



Gastgewerbe Trend & Test

Digitalisierung #2



Die POS-Lösung der Telekom für kleine gastronomische Betriebe beschleunigt auch die Bezahlvorgänge am Tresen

CAFÉ DIGITAL

Von der Reservierung und Bestellung bis zum Bezahlen, von der Kalkulation bis zur Lagerhaltung: Wie auch die Kleingastronomie von der Digitalisierung profitiert.

Alte Obst- und Weinkisten, Nähmaschinen und Kabeltrommeln, Kirchenbänke und Kaffeesäcke: Es ist wie der Besuch in einem romantischen kleinen Trödeladen, wenn man das Café hommage am Kölner Friesenplatz betritt. Hinter dem Tresen hängt ein riesiger Spiegel in antikem Rahmen an der gekachelten Wand, und unter der Decke ein Tuch mit einem sakralen Motiv.

Hinter dem Retro-Design aber steckt eine komplett digitalisierte Logistikkette: Ob bei Bestellungen, Buchung oder Bezahlung: Jeder Schritt ist digital vernetzt. Denn das Café nutzt MagentaBusiness POS, die Point-of-Sale-Komplettlösung von enfore und Telekom. Neben einer digitalen Kassenfunktion umfasst die Lösung zusätzlich speziell für das Gastgewerbe entwickelte Software für Einkauf, Warenwirtschaft und Logistik sowie das Kundenmanagement.

Bezahlbar und einfach zu bedienen

Von der Reservierung und Bestellung bis zum Bezahlen, von der Kalkulation bis zur Lagerhaltung: Gastronomen haben viele Aufgaben, die sie zunehmend digital erledigen können. Allerdings brauchten sie in der Regel für jeden Teilschritt jeweils eigene Software. Digitale Einzellösungen, die oft nicht nur teuer und komplex, sondern auch ineffizient waren. Für alle Kleinstunternehmen im Gastgewerbe, denen bis dato Zeit, Kapital oder schlichtweg das

technische Wissen für die Digitalisierung fehlte, haben die Telekom und IT-Anbieter enfore die erste Lösung entwickelt, die Anwendung, alle Prozesse in einem System vereint und darüber hinaus bezahlbar und einfach zu bedienen ist.

Die POS-Lösung gibt es in zwei Varianten: Zum einen mit dem enforeDasher und zum anderen mit dem enforeComet. Der enforeDasher ist ein Point of Sale/Service-Terminal, in dem die digitale Kasse und ein Bon-Drucker integriert sind. Über die Kasse haben Nutzer jeweils Zugriff auf kostenlose, branchenspezifische Software-Module, zum Beispiel für die Durchführung von Rabattaktionen.

Mehr Transparenz, weniger Fehler

Über den großen Touchscreen geben die Mitarbeiter die Wünsche der Kunden ein. Auf einem zweiten Kundendisplay sieht der Gast, was die Servicekraft gerade eingibt. Das schafft Transparenz und Vertrauen – und beugt Fehlern vor. Das System kann zudem Kundenkarten oder Coupons scannen und verfügt über einen integrierten Bondrucker. Der Gast möchte keinen Kassenbeleg, weil er mit der Zettelwirtschaft in seinem Geldbeutel aufräumen will? Kein Problem. Dann schickt der enforeDasher die Quittung per Mail oder SMS. Das enforeComet POS Terminal ist ein robustes Tablet mit 14-Zoll-Full-HD-Touch-

screen sowie einem schnellen externen Bon-Drucker. Beide Tablets haben vier USB-Ports und einen HDMI-Anschluss, zum Beispiel für einen weiteren Monitor. Der Comet lässt sich in die Ladeneinrichtung integrieren oder so platzieren, dass ihn mehrere Service-Mitarbeiter gleichzeitig nutzen können.

Alle Services ohne eigene IT-Abteilung

Hinzu kommt das WLAN-fähige „enfore PayPad“ für Kartenzahlung sowie Festnetz, Internet und Tech-Support der Telekom. Restaurants können darüber etwa Tischreservierungen online per OpenTable entgegennehmen. Einzelhändler wiederum können ein Warenwirtschaftssystem mit angeschlossenem Online-Shop anbinden, das Material automatisch nachbestellt, bevor es zur Neige geht. Oder ein CRM-System, das Stammkunden erkennt, automatisch individuelle Rabatte berechnet und diese direkt an der Kasse anbietet. Auf diese Weise soll MagentaBusiness POS Mitarbeiter von Büroarbeit entlasten, ihre Effizienz steigern und Kunden bessere Services bieten – auch ohne eigene IT-Abteilung.

Durch die digitalisierten Arbeitsabläufe mit MagentaBusiness POS haben die Kleingastronomen nämlich mehr Zeit für das Wichtigste: den Gast. Und der belohnt aufmerksamen Service und persönliche Zuwendung mit mehr Umsatz – eine Win-Win-Situation.



Der Erfolgsfaktor heißt Digitalisierung

Längst keine Zukunftsmusik mehr, sondern essenziell für die Entwicklung des Hotel- und Gastgewerbes unserer Zeit: Durch die Digitalisierung erlebt die Branche eine Transformation. Und das ist mehr als zeitgemäß. Denn steigende Herausforderungen – denken wir nur einmal an den allgegenwärtigen Personalmangel oder strenge Hygienevorschriften – brauchen neue Lösungen. Die Vorteile der Digitalisierung haben sich in deutschen Betrieben schon an vielen Stellen unter Beweis gestellt: Kosten werden gesenkt, Zeit eingespart und Prozesse optimiert.

Für wen die Digitalisierung jetzt noch Neuland ist, der ist spät dran! Die Frage ist lange schon nicht mehr, ob im eigenen Betrieb digitale Maßnahmen ergriffen werden, sondern lediglich wie.

Die Lösungen für digitale Geschäftsstrategien reichen bis in die Küche, wo sich Küchengeräte vernetzen lassen, bis in das Hotelzimmer, wo

TV-Angebote neuen Komfort schaffen, bis in die Lagerräume, wo Produktinformationen transparent gemacht werden können. Und spätestens da, wo neue Hürden wie DSGVO oder Kassen-Nachschau die Branche beschäftigen, sind es innovative Softwarelösungen, die nicht nur für Rechtskonformität sorgen, sondern gleichzeitig eine neue Dimension der Prozessoptimierung schaffen. Strukturiert einsehbar mit einem Blick auf das Tablet anstelle der Zettel und Exceltabellen.

Die Frage ob ist also längst beantwortet. Bei dem wie möchten wir mit den folgenden Seiten helfen. Verschaffen Sie sich einen Überblick über innovative Lösungen von der Personalplanungssoftware über smarte Hotel TV Angebote und WLAN-Konzepte bis hin zu flexiblen Kassensystemen und stoßen Sie auf neue Möglichkeiten für eine smartere Geschäftsstrategie - für den nächsten Schritt in die Digitalisierung und damit in eine erfolgreiche Zukunft!

