

In drei Augsburg-  
Gasthöfen unter  
der Regie der Gebrüder  
Seferi sorgt die  
Kombination von Kasse  
und Schanksystem für  
mehr Umsatz und ein  
einfaches Arbeiten.



# Kombination spart Geld

Wie wichtig ein Kassensystem für die Wirtschaftlichkeit und die reibungslosen Abläufe im Betrieb sind, hat Ilir Seferi während seiner Tätigkeit im Münchner Hofbräuhaus kennengelernt. In den von seiner Familie betriebenen drei Gasthöfen, dem Gasthof Zum Ochsen, dem Gasthof Haunstetter Hof sowie dem Zeughaus-Stuben, wird täglich und durchgehend eine warme Küche angeboten. Im Schnitt stehen 150 Innenplätze und mehrere hundert in den Biergärten zur Verfügung. 35 Mitarbeiter geben den Gästen das Gefühl, „König“ zu sein. „Da wird es schon mal hektisch. Umso wichtiger ist es, dass alles reibungslos funktioniert. Daher haben wir uns für eine Kombina-

tion von Kasse und Schanksystem entschieden und sparen dabei bares Geld. Alles was zu weniger Verlust führt, ist Gewinn“, begründet er die Wahl.

## Kontrollierte Ausgabe

Vor ein paar Monaten entschieden sich die Brüder für ein System von Vectron Systems, Münster. Installiert wurde es von dem Gersthöfener Fachhändler Diebold, der als einer der wenigen in Süddeutschland die Kombination mit Schanksystemen anbietet. „Unsere Lösun-

gen sind auf den einzelnen Betrieb zugeschnitten und stets das Beste, was wir bieten können“, betont Harald Diebold. In allen drei Betrieben sind die stationäre Kasse Vectron POS Modular, eine tragbare Einheit Vectron POS Mobile XL, und das Harton-Schanksystem Cascade im Einsatz. Die Benutzeroberfläche der Kasse ist frei zu gestalten und findet sich 1:1 auf der mobilen Einheit wieder. Für rund 60 Gäste empfiehlt sich eine mobile Einheit. Eindeutig identifizierbare Tasten erleich-

tern das Einpflegen der Artikel. Beide Kasseneinheiten kommunizieren mit dem Schankbalken und der Kaffeemaschine. So werden nur die Getränke aus-  
geschenkt, die boniert wurden. Löst der Mitarbeiter das gewünschte Getränk per Knopfdruck aus, startet die Ausgabe. Diese stoppt bei der exakten Füllmenge. „So kann ein Mitarbeiter auch mehrere Getränke zeitgleich ausgeben, z. B. Spezi, Apfelschorle und Weißbier“, erklärt Ilir Seferi. Falsch ausgegebene Getränke und Schankverluste sind passé. Offene Getränke und Flaschenbiere verfügen über programmierte Flexi- bzw. Codecaps, deren elektromagnetischer Mechanismus nur die Getränke freigibt, wenn sie in der Kasse boniert wurden.

Der Einsatz des Systems führte dazu, dass Ilir Seferi seine Kosten beim Einkauf reduziert hat. Zudem schätzt er es, einen Geschäftspartner für alle Bereiche zu haben. Controllingtätigkeiten wie Umsatzermittlung, Statistiken oder Warenbestände, finden mit der Kommunikationssoftware Commander statt. Per Modem lassen sich Daten auf einen PC übertragen. Sensible Daten sind auf einem USB-Stick an der Kasse speicherbar. „Auch für die Abrechnung der Gästezimmer brauche ich kein eigenes System mehr“, betont der Gastronom. „Zudem ist eine Übertragung zu gängigen Hotelpaketen möglich“, erklärt Harald Diebold abschließend. **mth**

**Gasthof Zum Ochsen**  
86199 Augsburg-Göggingen  
[www.gasthof-zum-ochsen.info](http://www.gasthof-zum-ochsen.info)

*Nur Getränke, die boniert wurden, werden am Schankbalken ausgegeben.*

*Auf Flaschen für offene Getränke kommen Flexicaps zum Einsatz.*

*Nachdem die Kasse ihr OK gegeben hat, sind erst die Getränke in Flaschen zugänglich.*



Fotos: Theimer