 1000** ist besonders geeignet für:

- kleine Räume und Bars
- niedrige Räume
- schlecht belüftete Räume
- Kegelbahnen
- Gewölbekeller u.v.m.

**Sprechen Sie uns an:**

Tauw GmbH • Richard-Löchel-Str. 9 • 47441 Moers •  
Tel.: 02841-1490-33 • [erwin.vandereijk@tauw.de](mailto:erwin.vandereijk@tauw.de)