> **Ronja Plantenga**



6



12



20

> Digital UpToDate	4	> Anbieter von Gäste-WLAN im großen Vergleich	18
> Das digitale Kassensystem	6	> Personalplanung in der Gastronomie:	20
> Ein System – alle Funktionen	7	Mit der richtigen Software zu mehr Effizienz	
> Kassen-Nachschau – die Kasse muss stimmen	8	> Hotelsoftware für smartes Housekeeping	22
> Das smarte iPad-Kassensystem	11	> Update auf Version 21 der hotline Hotelsoftware	23
> Die Küche 4.0	12	> Schnittstellen als Wachstumsbeschleuniger	24
> 5 Tipps für effiziente Küchenabläufe	14	in der Hotellerie	
> Spannende Hotel TV Lösungen für den Hotelier von morgen	15	> Sichere Lösung für sensible Daten	25
> Smartes „Hotainment“	16	> Ein digitales Hotel ohne Mitarbeiter	26
> WLAN im Hotel: Fakten & Tipps	17	> Gastro-Bestellung wie bei Amazon	27

Impressum

Gastgewerbe Trend & Test Redaktion:

Andreas Türk, Tel.: 0921 99009821, E-Mail: tuerk@gastgewerbe-magazin.de
Ronja Plantenga, Tel.: 0202 247988-26, E-Mail: plantenga@gastgewerbe-magazin.de

Anzeigen:

Verlagsbüro Lapp media sales, Thorwaldsenstraße 17, D-80335 München
Tel.: 089 18921900, Fax 089 18921901, E-Mail: lapp@gastgewerbe-magazin.de

Produktion, Controlling, Druck:

Inprima GmbH, Geschäftsführer: Eberhard Fiedler, Am Hofe 10, 42349 Wuppertal,
Telefon 0202 247988-0, Telefax 0202 247988-10, Internet: www.gastgewerbe-magazin.de

Layout:

Laura Werksnies, Tel.: 0202 247988-17, E-Mail: l.werksnies@inprima.de

Druck:

Bonifatius GmbH, Karl-Schurz-Str. 26, 33100 Paderborn

Titelfoto: ©SvetaZI - iStockphoto.com

Digital UpToDate

Digitale Bezahlösung

Digitales Bezahlen am Point of Sale: Wirecard bietet Gastronomen individuelle Lösungen für die reibungslose und sichere Abwicklung von elektronischen Zahlungen. Zum Angebot von Wirecard gehören beispielsweise moderne Terminals für die Kartenzahlung im stationären, portablen und mobilen Gebrauch. Zudem bietet Wirecard Kreditkartenakzeptanz und Zahlungsabwicklungen aus einer Hand. So bleiben Gastronomen zukunftsfähig und verschaffen sich dank moderner Zahlungslösungen neue Umsatzpotenziale.

www.wirecard-retail.de



Maßgeschneiderte Buchungssoftware

Eine höhere Transparenz der Buchungen und Finanzen ermöglicht die Hotel- und Buchungssoftware HotSoft 8. Die Software der Hoist Group besteht aus voll integrierten Modulen und Features, die sich an jede Hotelgröße anpassen lassen. Besonders effizient: Über das integrierte Online-Buchungssystem lassen sich Preise, Texte oder Einschränkungen übersichtlich einsehen und verändern. Auf der Website werden die Daten dann automatisch aktualisiert. Dabei lässt sich das Design der Buchungsoberfläche individuell an das Design der hauseigenen Website anpassen.

www.hoistgroup.com

Eine Kassenslösung, viele Schnittstellen

Die Kassensysteme von Vectron sorgen dank vieler Kombinationsmöglichkeiten für maximale Flexibilität. So lassen sie sich an unternehmensrelevante Programme wie Warenwirtschafts-, Hotel-, Back-, Personalmanagement- oder Buchhaltungssoftware anschließen und verfügen über eine Datev-Schnittstelle. Darüber hinaus lassen sich diverse Zusatzgeräte anschließen, wie Scanner, Schankanlagen, Kartenleser, Waagen oder Cash-Management-Systeme. So entstehen individuelle Lösungen, durch die der Betrieb entlastet wird und Abläufe optimiert werden können.

www.vectron.de





Smartes Check-In Terminal für den Gast



Foto: GUBSE AG

Eine komfortable Lösung für den schnellen Check-In und Check-Out der Gäste bietet Sihot mit dem Modul Sihot.Kiosk. Durch das Zusatzangebot des modernen Self-Check-In bleiben die Gäste flexibel und Wartezeiten werden minimiert. Der Gast erhält Zugang zum Check-In Vorgang anhand seiner Reservierungsnummer, der GDS-Nummer oder auch mit Hilfe des ihm zuvor übermittelten QR-Codes. Der Gast trifft die Zimmerauswahl selbstständig und kann optional weitere Zusatzangebote, wie beispielsweise das Frühstück, hinzufügen. Mit dem Self-Check-In lässt sich eine direkte Zahlung verknüpfen und automatisiert verbuchen. Bei entsprechendem Türschließsystem kann dem Gast der digitale Zimmerschlüssel zugesendet werden, sodass sich das gebuchte Zimmer komfortabel per Smartphone öffnen lässt. **www.sihot.com**

— Anzeige —

App für mobiles Hotelmanagement



Foto: protel hotelsoftware GmbH

Der protel for iPad-Startbildschirm mit geöffnetem Menü: Alle Funktionen auf einen Blick

Für eine flexible Verwaltung aller Prozesse im Hotel, bei der der Hotelier nicht auf einen stationären Arbeitsplatz angewiesen ist, hat der Hotelsoftwareanbieter protel eine mobile Lösung entwickelt: Mit der App „protel for iPad“ lassen sich Prozesse von Zeit und Ort unabhängig abbilden und verwalten. Die App kann als Ergänzung zu den Hotelmanagementsystemen protel SPE oder MPE genutzt werden und hält das gesamte Front Office zum Mitnehmen bereit. So lassen sich beispielsweise Reservierungen, Verfügbarkeiten und Gästeprofile von unterwegs mit einem Tipp auf dem iPad organisieren. **www.protel.net**



Einfach unkompliziert!

Das Kassensystem



Übersichtlich



Rechtssicher



All-in-One



Viele Design-Varianten



Sofort einsatzbereit



Neu: Mobile Version

SoftTec GmbH • info@softtec.de • www.easy2bon.de





Foto: Telekom

Das digitale Kassensystem

Gastronomischer Erfolg mit System: Ein digitales Kassensystem sorgt für flexiblere und effizientere Arbeitsabläufe, erleichtert dem Service die Arbeit und sorgt für zufriedene Gäste.

TIPP

Küchenmonitoring

Die Konformität mit den Finanzvorschriften ist ein wichtiger Bestandteil einer effizienten Kassenlösung. Doch auch die Zukunftsfähigkeit und Innovationsmöglichkeiten, die eine solche Lösung in Aussicht stellt, sind nicht zu unterschätzen. Es sollte ein System integriert werden, das in der Zukunft alle Anforderungen erfüllt und operative Vorteile bietet. Um beispielsweise auch die Küche digital in die Arbeitsabläufe einzubinden, empfiehlt sich das Küchenmonitoring von Gewinnblick, mit dem sich der komplette Bestellvorgang zwischen Gast, Service und Küche digital abbilden lässt. www.gewinnblick.de

Daten transparent und zentral speichern und umfangreiche Prozesse abbilden und verwalten: Digitale Kassensysteme können weitaus mehr als die konventionellen Registrierkassen vergangener Jahre. Eine gute Bedienung und flexible Abrechnung bedarf heute kaum mehr als einen Fingertipp und macht die alltäglichen Betriebsabläufe in Restaurant, Café und Bar effizienter und damit zukunftsfähig. Denn ein gutes Kassensystem kann mehr und vermittelt zwischen Service- und Küchenpersonal, während der Gastronom alle wichtigen Daten bis hin zur Warenkalkulation transparent erblicken und schneller reagieren kann. Die Bestellannahme mit Bleistift und Papier, vom Service in die Küche getragen, ist mit dem Bild eines wirtschaftlichen Gastronomiebetriebes, der im Zeitalter der Digitalisierung konkurrenzfähig bleiben will, nicht zu vereinbaren. Personalmangel muss überbrückt und ein attraktives Arbeitsumfeld für Mitarbeiter geschaffen werden. Mit einem Kassensystem ist also nicht nur der Gast gut und schnell bedient, auch für den Gastronom entstehen entscheidende Vorteile.

