



Quelle: Stefan Merkle/stock.adobe.com

# Am liebsten bargeldlos

Abrechnungs- und Kassensysteme für die Gemeinschaftsverpflegung müssen viel können. Immer genau, schnell und sicher sein – im digitalen Kontakt und kompatibel mit unterschiedlicher Software und verschiedenen Peripheriegeräten.

**K**eine leichte Aufgabe, die aber von modernen Kassensystemen heute mit Bravour gemeistert wird, dank der verschiedenen Soft- und Hardwareentwickler, die sich bis ins Detail mit diesem hochsensiblen Bereich beschäftigen. Und wo alles genauestens zu dokumentieren ist, für die eigene Planung und Sicherheit ebenso wie für die Kunden und Gäste und nicht zu vergessen, das Finanzamt.

seite möglich ist.“ Wenn es sich bei den Gästen hauptsächlich um Stammkunden handele würden sich bargeldlose Zahlungsmöglichkeiten anbieten. Vectron bietet neben eigenen Kartensystemen auch die Anbindung von Fremdsoftware an. Monatliche Abrechnung über Mitarbeiterkonten sowie die direkte Abbuchung vom Gehalt würden den Ablauf ebenfalls effizienter ma-

## Spezielle Branchenanforderungen beachten

Es gibt spezielle Branchenanforderungen an Kassensysteme, wie Daniela Franka Tünte von Vectron ausführt: „In der Gemeinschaftsverpflegung kann es aufgrund der geballten Stoßzeiten schnell zu längeren Wartezeiten bei der Essensausgabe kommen. Um dies so weit wie möglich zu verhindern, muss jeder Arbeitsschritt optimiert sein und auch der Kassier- und Bezahlvorgang sollte möglichst wenig Zeit beanspruchen. Beispielsweise ist es hilfreich, wenn Artikel mit möglichst wenigen Toucheingaben boniert werden können und der Zugriff auf Schnelldreher schon auf der Start-



Quelle: Vectron

Gerade für Betriebsrestaurants, wo in kurzer Zeit ein großer Andrang besteht, ist es wichtig dass die Bonierung mit möglichst wenigen Toucheingaben erfolgen kann.

chen, ist sich Daniela Franka Tünte sicher – über eine Schnittstelle zur Lohnbuchhaltung lasse sich das perfekt umsetzen. Für die Gemeinschaftsverpflegung seien auch Möglichkeiten wichtig, verschiedene Preisgruppen anzubieten. Wenn Essen nach Gewicht bezahlt werde, zum Beispiel weil Gäste Salatteller selbst zusammenstellen können, sei eine Waagenanbindung an die Kasse unerlässlich. Auch Scanner könnten sinnvoll sein. Cash-Management-Systeme, zum Beispiel von Glory, seien eine Möglichkeit, den Umgang mit Bargeld sicherer und den Kassiervorgang schneller zu machen. Daniela Franka Tünte fasst zusammen: „Es lässt sich sagen, dass Komplettlösungen von Vorteil sind, die neben reinen Kassenfunktionen beispielsweise auch Arbeitszeiterfassung, die Abwicklung des Bestellwesens oder Lagerbestandskontrollen über die Kasse ermöglichen. Kasse und Warenwirtschaft sollten Daten austauschen können, um Doppeleingaben zu vermeiden und Voraussetzungen für ein effizientes Reporting und Controlling zu schaffen. Vectron bietet neben zahlreichen Schnittstellen zu Hard- und Software anderer Branchenanbieter auch eigene Reporting-Tools, mit denen sich die wichtigsten Unternehmenskennzahlen in Echtzeit auf dem PC, Tablet oder Smartphone anzeigen lassen.“

## Bargeldlos kassieren

Die Bender GmbH & Co. KG mit Hauptsitz in Grünberg ist ein mittelständisches Unternehmen mit ca. 700 Mitarbeitern. Um den nötigen Platzbedarf für die steigende Zahl der Beschäftigten zu sichern, investierte man in den Ausbau des Standortes. So entstand mit dem Neubau ein ganzheitliches Konzept, welches auch ein modernes Betriebsrestaurant beinhaltet. Für die Logistik und Administration des Betriebsrestaurants wurde das bargeldlose Kassensystem MAXXplan von Contidata installiert. Als Bezahlmedium für Mitarbeiter wird der unternehmenseigene Werksausweis auf Basis der Mifare DESFire Technologie genutzt; eine Aufwertemöglichkeit des Guthabens ist am MAXXmoney Aufwerter per Scheingeld gegeben. Das Gästekartenhandling erfolgt komplett bargeldlos am MAXXmoney Aufwerter EC per girocard. Mit ca. 120 Sitzplätzen ist die „KostBar“ für bis zu 300 Essensteilnehmer ausgelegt. Ein digitaler Speiseplan informiert am Eingang über das aktuelle Speisenangebot. Dazu werden per Interface alle relevanten Daten von dem MAXXplan (zentrale SQL Managementsoftware) an die MAXXpanel Kampagnensoftware übergeben. Für einen schnellen, bargeldlosen Kassiervorgang am POS sorgen die beiden MAXXcash Kompakt-Touchkassen mit externem MAXXcardreader und zertifizierter Salatwaagenanbindung. Die Administration und das Controlling des bargeldlosen Zahlungssystems erfolgen im Backoffice der KostBar. Hierbei ist das MAXX-

