

Klares Statement von GastroFix-CSO Stefan Brehm

Self-Ordering in der Gastronomie kommt!

McDonald's hat es 2016 vorge-macht und zuerst sogenannte Self-Ordering-Kioske als zusätzliche Bestellmöglichkeit in ausgewählten Restaurants installiert. Doch auch wenn die Terminals in den USA oder den Niederlanden mittlerweile nicht mehr wegzudenken sind: Hierzulande wartet die digitale Bestelltechnologie noch auf ihren Durchbruch. Laut Gastrofix-CSO Stefan Brehm ist der aber nur eine Frage der Zeit.

„Self-Ordering gehört die Zukunft“, sagt Stefan Brehm. „Wir stellen derzeit vermehrt fest, dass Gastronomen unsere cloudbasierte iPad-Kasse in solche voll digitalisierten Self-Ordering-Systeme einbetten möchten.“ Und dabei handele es sich keineswegs um nerdige Techies, sondern vielmehr um „äußerst clevere Gastgeber, die Technologie als Lösung ihrer Personalprobleme sehen.“

So wie Jörg Weisflog, Geschäftsführer vom Restaurant „Pulvermühle“ in Hamburg. Er lässt sich derzeit rund um sein cloudbasiertes Kassensystem eine maßgeschneiderte App entwickeln, mit der Gäste ganz ohne Bedienung selbstständig via Smartphone bestellen und auch bezahlen können. „Während die erste Order noch ganz klassisch vom Kellner aufgenommen wird, kann das Nachbestellen über das Handy erfolgen. Dadurch sparen wir beim Service viel Zeit ein und schaffen ganz nebenbei ein außergewöhnliches Gastronomie-Erlebnis“, erklärt Weisflog.

Self-Ordering bietet Gastgebern und Gästen gleichermaßen Vorteile: Durch die Integration einer zusätzlichen, vollautomatisierten Bestellmöglichkeit verringert sich der Aufwand für die Bestellaufnahme und das Kassieren signifikant – der Service wird also

spürbar entlastet. Und die Gäste müssen nicht mehr auf den Kellner warten.

„Vor allem als zusätzliche Bestellmöglichkeit ist die Technologie derart vorteilhaft, dass sie sich mittel- bis langfristig auch in Deutschland etablieren wird“, so die Prognose von Stefan Brehm. „Auch die Kassensysteme haben sich ja durch schnellere Internetverbindungen und virtuelle Arbeitsspeicher in den letzten Jahren enorm weiterentwickelt.“

Das Berliner Start-up Gastrofix zählt zu den erfolgreichsten cloudbasierten Kassensystemen in Europa. Über die innovative iPad-Kasse werden bereits jetzt jedes Jahr mehr als 2 Mrd. Euro umgesetzt – Tendenz steigend. Das Kassensystem von Gastrofix bietet Gastronomen und Hoteliers nach Angaben von Brehm zahlreiche Vorteile:

● Vollwertige Kassenlösung mit



Foto: GastroFix

GastroFix CSO-Stefan Brehm.

grafischen Tischplänen, unbegrenzten Kassenplätzen und Bestellterminals.

- Geräte synchronisieren sich in Echtzeit – auch ohne Internetverbindung.
- Nahtlose Integration aller wichtigen Anbieter von PMS-/Hotelsoftware, Warenwirtschaften, Schankanlagen und Buchhaltungssystemen.
- Finanzamt-konform: erfüllt alle steuerrechtlichen Vorgaben der Finanzbehörden.
- Persönlicher Rundum-Service inkl. 24-Stunden Notfall-Hotline.
- Mit dem Restaurant-Manager immer alle wichtigen Kennzahlen sekundenaktuell auf einen Blick. Weitere Infos: www.gastrofix.com

KASSEN- und WAAGENCENTER im Landgasthof Hofolding

Maßarbeit beim „Schnitzelwirt“

Große Schnitzel, gepflegte Getränke, schneller Service und eine herzliche Gastlichkeit: Der Landgasthof Hofolding ist ein schmucker, traditionsreicher Betrieb vor den Toren Münchens. Vor 17 Jahren hat die Familie Schmuck (zu deren Gastro-Portfolio auch der Landgasthof Arget und eine der ältesten und bekanntesten Münchner Gaststätten, das Dürnbräu im Tal, gehört) den Landgasthof gekauft. Nachdem er zunächst verpachtet war, wird er seit dreieinhalb Jahren

von der nachfolgenden Generation, Anton Gaßner-Schmuck und seiner Schwester Alexandra geführt, die an die Tradition des Hauses als „Schnitzelwirt“ wieder anknüpfen.

Anfang des Jahres standen die jungen Wirtsleute vor einem Problem, das vielen Gastro-Unternehmern bekannt sein dürfte. Zum einen waren sie über den Support durch ihren Kassensachverständigen nicht wirklich begeistert, zum anderen galt es, die neuen gesetzlichen Anforderungen an

Kassensysteme umzusetzen. Also hörte sich die Gastro-Familie Schmuck bei befreundeten Gastronomen nach Empfehlungen um.

So kam es zu einem Erstgespräch mit den Kassenprofis der Fa. KASSEN- und WAAGENCENTER München. Und dabei wurden dann gleich Nägel mit Köpfen gemacht. „Uns war vor allem wichtig, dass die neuen Kassen mit der bestehenden Schankanlage, mit den vorhandenen Druckern und mit dem zentralen Büro vernetzt sind“, erzählt Anton Gaßner-Schmuck. „Außerdem wollten wir ein möglichst einfaches Kassensystem, mit dem auch unsere langjährigen Servicemitarbeiter schnell und problemlos zurecht kommen.“

Aus Sicht des KASSEN- und WAAGENCENTERS München ein klarer Fall für ihr Erfolgsduo **Aures-PC-Hardware** und **Viertl-Kassensoftware**. „Wir haben im Landgasthof Hofolding zwei Kassen individuell zugeschnitten programmiert und installiert – samt den gewünschten Vernetzungen“, erklärt Kundenbetreuer Florian Wagner. „Und anschließend die Mitarbeiter an den Kassen gründlich eingearbeitet.“

„Das war wirklich Maßarbeit“, so Wirt Anton Gaßner-Schmuck. „Wir sind sehr zufrieden, alles läuft nach unseren Vorstellungen und die Mitarbeiter haben sich am neuen System schnell zurechtgefunden.“ Noch wichtiger als dieses Lob ist wohl die Tatsache, dass die Fa. KASSEN- und WAAGENCENTER München als Folgeauftrag die Gaststätte Dürnbräu bekommen hat. Und über eine weitere Zusammenarbeit mit der Gastro-Familie Schmuck wird gerade gesprochen. Weitere Infos: www.wsm-gmbh.com und www.landgasthof-hofolding.de



Foto: Gastrep

Wirt Anton Gaßner-Schmuck mit seinem Kundenbetreuer Florian Wagner vom KASSEN- und WAAGENCENTER an seiner neuen Kasse, die auch mit der Schankanlage vernetzt ist.