Leasen

Beim Leasing-Prinzip zahlt der Anwender monatlich das auf seine Bedürfnisse zugeschnittene Leistungspaket und ist maximal flexibel. Er kann jederzeit Module hinzubuchen oder abwählen. Ein weiterer Vorteil sind die überschaubaren Anschaffungskosten. Insbesondere bei Neugründungen sind die Kosten für Einrichtung, Geräte und Personalsuche sehr hoch, sodass eine geleaste Kasse die

finanzielle Belastung für den Anfang niedrig hält. Zudem bietet ein cloudbasiertes Kassensystem wie gastronovi den Vorteil, dass bereits vorhandene Hardware wie Tablets, Smartphones oder Desktop-Rechner ganz einfach genutzt werden können. Bei Bedarf bietet der Kassensystem-Hersteller auch den Zukauf geeigneter Hardware an.

www.gastronovi.com

Klein und trotzdem digital

Für Kleinunternehmen der Branche, die in Sachen Digitalisierung oft vor besondere Herausforderungen gestellt werden, haben die Telekom und der IT-Anbieter enfore die erste Lösung entwickelt, die die Anwendung aller Prozesse in einem System vereint, bezahlbar und einfach zu bedienen ist: Die Komplettlösung MagentaBusiness POS. Verfügbar ist sie in zwei Varianten: Mit dem enforeDasher und mit dem enforeComet. Der enforeDasher ist ein Point of Sale/Service-Terminal, in dem die digitale Kasse und ein Bon-Drucker integriert sind. Der enforeComet - ein robustes Tablet mit einem schnellen externen Bon-Drucker - lässt sich in die Ladeneinrichtung integrieren oder so platzieren, dass ihn mehrere Service-Mitarbeiter gleichzeitig nutzen können. Neben der digitalen Kassenfunktion umfasst die Lösung zusätzlich speziell für das Gastgewerbe entwickelte Software für Einkauf, Warenwirtschaft und Logistik sowie das Kundenmanagement, sodass jeder Schritt digital vernetzt ist – auch ohne eigene IT-Abteilung.

www.telekom.de



Ein System - alle Funktionen

Neue Features wie das Splitten von Rechnungen, Tische separieren, Hinterlegen von Stornogründen und eine einfachere Anlage von Tischplänen komplettieren das überarbeitete Easy2Bon Kassensystem der SoftTec GmbH.

SoftTec hat die Kassensysteme nicht nur mit einer neuen Software (Version 7) ausgestattet, sondern auch die Hardware überarbeitet. Zusätzlich ist das Kassensystem als mobile Version erhältlich. Mehr als fünf unterschiedliche Farbvarianten pro Kasse können nun ausgewählt werden. Durch die neuen Icons für Direkttasten und Menüfunktionen wird das Arbeiten zudem übersichtlicher.

Vereinfachte Bedienung

Die Software kann entweder ganz klassisch über Tastatur und Maus oder über ein Touchdisplay bedient werden. Die schlanke Menüführung vereinfacht zudem das Bedienkonzept. Die Hardware ist schmaler und moderner. Das stationäre Modell verfügt über einen 15" LED

backlit LCD Monitor, zwei USB 3.0 Anschlüsse, vier serielle RJ 45 Anschlüsse für die Datenübertragung und einen 4GB großen Arbeitsspeicher. Die neue mobile Version wird mit Hand-/Backstrap geliefert, ist mit bruchstabilem Gorilla-Glas ausgestattet und hat eine IP65 Schutzklasse zum Schutz vor Staub und kurzfristigem Untertauchen.

Einfache Vernetzung möglich

Vor Lieferung werden die Kassen nach den Kundenwünschen vorkonfiguriert und sind somit sofort einsatzbereit. Mehrere Kassen können per WLAN/LAN einfach untereinander verbunden werden. Mit der integrierten Schnittstelle zum Hotelprogramm hotline frontoffice ist Easy2Bon optimal für den Betrieb in Hotels und

Beherbergungsbetrieben geeignet. Die Software ist ebenfalls mit anderen Hotelsoftwares kompatibel und somit eine perfekte Ergänzung zu bestehenden Systemen. Die Kasse erfüllt dank GoBD-Zertifizierung alle gesetzlichen Vorgaben der Finanzbehörden. www.softtec.de

CHECKLISTE

- ✓ Vorkonfiguriert, sofort einsatzbereit
- ✓ Mit anderen Hotelsystemen kompatibel
- ✓ GoBD-zertifiziert
- ✓ Integrierte Schnittstelle zu diversen Hotelsystemen

— Anzeige —



DAS MULTITALENT FÜR IHRE GASTRONOMIE

KASSENSYSTEM | TISCHRESERVIERUNG | WARENWIRTSCHAFT | MARKETING

www.gastronovi.com | kontakt@gastronovi.com | +49 421 40 89 420

Jetzt online testen!

Kassen-Nachschau – die Kasse muss stimmen

Die Manipulation der Kasse gehört zu den zentralen Problemen der Branche und der Fiskus ist seit dem 01.01.2018 besonders flexibel: Unangekündigt prüft das Finanzamt die Kassen-Technik sowie die Kassenführung. Die beste Vorbereitung auf Kassen-Nachschaun ist die richtige Kassensoftware.

6 To Dos für die Kassen-Nachschau

1 Technische Voraussetzungen schaffen

Machen Sie Ihre Kasse fit für die neuen steuerlichen Anforderungen.

2 Taggenaue Kassenbuchführung beherzigen

Zögern Sie den Tagesabschluss im Kassenbuch nicht hinaus. Das Kassenbuch muss jeden Tag stimmen.

3 Alle Arbeitsabläufe intern prüfen

Checken Sie, ob in Ihrem Betrieb alles mit rechten Dingen zugeht – auch das Verhalten der Mitarbeiter. Betrug darf nicht toleriert werden.

4 Information der Mitarbeiter

Informieren und schulen Sie die Mitarbeiter, wie sie sich zu verhalten haben, wenn das Finanzamt in der Tür steht und Sie selbst nicht da sind.

5 Zweit- und Drittkassen nicht vergessen

Melden Sie dem Finanzamt alle Kassen und spielen Sie nicht mit verdeckten Karten.

6 Steuerberater einbeziehen

Der Steuerberater hilft Ihnen,
alle Gesetzestexte und Steuer-
vorschriften zu verstehen und
richtig zu agieren.

