

zwangsweise auf eine Lösung ähnlich zum INSIKA-Verfahren (**IN**tegrierte **S**icherheitslösung für messwertverarbeitende **KA**ssensysteme) hinaus, so dass Vectron bereits jetzt eine Garantieerklärung abgeben kann“, heißt es bei dem Unternehmen aus Münster. „Vectron sichert in der Garantieerklärung verbindlich zu, dass alle momentan gelieferten Systeme mit einer gesetzeskonformen technischen Sicherheitseinrichtung nachgerüstet werden können.“

Das Sortiment von Vectron reicht von stationären Touch-Kassen und Touch-Tastatur-Kassen über mobile Profi-Lösungen bis hin zu einer intuitiven Kassen-App für mobile iOS- und Android-Geräte. „Gastronomen haben so alle Vorteile eines professionellen stationären Kassensystems und können diese mit einer modernen App für die Tischbedienung ergänzen“, so die Botschaft bei Vectron. „Die App kann auch saisonweise und zusätzlich zu bereits vorhandenen mobilen Kassen genutzt werden.“

Auf der Herbst-Gast in Salzburg hat das Unternehmen die „Touchkasse POS Touch 15 PCT“ mit neuer Elektronik präsentiert. „Mit der gesteigerten Performance ist sie auch für künftige Anforderungen bestens ausgerüstet“, heißt es bei Vectron. „Zusammen mit der neuen grafischen Benutzeroberfläche, die in den Punkten Bedienerergonomie und Ablaufgeschwindigkeit weiter optimiert wurde und jetzt auch Gestensteuerung ermöglicht, entsteht ein robustes, langlebiges Kassensystem der Spitzenklasse.“ Mit dieser Innovation kann, wie mit allen Vectron-Kassen, auch das smarte Online-Marketingtool „bonVito“ eingesetzt werden.

Natürlich sind die Vectron-Kassensysteme auch verbundfähig mit elektronischen Schankanlagen, wie Referenzbeispiele der Fa. Kassensysteme **Geiger** zeigen (mit **Gruber**-Schanksystemen z. B. im Gasthof zur Post in Sauerlach oder dem Restaurant Opatija in München; mit **Dirmeier**-Schankanlagen z. B. auf

der Kreut Alm in Großweil oder bei fünf Betrieben der Aichinger Gastro GmbH am Münchner Flughafen). „Die Anbindung funktioniert jeweils vorbildlich“, so Kassenhändler Florian Bogner. „Wir begrüßen jede Anbindung der Schankanlage ans Kassensystem, weil der Gastro-Kunde nur durch eine Schankanlage volle Kontrolle über seinen Wareneinsatz bei den Getränken hat.“

Erfahrung seit 40 Jahren

Erfahrung ist im Kassengeschäft von unschätzbarem Vorteil. Ihr 40-jähriges Jubiläum feiert 2016 die Fa. **KASSEN- und WAAGENCENTER München**. „Wir freuen uns, dieses Jubiläum mit unseren Kunden feiern zu können und gewähren beim Neukauf einer Kasse bis zum 31. 12. Sonderpreise“, so Geschäftsführer Stephan Gebhart.

Zu den Markenzeichen des renommierten Kassenfachhändlers gehört die individuelle Beratung. „Wir betreuen sowohl kleine Wirte und Eckkneipen wie

Top Trend!
>> RAKU <<
von
Churchill
TOP SERVICE GmbH
081 65/94 87 30
www.topservicegmbh.de

auch die Großgastronomie“, so Gebhart. Dabei setzen wir bei Hard- und Software auf Produkte aus Deutschland und Österreich, die variabel konfiguriert und auf die jeweiligen Bedürfnisse des Kunden maßgeschneidert werden können. Und als mittelständisches Familienunternehmen wissen wir, dass wir für unsere Kunden da sein müssen, wenn es brennt – 365 Tage im Jahr!“