plan SQL Managementsystem die zentrale Software mit der alle Stammdaten verwaltet, gepflegt und ausgewertet werden.

## Einfachheit und Geschwindigkeit

„Abrechnungs- und Kassensysteme müssen Daten und Informationen für die Verantwortlichen aus den verschiedenen Anwendungsbereichen liefern“, so Markus Kalisch, Geschäftsführer der Kalisch GmbH. Hier gelte es, nicht nur alle relevanten Zahlen für die Buchhaltung und das Controlling zu liefern, sondern auch die Vorgaben der Finanzbehörden zu erfüllen. Das actioPOS System von Kalisch erfüllt sämtliche Anforderungen; mehr noch – die GoBD-Daten sind auf den Geräten gespeichert und werden bei Online-Verbindung zusätzlich auf der zentralen Datenbank abgelegt. In der GV spiele das Thema Einfachheit und Geschwindigkeit am Point of Sale immer eine Rolle. Durch ein In-house-Zahlungssystem mit Nutzung der im Betrieb vorhandenen oder eigenen Karten oder Transponder sei hier das Maximum an Geschwindigkeit zu erreichen. Die Karte werde vor-, während- oder nach Eingabe der Produkte kurz an den Leser gehalten und der Verkaufsvorgang könne abgeschlossen werden.



Quelle: Kalisch

Die Karte wird kurz an den Leser gehalten und schon ist der Bezahlvorgang erledigt.

Die zentrale Datenbank des actioPOS Systems kann beim Anwender oder als SAAS-Version auf einem externen Server gehostet werden. Automatisierte Berichte, Standard- und individuelle Auswertungen als PDF- oder CSV-Datei sind im actioPOS System Standard.

## Abrufbare Verzehrhistorie

Das OPC PaymentSystem bietet eine umfassende Systemlösung. Neben den vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten der Kassenplätze, wie bediente und selbstbediente Kassen in verschiedenen Ausführungen, können auch unterschiedliche Bezahlverfahren zum Einsatz kommen.

Die bargeldlose Einbindung von Verkaufsautomaten erfolgt über Automatenmodule, welche verschiedene Kartentechnologien oder Medien zur Bezahlung akzeptieren. Die OPC WebAPP im responsive Design ermöglicht den direkten Kontakt zum Gast, da er hier sein Kartenkonto und seine Verzehrhistorie abrufen kann. Des Weiteren bietet sich auch die Möglichkeit der Menüvorbestellung. In Verbindung mit der APP stehen auch weitere Online-bezahlverfahren zur Verfügung. Die Menüpläne sowie weitere Detailinformationen lassen sich auch an großen Bildschirmen darstellen.

## Individuelle Lösungen

Culinaro von Chefs Culinar Software und Consulting ist ein digitales iPad Kassensystem. Es überzeugt unter anderem durch seine intuitive, leichte Bedienung. Es verfügt über mobile Eingabegeräte mit Echtzeitsynchronisation und ist offlinefähig. Culinaro bietet für jede Anforderung das passende System. Nicht nur Filialisten profitieren von Zentralfunktionen, zum Beispiel der zentralen Stammdatenpflege oder der zentralen Datenspeicherung. Cloudbasierte Lösungen bieten hohe Funktionalität und großen Servicekomfort für jede Betriebsform. App-Funktionen erleichtern die tägliche Arbeit.



## Ihr Komplettsystemanbieter in der Gemeinschaftsgastronomie

- Kassensysteme • bargeldlose Bezahlssysteme
- Abrechnungssysteme • Kundenbindungs-Apps
- Vorbestellsysteme • Digital Signage Lösungen

**Ihre Vorteile:**  
 + schnelle Bezahlung  
 + einfache Abrechnung  
 + hohe Kundenbindung



Das iPad Kassensystem Culinaro.

Quelle: Culinaro

Chefs Culinar Software und Consulting bietet individuelle Lösungen für Konzepte in Care-Betrieben an. Diese können sowohl ein Cafeteria-Konzept bis zu einem Mitarbeiterrestaurant darstellen, auch das Sortiment eines Kioskes lässt sich mit dem System durch den unterstützenden Einsatz von Barcodescannern zeitsparend abbilden.