Ausführliche Informationen rund um die Kassen-Nachschau, rechtliche Grundlagen, Tipps und Expertenratschläge hat der Kassenanbieter Gastrofix in einem umfangreichen Whitepaper zusammengefasst. Kostenloser Download des Whitepapers unter:

www.gastrofix.com



Nutzt der Gastronom eine Software, die die Daten und Arbeitsprozesse übersichtlich und verständlich aufbereitet, spart das Zeit und ermöglicht einen reibungslosen Ablauf der Prüfung. In jedem Fall muss die Kasse über die seit 2017 verpflichtende GoBD-Schnittstelle verfügen, damit der Prüfer die Daten in die Software des Finanzamtes importieren kann. Mit einem Kassensystem, wie es beispielsweise gastronovi bietet, sind Gastronomen bei der Kassen-Nachschau stets auf der sicheren Seite. Dank einer GoBD-Schnittstelle kann der richtlinienkonforme Export einfach abgewickelt werden. Bargeldbewegungen, die ebenfalls überprüft werden, können mit dem gastronovi Kassenbuch nachgewiesen werden.

Digitale Archivierung

Des Weiteren ist der Gastronom dazu verpflichtet, seine Daten mindestens zehn Jahre aufzubewahren und jederzeit dem Prüfer zur Verfügung zu stellen. In der 360 Grad Lösung von gastronovi ist die digitale Archivierung ohne weitere Kosten enthalten. Über eine komfortable Suche sind alle Daten der letzten zehn Jahre schnell auffindbar. Grundsätzlich

können sich Prüfer auch anonymen Testbesuche bedienen und bereits vor dem offiziellen Besuch die Handhabung der Kassenführung begutachten. Der Gastronom ist dazu verpflichtet, dem Amtsträger auf Nachfrage Auskunft zu erteilen und Unterlagen in digitaler und schriftlicher Form zu überlassen. Zu jeder Zeit sollten alle Vorgänge in der Kasse nachvollziehbar und nachprüfbar sein, denn sobald die Prüfung begonnen hat, können keine Umsätze mehr nachgebucht werden.

Datenschutz

Zusätzlich zur benötigten Finanzamtkonformität müssen Gastronomen die aktuellen Datenschutzrichtlinien der EU einhalten, da sie unter Umständen personenbezogene Daten ihrer Kunden speichern. Dafür hat gastronovi neue Funktionen in seine Software integriert. Über eine zentrale Kundendatenverwaltung sind Gastronomen in der Lage, ohne großen Aufwand Anfragen ihrer Gäste bequem zu beantworten. Mit wenigen Klicks können sie Auskunft über gespeicherte personenbezogene Daten geben oder diese auf Wunsch des Gastes dauerhaft löschen. **www.gastronovi.de**

Auf die Kassen-Nachschau bestens vorbereitet sein

Rechtliche Vorgaben einfach und sicher erfüllen mit DATEV Kassenarchiv online



Mit DATEV Kassenarchiv online werden die gesetzlichen Anforderungen an die ordnungsgemäße Archivierung von Kassendaten erfüllt und das im Idealfall mit einem Klick bzw. Knopfdruck.

Das DATEV Kassenarchiv online bietet:

- **Tägliche Datenarchivierung**
Mit der Lösung lassen sich ganz einfach Tagesendsummen und Einzelaufzeichnungen archivieren – revisionsicher und GoBD-konform.
- **Zuverlässige und sichere Archivierung**
Die Daten werden mit höchster Sicherheit für zehn Jahre in der DATEV-Cloud gespeichert. Basis dafür ist das DATEV-Rechenzentrum, das im deutschen Rechtsraum angesiedelt ist. Die Daten sind gegen Diebstahl, Verlust und Zerstörung geschützt.
- **Einfacher und schneller Datenzugriff**
Die Bereitstellung der Daten, beispielsweise für den Betriebsprüfer, ist jederzeit möglich. Sie erfolgt über eine komfortable Exportfunktion.
- **Komfortable Datenweitergabe**
Zukünftig werden die Daten direkt in die DATEV-Softwarelösung des jeweiligen Steuerberaters übertragen.

Die Archivierung der Daten in DATEV Kassenarchiv online ist bis Ende 2018 kostenlos.

Weitere Informationen zum DATEV Kassenarchiv online finden Interessierte unter www.datev.de/kassenarchiv

Die Deutschen hängen am Bargeld, doch aus Sicht der Finanzbehörden sind Bargeldgeschäfte eine heikle Angelegenheit. Unter anderem deshalb gibt es seit Anfang 2018 die unangekündigte Kassen-Nachschau. Im Fokus des Fiskus stehen dabei die bargeldintensiven Branchen, beispielsweise der Einzelhandel, die Gastronomie und das Lebensmittelhandwerk.

Vielfach sind Betriebe auf die gesetzlichen Anforderungen unzureichend vorbereitet. Das zeigen Umfragen sowohl im Handwerk wie auch bei Händlern, die unter anderem in Zusammenarbeit mit der DATEV eG durchgeführt wurden. Hält das Kassensystem aber der Prüfung im Rahmen der Kassen-Nachschau nicht stand, kann der Betriebsprüfer unmittelbar eine umfassende Außenprüfung einleiten. Stellt sich dann heraus, dass der Unternehmer seine Pflichten vernachlässigt hat, drohen nicht nur Hinzuschätzungen, sondern auch empfindliche Bußgelder.

Damit es nicht so weit kommt, sollten sich Unternehmer mit dem Thema Kassenführung beschäftigen und ihren Steuerberater darauf ansprechen. Wichtig ist dabei, dass jeder Geschäftsvorgang als solcher einzeln erfasst wird sowie die Daten gespeichert und für die gesamte Aufbewahrungsfrist von mindestens zehn Jahren revisionssicher archiviert werden. Im Prüfungsfall müssen diese Daten jederzeit verfügbar und unverzüglich lesbar sein sowie gegebenenfalls der Finanzverwaltung zur maschinellen Prüfung zur Verfügung gestellt werden. Dafür gibt es nun von der DATEV eG eine unkomplizierte Online-Lösung.

DATEV hat mehr als 50 Jahre Erfahrung mit sicheren IT-Lösungen und ist vielen Unternehmen aus der Zusammenarbeit mit ihrem Steuerberater bekannt. Die Genossenschaft ist einer der größten IT- und Cloud-Dienstleister in Europa. Mehr als 215.000 Unternehmen setzen bereits DATEV-Software in ihrem Betrieb ein.

DATEV eG
90329 Nürnberg



Internet www.datev.de
Paumgartnerstraße 6–14

neu

Sie suchen nach Lösungen, Produktvergleichen, Testergebnissen, Expertenmeinungen, einem Herstellerverzeichnis oder wollen einfach über den digitalen Wandel auf dem Laufenden bleiben?

Dann besuchen Sie

digital.hoga-hub.de

Dort informiert die Redaktion des Gastgewerbe-Magazins Sie ausführlich über digitale Themen wie WLAN, Personalplanung, Kassensysteme und Hotelsoftware – immer aktuell. Tipps, Anregungen, Produkte und Anbieter auf einen Blick ersparen Ihnen mühselige Recherchearbeit.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und freuen uns auf Ihr Feedback.