Peter Eschenhuber

Fortsetzung im nächsten Heft

Interview mit Gastrofix-Vorstand Stefan Brehm

Gastrofix verstärkt Großkunden-Mannschaft

Der Berliner Kassenhersteller Gastrofix hat gerade seine Vertriebsmannschaft mit zwei erfolgreichen Key-Account-Managern verstärkt, die sich um weitere strategische Großkunden in Deutschland und Europa kümmern. Damit reagierte das Unternehmen auf die große Nachfrage nach Cloud- und Tablet-basierten Kassensystemen in Gastronomie und Hotellerie. Über die Gründe haben wir mit Stefan Brehm gesprochen. Der gelernte Hotelkaufmann gründete im Jahr 2002 den Tischreservierungsdienst BookaTable und führte ihn europaweit zum Erfolg. Vor fünf Jahren war Brehm als Co-Gründer maßgeblich am „Come-back“ der Kassenfirma Gastrofix beteiligt, deren Vertriebs- und Marketingvorstand er heute ist.

GASTRONOMIE *report*: Wie erklären Sie den Erfolg der neuen Kassensysteme auf dem Gastronomie-Markt?

Stefan Brehm: Auf den Punkt gebracht: Gute Tablet- und Cloud-basierte Kassensysteme können den Funktionsumfang herkömmlicher Kassensysteme heute vollständig ersetzen, sind kostengünstig, einfach zu bedienen und zukunftssicher. Das entdecken immer mehr Gastronomen und Hoteliers und rüsten um: In den letzten fünf Jahren hat Gastrofix über 10.000 Lizenzen in mehr als zehn Ländern verkauft.

GASTRONOMIE *report*: In welchen Segmenten der Branche kommen die Tablet-Kassen zum Einsatz?

Stefan Brehm: Heute lässt sich das nicht mehr auf ein Segment eingrenzen. Das Spektrum reicht von Einzelbetrieben über große gastronomische Einheiten bis zu den Ketten. Die Tablett-Kassen haben ihre

Gastro-Tauglichkeit längst unter Beweis gestellt und werden den hohen Qualitätsansprüchen der Branche komplett gerecht. Selbst wenn das Internet ausfallen sollte, gilt bei Gastrofix, dass Bestellen, Bezahlen, Splitten, Stornieren, X- und Z-Abschläge, Kellner- und Artikelauswertungen auch offline im vollen Leistungsumfang möglich sind – nicht nur an einem, sondern mit voller Synchronisation auf allen Geräten, die über das WLAN miteinander verbunden sind. Diese Sicherheit, gepaart mit einem professionellen Kundendienst hat jüngst die Systemgastronomen von Scoom und Cuccis, die an Hochfrequenzstandorten wie Bahnhöfen und Flughäfen aktiv sind, überzeugt, Gastrofix-Kunden zu werden. Und im Fußballstadion in Basel haben wir gerade über 100 Gastrofix-Kassen installiert.

GASTRONOMIE *report*: Wo sehen Sie die aktuellen Trends im Kassenbereich?

Stefan Brehm: Die Kasse wird immer mehr zum Alleskönner und zur Schaltzentrale eines gastronomischen Betriebes. Über integrierte Back-Office-Lösungen gelingt die einfache betriebswirtschaftliche Steuerung, Verwaltung und Kontrolle des gesamten Unternehmens in der „Cloud“, jederzeit und von jedem Ort“. Kassensysteme wie Gastrofix bieten ferner Lösungen zur Kundenbindung oder zur einfachen Mitarbeiter-Zeiterfassung und Auswertung. Schnittstellen zu Schichtplanungssystemen, Buchhaltungs- und Warenwirtschaftsprogrammen, zu Schankanlagen oder Hotel-Management-Systemen (PMS) ermöglichen die einfache Anbindung verschiedenster Funktionen an die Kasse.

GASTRONOMIE *report*: Herzlichen Dank für dieses Gespräch.



Foto: Gastrofix