### Kinderleicht zu bedienen

Die iPad-Kasse von Gastrofix kann individuell zugeschnitten werden. Die praktische Bestellsystem-App ermöglicht es, die Speisekarte zu hinterlegen und zu kassieren. Über das interaktive Dashboard und den Restaurant-Manager lassen sich jederzeit der Status der aktuellen Umsatz-Zahlen und mehr einsehen. Das Kassensystem ist online wie auch offline nutzbar. Kürzlich konnte Gastrofix die Kantine des Landesamtes für Finanzen in Regensburg als Kunden gewinnen. Diese wird seit dem letzten Jahr von Karin Strixner betrieben. Jeden Tag kommen ca. 150 Mitarbeiter zum Essen in die Kantine. Seit der Übernahme hat Karin Strixner nach eigenen Aussagen viel umgekrempelt. Dazu gehört auch die Anschaffung eines

modernen Kassensystems. Sie hat sich hier für die iPad-Kasse von Gastrofix entschieden, da diese aufgrund ihrer intuitiven Bedienung „auch für meine älteren Mitarbeiter kinderleicht zu bedienen ist.“ Das Kassensystem in Regensburg wird im Juni einsatzbereit sein. Zu den Vorteilen des Kassensystems speziell für Kantinen und Catering zählen unter anderem: integriertes Mitarbeiter-Zeiterfassung-Modul; mobiles Bonieren auch ohne Internetverbindung; automatischer Tagesabschluss sowie ein flexibles Lizenzsystem ohne lange Vertragsbindung. Das Kassensystem ist GoBD-konform. Alle Daten werden automatisch minutenaktuell gesichert. Es ist unbegrenzt verbundfähig mit Synchronisation in Echtzeit. Und die Abrechnungsarten sind frei einstellbar.

### Hauptsächlich im Schulbereich

Die FOR.UM IT-Service GmbH hat mit Mampf eine internetbasierte Bestell- und Abrechnungssysteme im Programm. Sie vereinfacht die Organisation und Koordination zur Speiseplanung, Essensbestellung, Essensausgabe und Abrechnung. „Die große Stärke der Software liegt in ihrer individuellen Anpassung an die

Wünsche der jeweiligen Kunden“, erklärt Vertriebsleiterin Petra Jouaux. Über die Mampf-App können sich die Nutzer mobil anmelden. Verschiedenste Zahlungsmöglichkeiten sind gegeben. Mit der Software lassen sich unterschiedliche Zuschüsse verwalten, auch deren Abrechnung ist einfach möglich. Neben vielen weiteren Features verfügt Mampf auch über einen großen Kiosk-Bereich für Artikelverkäufe, kombinierte Essens- und Kioskausgabe, Kassenführung mit Einlagen und Entnahmen und vieles mehr.



Mampf bringt alle Bereiche der Verpflegung zusammen und bindet externe Teilnehmer ein.

Quelle: FOR.UM IT-Service GmbH

### Mit Bonusprogrammen zum Zusatzumsatz

Als Hersteller von bargeldlosen Kassen- und Abrechnungssystemen legt die Ventopay GmbH besonderen Wert darauf, dass alle wichtigen Komponenten wie Kassen, Aufwerter, Automatenmodule und Apps im eigenen Haus entwickelt werden. Ventopay garantiert aber nicht nur korrekte Zahlen und einen großen Funktionsumfang der Produkte, sondern kann auch flexibel auf Wünsche von Kunden eingehen. Im Mai 2015 setzte das Unternehmen eines der größten Projekte der Betriebsgastronomie in Deutschland erfolgreich um: Ein Versicherungsdienstleister mit sieben Standorten im Bundesgebiet stellte alle seine Systeme auf Ventopay um. Am Tag der Umstellung wurden die Guthaben aller 20.000 Mitarbeiterkarten völlig automatisiert übertragen, ganz ohne Probleme. Zukünftige Herausforderungen in der Betriebsgastronomie sehen Josef Langer und Johannes Reichenberger, die Geschäftsführer von Ventopay, in der Vereinfachung und Automatisierung der Prozesse für die Restaurantleiter: „Wir bieten das einzigartige Produkt moca-reporting+ an, das nach einer initialen Konfiguration völlig selbstständig Berichte generiert und per Email versenden kann.“ Eine weitere innovative Produktentwicklung für die Zukunft sehen die Geschäftsführer in den mit Spezialisten für Catering entwickelten Bonusprogrammen, die Mitarbeiter und Kunden zu zusätzlichen Umsätzen animieren sollen. Smartphone, Apps und bestehende Kundenkarten sind dabei nahtlos integriert.