The screenshot shows the website 'GASTGEWERBE magazin #digitalisierung'. The breadcrumb trail is 'Start > Content Hub > Digitalisierung > WLAN'. A sidebar menu on the right lists 'Buchung & Reservierung', 'WLAN', 'Personalplanung', and 'Kassensysteme'. The main content area features a dark box titled 'WLAN-Anbieter im Überblick' with a 'Weiterlesen' button. Below this, a large heading reads 'WLAN: Alles Wissenswerte rund um Wireless LAN'. The introductory text states: 'Das Thema Gäste-WLAN ist von höchster Wichtigkeit für jeden Gastgeber: Ob Hotel, Bar, Restaurant, Konferenzräume oder das kleine Café – für die meisten Gäste ist ein einwandfrei funktionierendes WLAN für einen gelungenen Aufenthalt selbstverständlich. Dabei ist es nicht nur die junge Generation, die einen stabilen Internetzugang als eines der wichtigsten Bewertungskriterien empfindet. Hinzu kommen Geschäftsreisende und auch die Generation 50+ zeigt sich zunehmend internetaffin. Mit der passenden WLAN-Lösung für den eigenen Betrieb zeigen sich Gastronomen und Hoteliers serviceorientiert und zukunftsfähig.'

Das smarte iPad-Kassensystem

Ein System, alle Funktionen: Mit Orderbird geht Funkbonieren, Tischplanung, Kartenzahlung und vieles mehr.

Kürzere Laufwege, geringere Wartezeiten, klarere Kommunikation, mehr Transparenz und unkomplizierte Abläufe – mit der Kassenlösung von Orderbird profitieren Servicekräfte und Gäste gleichermaßen. Die Hardware des Kassensystems ist schlank, in jede Betriebsart zu integrieren und einfach zu bedienen. Neben der digitalen Bestellannahme, Abrechnung und Auswertung sorgen diverse Zusatzfunktionen für noch effizientere Arbeitsabläufe. Beispielsweise lassen sich zu einer stationären iPad-Kasse mobile Endgeräte hinzubuchen. So können die Servicekräfte drahtlos kommunizieren und sparen Laufwege. Auch die Kartenzahlung lässt sich problemlos in das iPad-System integrieren. Alle Funktionen der Gastro-Kassenlösung unter: **www.orderbird.com**



Foto: Orderbird

— Anzeige —

Mobiles Casio Kassensystem



Foto: Casio

Das mobile und GoBD-konforme Casio Kassensystem IT-G400KC bietet eine leistungsfähige Hardware, innovative Technik und die Kassen-App „KlaRCash“, ausgestattet mit einer DATEV-Schnittstelle. Alle Daten aus der Kasse werden automatisiert ins DATEV-Kassenarchiv im sicheren DATEV-Rechenzentrum übertragen. Das Kassensystem ist nicht nur rechtskonform und intuitiv bedienbar, sondern auch besonders widerstandsfähig. Das gehärtete Glas des großen Multi-Touch-Displays ist kratz- und bruchfest, der Akku ist auf einen langen Arbeitstag ausgelegt und das Gerät ist sturzsicher und temperaturbeständig. Groß wie ein Standard-Smartphone ist es damit bestens geeignet für effizientes Arbeiten im Outdoor-Bereich.

www.kassen-gobd.de

hotline®
Mehr als ein Hotelprogramm



**Ausgezeichnete
Hotelsoftware**

www.hotlinesoftware.de



Hotelsoftware



Consulting



Cloud-Lösung



Kassensysteme

SoftTec GmbH • info@softtec.de • www.hotlinesoftware.de

SOFTTEC



Die Küche 4.0

Wie sieht die erfolgreiche Küche der Zukunft aus? Intelligent und smart: Die Küchentechnik digitalisiert sich und gestaltet so die Entwicklung der Branche entscheidend mit.



Foto: © mikkelwillam - iStockphoto.com

Mit neuen Techniken lassen sich Prozesse auch in der Profiküche rund um die Uhr überblicken.

Die Digitalisierung erhält Einzug in das Herz der Gastronomie, die professionelle Küche. Genau hier kann sie ganz entscheidende Vorteile bieten, um aktuelle Schwierigkeiten zu überwinden. Denn diese Schwierigkeiten werden die Branche wohl auch in der Zukunft weiter beschäftigen: Da gibt es den Fachkräftemangel, der den alltäglichen Zeitdruck immer weiter verstärkt, Kosten und Preiskalkulation bleiben unternehmerische Hürden und auch rechtliche Anforderungen, beispielsweise bezüglich der Vorschriften zu Sicherheit und Sauberkeit, müssen eingehalten werden.

Herausforderungen, die es zu meistern gilt, und die digitalisierte Küchentechnik macht es möglich. Verschiedene Geräte, von der Spülmaschine über den Kombidämpfer bis hin zu Kühlgeräten, lassen sich von mobilen Endge-

räten aus steuern, Produkte und Prozesse lassen sich rund um die Uhr nachverfolgen.

Smarte Prozessoptimierung

Ressourcen, Zeit und Kosten sparen und den aktuellen Stand aller Prozesse jederzeit abrufen können. In der Spülpraxis beispielsweise muss dies längst keine Wunschvorstellung für den Küchenchef sein. Über die App Connected Wash von Winterhalter können Spülmaschinen, so auch die neue Generation der UC-Serie, mit einem Computer oder mobilen Endgeräten vernetzt werden. So werden Maschinen- und Betriebsdaten praktisch in Echtzeit an einen Server gesendet. Mittels Computer, Tablet oder Smartphone haben Winterhalter Kunden Zugriff auf die Connected Wash App. Das schafft die Voraussetzung für eine konsequente Analyse und Auswer-

tung aller wichtigen Betriebsdaten. Durch die nun mögliche Optimierung des gesamten Spülprozesses erhöht Connected Wash die Sicherheit und Effizienz in der Spülküche. Klaus Brack, Geschäftsführer der Winterhalter Deutschland GmbH, erklärt: „In der neuen UC-Serie steckt unser ganzes Wissen, unsere Erfahrung der letzten 70 Jahre und unsere Leidenschaft. Sie wurde entwickelt mit dem Blick nach vorn, ausgestattet mit modernster Technik und ist digital vernetzbar. Jedes Detail ist von höchster Qualität.“

Auch beim Kochen ist die Brücke zwischen modernster Technik und digitaler Vernetzung geschlagen: Ein gutes Beispiel ist die Vernetzungslösung ConnectedCooking von Rational. Wer seine Produktionsprozesse in der Küche sicher im Blick haben möchte, kann seine Profi-Geräte mit ConnectedCooking in

ein Netzwerk einbinden, zentral steuern und digital verwalten. Persönliche Geräteeinstellungen und bevorzugte Rezepte können damit direkt auf die Geräte übertragen werden. Push-Statusnachrichten können in Echtzeit empfangen sowie Softwareupdates automatisch ausgeführt werden. Auch wichtige HACCP-Daten werden vollautomatisch erfasst, dokumentiert und sicher exportiert.

Ähnliche Vorteile bietet auch die cloud-basierte Netzwerklösung Kitchenconnect von Welbilt. Die innovative Technik verbindet nicht nur Küchengeräte untereinander, sondern ermöglicht auch einen Online Remote-Zugriff auf die Gerätedaten. Im Fokus der Anwendung: Benutzern konkrete Daten zu liefern, mit denen sie Arbeitsprozesse optimieren können. So bietet Kitchenconnect – übersichtlich auf einem Dashboard komprimiert – von Report Management über Asset-, Menü- und Qualitätsmanagement bis hin zu Service Management ein Rundum-Paket für Gastronomiebetriebe. Das Programm ermöglicht beispielsweise mit nur wenigen Knopfdrücken die Qualität der Gerichte und die Geräte-Leistung zu überprüfen. Auch das eigene Erstellen, Aufspielen und Ändern von Garprofilen, die weiterhin per USB oder nun auch online auf das Gerät übertragen werden, ist kinderleicht. Um für einen reibungslosen Betrieb zu sorgen, liefert Kitchenconnect zudem Vorgaben für Wartung und Reinigungsprozesse.