Quelle: Gastrofix

Ideal fürs Veranstaltungscatering wie für die Kantine: Die iPad-Kasse von Gastrofix kann individuell auf den jeweiligen Betrieb und seine Bedürfnisse zugeschnitten werden.

## Kühl-/Tiefkühlzellen

Spitzenpreis durch Direktvertrieb - Prospekt anfordern,  
Fon 07475/451101, Fax 451102,  
W. Balling, 72393 Burladingen, [www.kuehl-balling.de](http://www.kuehl-balling.de)

# NEUE PRODUKTE

Quelle: Thermohäuser



### Buffetlösung für die Gemeinschaftsverpflegung

Der Temp-Classic Pro von Temp-rite ermöglicht einen vielseitigen Mahlzeitenservice. Dank einer ganzen Reihe technischer, funktionaler und Komfort gebender Verbesserungen können die verschiedensten Speisenkomponen-



Quelle: Temp-rite

ten bequem und sicher warm gehalten bzw. gekühlt oder regeneriert werden. Die Optik ist geradlinig und von schlichter Eleganz geprägt. Bei der Entwicklung der vier Grundmodelle und ihrer zahlreichen Ausstattungsvarianten und -optionen wurde auf ergonomisch durchdachte Lösungen hinsichtlich Sicherheit, Reinigungs- und Bedienkomfort geachtet. Ganz besonders punktet der Temp-Classic Pro mit der innovativen, intuitiven und interaktiven Touchscreen Pro Steuerung. Sie erlaubt die einfache,

sofort verständliche Bedienung mit Hilfe selbsterklärender Apps. Diese smarten Apps regeln übersichtlich und anschaulich alle Zyklen und Anwendungen und erfüllen alle Ansprüche an eine zeitgemäße HACCP-Überwachung und Dokumentation.

### Sicher transportiert

Mit der redesigneden EPP-Box GN 1/1 präsentiert Thermohäuser eine Weiterentwicklung der Box GN 1/1. Wesentlicher Vorteil gegenüber dem bisherigen Klassiker ist die absolut wasserdichte Innenoberfläche. Optimal gesetzte Ausparungen erleichtern das Be- und Entladen von GN-Behältern und die neuen Räder ermöglichen eine noch einfachere Reinigung. Ein neues Innenmaß bietet nun mehr Platz für Tragegriffe an den Querseiten, aber auch die ergonomischen Seitengriffe schaffen mehr

Tragekomfort. Ebenfalls eine Renaissance erfahren hat der temptainer. Konzentriert auf die wichtigsten Basic-Anwendungen präsentiert sich die Behälter- und Wagengeneration aus Edelstahl in einem neuen Outfit, ausgelegt für den effizienten Speisentransport, insbesondere für Großportionen. Trotz Ihrer Größe sind die temptainer als Modell Basic Tower oder Single (in diversen Varianten, sowohl als neutrale, aktiv beheizbare und/oder kühlbar) sehr leicht zu bewegen.

### Auf Hochglanz poliert

Gläserpoliermaschinen von Thomas Dörr garantieren glänzende Ergebnisse, sind besonders sanft und bewältigen in wenigen Sekunden jede beliebige Gläserart. Dank ihrer kompakten Abmessungen passen sie überall hin. Die Gläserpoliermaschine Modell TD 500 trocknet und poliert bis zu 500 Gläser pro Stunde, Modell TD 1000 sogar zwei Gläser auf einmal. Damit sich das Ergebnis jederzeit sehen lassen kann, wirken Polierbürstenaufsätze aus hochwertigem, hitzebeständigem und stabilem Ma-



Quelle: Thomas Dörr

terial. Die fusselfreien Bürsten werden in Eigenregie hergestellt. Sie können ganz einfach in der Waschmaschine gewaschen werden. Die feuchten Gläser werden leicht kreisend über den feinen, waschbaren Polierbürsten auf und ab bewegt. So geht Trocknen und Polieren in einem Arbeitsgang. Die eingebaute Heizung verhindert, dass die Polierbürsten zu feucht werden und Schlieren hinterlassen.

Anzeigen



Ambach Verbindungssystem:  
maximale Flexibilität,  
perfekte Hygiene.

**ambach**  
www.ambach.com You, your kitchen.

**Krefft**  
Ihr Großküchen-Partner

KREFFT Großküchentechnik GmbH  
Tel. 072 22/15977-40 · Fax -477 · [info@krefft.de](mailto:info@krefft.de) · [www.krefft.de](http://www.krefft.de)

ALPHATECH  
COMBINO  
MARENO  
Polaris