Dank Kitchenconnect werden Arbeitsprozesse optimiert, die Gerätedaten bleiben durch den Online-Remote-Zugriff stets transparent.

Smarte Planungssicherheit

Wo sich Geräte vernetzen lassen, ist auch der Weg zu vernetzen Lebensmitteln nicht mehr weit. Das Problem in der Küche ist bekannt: Stimmen die warenwirtschaftlichen Prozesse nicht, so sind auch die Mengen der benötigten Produkte, die unter HACCP-konformen Bedingungen zu lagern und zu verarbeiten sind, schnell fehlerhaft kalkuliert. Oft ist Lebensmittelverschwendung die kostspielige Folge. Eine smarte Lösung, bei der sich der Weg der Lebensmittel via scanbarer QR-

Codes nachverfolgen lässt, bietet Rieber mit dem Digitalisierungs- und Organisationssystem CHECK. So lassen sich über eine App beispielsweise Temperaturdaten an die CHECK Cloud übermitteln und HACCP-konform dokumentieren. Zudem kann über defekte Geräte, Verunreinigungen oder Nachbestellungen zentral informiert werden. Das bietet Sicherheit und Transparenz über die gesamte Prozesskette der Lebensmittelverarbeitung.

www.rational-online.com

www.welbilt.com, www.winterhalter.de

— Anzeige —



winterhalter®

Die neuen Untertischspülmaschinen der UC-Serie.

MEISTERSTÜCK

Geschaffen für Sie. Für die Zukunft bereit.

Weitere Infos unter:
www.winterhalter.de/uc

Intuitiv und komfortabel in der Bedienung. Absolut sicher und zuverlässig im Betrieb. Und in jedem Detail von höchster Qualität. Mit der neuen UC-Serie präsentiert Winterhalter die nächste Generation Untertischspülmaschinen. Die UC ist ein Stück Ingenieurskunst. Ein Profiwerkzeug für perfekte Spülergebnisse. Bereit für die Anforderungen von heute und morgen.

5 Tipps für effiziente Küchenabläufe

Um Prozesse in der Küche effizienter zu gestalten, müssen Gastronomen keineswegs teure Küchengeräte anschaffen. Eine digitale Software schont nicht nur den Geldbeutel, sondern vernetzt und optimiert wichtige Küchenabläufe zu Gunsten der Effizienz und steigert die wirtschaftliche Rentabilität des Restaurants.



Foto: gastronomi

1 Ausreichend Ware im Lager

Der Warenbestand sollte immer aktuell abrufbar sein. Softwarelösungen wie gastronomi unterstützen bei der Inventur und der Nachbestellung von Ware.

2 Ressourcen frühzeitig planen

Tischreservierungen und Vorbestellungen geben dem Gastronomen eine Einschätzung der benötigten Ressourcen. Digitale Angebote auf der eigenen Homepage animieren den Gast dazu, sich anzukündigen und verkürzen gleichzeitig die Wartezeit.

3 Fehlproduktionen vermeiden

Mithilfe eines digitalen Rezeptbuchs werden die exakten Mengen- und Temperaturangaben eingehalten. Eine gekoppelte Schankanlage verhindert Schankverluste, die durch geschätztes Abzapfen entstehen.

4 Küchenmonitor nutzen

Ein mit dem Kassensystem verbundener Küchenmonitor zeigt die Bestellungen der Gäste übersichtlich und klar geordnet an.

5 Prozesse individuell digitalisieren

Jede Gastronomie-Küche ist anders und erfordert einzigartige Prozesse. Mit flexiblen Softwarelösungen wie gastronomi Office können Gastronomen Arbeitsschritte ihren Bedürfnissen anpassen.

— Anzeige —

Infos und
Händler-
nachweis:
kassen-gobd.de

KASSE. KLASSE. CASIO®
Mobil · stationär · drinnen & draußen
Gastro · Back · Streetfood

www.gastronomi.de

Spannende Hotel TV Lösungen für den Hotelier von morgen

In Zeiten der Digitalisierung wächst der Druck auf Hoteliers zunehmend: Gäste erwarten stets die neueste Technik und den selben Komfort, den sie von zuhause gewöhnt sind. Auch der Fernseher ist dabei keine Ausnahme.

Die Zeiten, in denen Hotelgäste sich mit kleinen Fernsehbildschirmen und schlechter Bildqualität zufrieden geben, sind schon lange vorbei. Durch die zunehmende Digitalisierung haben Gäste einen ganz anderen Lebensstandard – diesen erwarten sie auch in einem Hotel! Schlechtes WLAN, ein TV-Gerät ohne Internetzugang oder nur eine Handvoll Programme führen bei vielen Gästen zu langen Gesichtern und letztendlich auch zu schlechten Bewertungen auf Online-Plattformen. Viele Hoteliers stellen die immer neuen Anforderungen der Gäste vor eine große Herausforderung, da neue Geräte angeschafft oder bereits vorhandene nachgerüstet werden müssen.

Was Gäste vom Hotel TV erwarten

Netflix, Amazon Prime oder Maxdome – Gäste wollen heutzutage auch auf einer Geschäftsreise oder im Urlaub den gleichen TV-Komfort wie zu Hause genießen – und der geht weit über das bisherige Angebot hinaus. Ein einfacher Fernseher mit den gängigen Sendern stellt die Gäste schon lange nicht mehr zufrieden. Zu einem gelungenen Hotel-Aufenthalt gehört für sie auch die Möglichkeit, Filme und Serien zu streamen. Natürlich ist dies auch über das WLAN möglich, doch ist es für die Gäste komfortabler, ihre Filme auf einem großen Bildschirm zu schauen. Ziel eines jeden Urlaubes ist es, sich zu entspannen und da gehört ein modernes und internetfähiges TV-Gerät einfach dazu. Wer einen Smart-TV in seinen Hotelzimmern stehen hat, muss darauf achten, dass die Internetverbindung so schnell ist, dass das Streamen einwandfrei funktioniert. Eine ständig abbrechende Verbindung oder lange Ladezeiten verärgern den Gast und führen mitunter zu Beschwerden und schlechten Bewertungen.

Technische Voraussetzungen

Die Bandbreite muss für die nötige Datenübertragung ausgelegt sein. Ein schneller Internetanschluss mit hoher Bandbreite bei gleichmäßiger Verteilung ist gefragt. Andernfalls stellt sich schnell der Worst Case ein und während beispielsweise der eine Gast den Streaming-Dienst Maxdome nutzt, versagt beim Gast im Nachbarzimmer der Service. Um beim Bewertungs-

— Anzeige —

**Online -
Buchungssystem**

Weniger als 1€ / Tag

provisionsfrei
responsiv
intuitiv

caesar data & software



Das Online-Buchungssystem



Provisionsfrei



Anpassbar



Benutzerfreundlich



Neu: Web Design

caesar data & software GmbH • info@caesar-data.de • www.caesar-data.de

SOFTTEC



kriterium eines benutzerfreundlichen und modernen TV- und Surf-Erlebnisses durchweg positiv abschneiden zu können, sollten im Idealfall also jedem Gast zu jeder Zeit die gleichen Kapazitäten offenstehen. Somit ist eine gleichmäßige Verteilung der Bandbreite auf alle Hotelzimmer, Konferenz- und Aufenthaltsräume zu beachten.

Näher am Gast durch Hotel TV

Neben einer Steigerung der Zufriedenheit bietet ein ausgereiftes Hotel TV weitere Möglichkeiten für den Hotelier. Diese beginnen schon bei der Ankunft des Gastes. Eine personalisierte Begrüßung auf dem TV-Gerät im Zimmer sorgt gleich für ein gutes Gefühl beim Gast. Er fühlt sich willkommen und der erste positive Eindruck ist gesichert.

Des Weiteren kann das Gerät genutzt werden, um freie Termine im hauseigenen Restaurant oder dem Spa-Bereich zu vergeben. Wird ein Termin kurzfristig abgesagt, kann dieser auf den TV-Geräten in allen oder nur bestimmten Zimmern angeboten werden. So besteht die Möglichkeit, diesen doch noch zu vergeben und einen Kostenausfall zu vermeiden.

Darüber hinaus kann das Hotel TV genutzt werden, um die Gäste mit weiteren Informationen zu versorgen. Dies kann beispielsweise eine Wegbeschreibung zu einer nahegelegenen Sehenswürdigkeit sein oder auch der Busfahrplan für die Umgebung. Viele Gäste schätzen es auch, wenn Attraktionen oder Lokale in der Nähe des Hotels vorgestellt werden – so entfällt eine lange Suche. Dies bietet für den Hotelier die Möglichkeit einer Partnerschaft mit den nahegelegenen Lokalen und Bars. Gegenseitige Werbung könnte neue Gäste bringen und stärkt außerdem das Verhältnis zu den Gastronomen in der Nachbarschaft. **> Miriam Prellwitz**

Smartes „Hotainment“

Eine TV-Lösung speziell für die Hotellerie – mit zentraler Verwaltung aller Geräte – bietet Goingsoft.



Persönliche Gästebegrüßung, Weckfunktion über das Fernsehgerät oder individualisierte Push-Nachrichten an einzelne Hotelzimmer – mit Hotainment bietet der Netzwerkspezialist Goingsoft eine TV-Lösung nach höchsten digitalen Maßstäben. Neben der Möglichkeit, den Smart-TV für die persönli-

che Kommunikation mit dem Gast zu nutzen, bietet die Software eine große Zeitersparnis und Flexibilität durch die professionelle, zentral gebündelte Steuerung. Über das Softwaresystem lassen sich alle Funktionen ohne zusätzliche Hardware zentral steuern und verwalten.

Die Vorteile im Schnellüberblick:

- ✓ zeitsparende Steuerung dank zentraler Verwaltung aller Geräte.
- ✓ hochwertige Bild- und Tonqualität.
- ✓ schnelle und intuitive Nutzung durch spezielle Fernbedienung.
- ✓ persönliche Gästearsprache über einzelne Geräte.
- ✓ Messaging-Funktion für andere digitale Endgeräte.
- ✓ auch Geräte anderer Hersteller können mit der TV-Software bestückt werden.

www.goingsoft.com



WLAN im Hotel: Fakten & Tipps

Streamen, Videotelefonate und Online Fernsehen – der Hotelgast von heute erwartet auch auf Reisen einen verlässlichen Zugang zum Internet. Doch der Hotelbranche fällt es noch schwer, die hohen Anforderungen der Gäste zu erfüllen.

Für den Großteil aller Hotelbesucher gehört ein einwandfrei funktionierendes WLAN zu einem gelungenen Aufenthalt in einem Hotel dazu. Dabei ist es nicht nur die junge Generation, die einen stabilen Internetzugang als eines der wichtigsten Kriterien für einen gelungenen Hotelbesuch empfindet. Es sind zunehmend die Generation 50+, die auch im Urlaub nicht auf das Internet verzichten möchte sowie Geschäftskunden, die auf Reisen auf einen verlässlichen Internetzugang angewiesen sind. Wie wichtig das Thema inzwischen ist, zeigt sich auch darin, dass es inzwischen Plattformen gibt, auf denen die Bandbreite des WLAN-Anschlusses eines Hotels von Besuchern gemessen und veröffentlicht wird. Schon jetzt ist ein vernünftiger WLAN-Zugang eines der wichtigsten Kriterien für einen Hotelbesuch und dies wird sich in den kommenden Jahren noch verstärken.

Wieso ist das Thema so wichtig für den Hotelier?

Umfragen zeigen, dass die Wichtigkeit des WLANs noch nicht bei den Hoteliers angekommen ist. Das erschreckende Ergebnis einer Umfrage von Zyxel zum Thema "Vernetzung im Hospitality-Sektor" zeigt, dass fast zwei Drittel aller befragten Hoteliers schon einmal Probleme mit ihrem WLAN hatten, dagegen aber nichts unternehmen. Dem gegenüber steht das immer größer werdende Bedürfnis der Gäste nach einem problemlosen Internetzugang im Hotel. Laut der Umfrage von Zyxel liegt das WLAN mit 75 % auf Platz 1 der am meisten begehrtesten Annehmlichkeiten. Erst danach folgen ein Preisvorteil (70 %), ein kostenloser Parkplatz (65%), Treuepunkte (40 %) und ein angebotenes Frühstück (20 %). Gäste erwarten, dass sie auch im Hotel Videotelefonate durchführen, Filme streamen und Videos schauen können. Vor allem für Geschäftsreisende ist das WLAN von essenzieller Bedeutung, da sie häufig auch vom Hotel aus E-Mails abrufen, Präsentationen erstellen und Daten herunterladen – ein schlechter Internetzugang kommt da gar nicht gelegen.

Die meisten Gäste informieren sich bereits vor der Buchung, ob das Hotel einen kostenlosen Internetzugang anbietet. Wird mit diesem geworben, sollte er auch funktionieren. Ist dies nicht der Fall, kommt es häufig zu Unmut bei den Gästen: Laut einer Umfrage ist schlechtes WLAN hinter Lärm der zweithäufigste Beschwerdegrund in Hotels. Häufig führt dieser Ärger im Nachhinein zu schlechten Bewertungen auf Online-Plattformen. Wer hier regelmäßig schlecht abschneidet, wird früher oder später Gäste verlieren.

Ein funktionierendes WLAN bringt weitere Vorteile mit sich: Die Gäste halten sich länger in der Anlage auf. So werden vielleicht weitere Services wie das Restaurant oder die Bar in Anspruch genommen. Darüber hinaus hat der Hotelier auch die Möglichkeit, das WLAN für sich zu nutzen und über eine hoteleigene Landing Page Werbung in eigener Sache zu machen. Hier kann beispielsweise für das hauseigene Restaurant oder den Spa geworben werden. Außerdem kann das WLAN auch für den Service im Hotel genutzt werden. Bestellungen können z.B. in einer App erfasst werden, die über das hauseigene WLAN läuft. So haben auch der Hotelier und seine Angestellten einen Vorteil.

Die richtige Bandbreite ermitteln






Um allen Gästen einen funktionierenden Internetzugang anbieten zu können, ist die Bandbreite des Netzes entscheidend. Ist sie zu klein, wird das WLAN nicht lange funktionieren. Sobald sich zu viele User anmelden oder ein einzelner User zu viele Daten downloaded – beispielsweise durch Streaming oder Videotelefonie – schauen die anderen User in die Röhre, da ihnen das WLAN gar nicht oder nur mit geringer Geschwindigkeit zur Verfügung steht. Es ist wichtig, einen schnellen Anschluss mit einer hohen Bandbreite und einer gleichmäßigen Verteilung zu haben. Nur so kann gewährleistet werden, dass jeder Nutzer einen optimalen Zugang zum Internet hat und nicht ein User die komplette Downloadrate für sich nutzt.

Um vorab die benötigte Bandbreite zu ermitteln, bietet sich eine Funkzellenausmessung an. In der Umfrage von Zyxel gaben 49 % der Befragten Hoteliers an, vorab keine Funkzellenausmessung durchgeführt zu haben. Das Problem ist, dass ohne diese Messwerte der genaue Bedarf an Funkzellen nicht bekannt ist. Es kann leicht passieren, dass die Bandbreite anschließend doch zu gering ist und sie somit für die Gäste nicht ausreichend ist. Unter Experten ist die Funkzellenausmessung schon lange ein absolutes Muss vor der Einrichtung eines Gäste-WLANs.

Was kann das WLAN stören?

Wer bereits ein bestehendes WLAN nutzt und häufig Probleme mit diesem hat, sollte der Ursache auf den Grund gehen. Es gibt einige Störfaktoren, die das Signal des WLANs behindern und vermindern können.

Dazu gehören beispielsweise:

-  Zu dicke Wände
-  Zu großer Abstand zum Router
-  Signale auf derselben Frequenz
-  Feuchte Wände
-  Große Badheizkörper

Wenn es regelmäßig zu Störungen kommt, sollte überprüft werden, ob es an anderen Geräten liegt, die das Signal stören. Es gibt bestimmte Programme, mit denen alle Netzwerke in der Umgebung samt ihrer Frequenz angezeigt werden können. Hier sollte abgeglichen werden, ob eines von ihnen tatsächlich auf der selben Frequenz sendet. Ist dies der Fall, kann die Frequenz des eigenen Netzes geändert werden, um für ein besseres Signal zu sorgen. Dabei ist darauf zu achten, dass das Signal im gesamten Bereich des Hotels gut empfangen werden kann. Wer kontinuierlich unter Problemen bezüglich des WLANs leidet, sollte einen Fachmann zu Rate ziehen. Erster Ansprechpartner sollte dabei der Anbieter sein. Dieser hat häufig Service-Mitarbeiter, die dabei helfen können, für ein besseres Netz zu sorgen und mögliche Probleme zu beheben.



Anbieter von Gäste-WLAN im großen Vergleich

Ein funktionierender Internetzugang ist für viele Gäste eines der wichtigsten Kriterien für einen gelungenen Aufenthalt. Wer auf der Suche nach einem neuen Anbieter ist, sieht sich mit einer großen Auswahl von verschiedenen Herstellern konfrontiert.



Maxspot GmbH

Betriebsgröße:

Mit der eigens von maxspot® entwickelten Hard- und Software können 20, 200 oder auch 2.000 Gäste gleichzeitig das WLAN nutzen. Das Angebot richtet sich sowohl an kleine und mittelständische, als auch an große Unternehmen.

Kosten einmalig/monatlich:

Variabel, je nach Gerät / ab 15,00 EUR

Werbemöglichkeiten: Ja

Statistiken: Ja

Internetanschluss beim Anbieter erforderlich: Nein



Telekom Hotspot Plug'n'Play

Betriebsgröße:

Der Telekom Hotspot Plug'n'Play ist kinderleicht zu installieren und konfiguriert sich vollautomatisch. Die Server in Deutschland garantieren Verlässlichkeit für Gast und Gastgeber.

Kosten einmalig/monatlich:

ab 149,00 EUR / 19,95 EUR

Werbemöglichkeiten: Nein

Statistiken: Nein

Internetanschluss beim Anbieter erforderlich: Ja



Sorglosbox

Betriebsgröße:

Das Angebot von sorglosinternet zeichnet sich durch die variablen Nutzungspakete aus, die den Anbieter sowohl für Anwender mit einem eher saisonal geprägten Bedarf als auch für längerfristige Nutzer interessant machen.

Kosten einmalig/monatlich:

99,00 EUR / 14,25 -19,00 EUR

Werbemöglichkeiten: Ja

Statistiken: Ja

Internetanschluss beim Anbieter erforderlich: Nein



Socialwave

Betriebsgröße:

Socialwave sticht durch seine weitreichenden Werbe- und Analysemöglichkeiten unter den zahlreichen Anbietern von Gäste-WLAN hervor. Im kleinsten Dienstleistungspaket wird auf eine Vertragslaufzeit verzichtet.

Kosten einmalig/monatlich:

Individuelles Angebot

Werbemöglichkeiten: Ja

Statistiken: Ja

Internetanschluss beim Anbieter erforderlich: Nein

Sie finden den kompletten Anbietervergleich auf digital.hoga-hub.de



Beschützerbox

Beschützerbox

Betriebsgröße:

Beschützerbox ist ein Anbieter von Gäste-WLAN, der vor allem durch seinen enorm niedrigen Preispunkt Kunden ansprechen möchte. Vorteilhaft fallen außerdem die gute rechtliche Sicherheit und die einfache Installation inkl. Video-Tutorial aus.

Kosten einmalig/monatlich:

99,00 EUR / 9,90 EUR

Werbemöglichkeiten: Nein

Statistiken: Nein

Internetanschluss beim Anbieter erforderlich: Nein

MEINHOTSPOT

MEINHOTSPOT

Betriebsgröße:

MeinHotspot ist durch kundenspezifische Preise eine interessante Alternative. Zahlreiche Werbemöglichkeiten und Anpassungen im Bereich Traffic, Geschwindigkeit und zeitlicher Limitierung bieten ein hohes Maß an Individualisierung.

Kosten einmalig/monatlich:

ab 69,90 EUR / ab 9,90 EUR

Werbemöglichkeiten: Ja

Statistiken: Ja

Internetanschluss beim Anbieter erforderlich: Nein



Contelio

Betriebsgröße:

CONTELIO ist besonders aufgrund seines Preismodells eine attraktive Alternative. Die detaillierten Konfigurationsmöglichkeiten hinsichtlich der Startseite und auch Datenvolumen, Zugangsdauer und Geschwindigkeit machen das Angebot interessant.

Kosten einmalig/monatlich:

ab 399,00 EUR / keine

Werbemöglichkeiten: Ja

Statistiken: Ja

Internetanschluss beim Anbieter erforderlich: Nein



Frederix

Betriebsgröße:

FREDERIX Hotspot punktet im Vergleich mit seiner enorm leistungsstarken Plattform, die mehr als 10.000 Gästen einen Internetzugang bieten kann. So spricht FREDERIX Hotspot kleine, mittelständische und sogar große Unternehmen an.

Kosten einmalig/monatlich:

ab 149,99 EUR / ab 9,90 EUR

Werbemöglichkeiten: Ja

Statistiken: Ja

Internetanschluss beim Anbieter erforderlich: Nein

— Anzeige —



Mehr als intelligente Dienstplanung



Planday macht das Arbeiten einfacher und es macht zudem auch noch Spaß. Jeder kennt dank App seinen Dienstplan, egal wo er gerade ist. Die Kommunikation im Team ist kein Problem mehr und das Tauschen oder Übergeben von Schichten – super einfach!



Aurelio Moreno
Inhaber Maria
Magdalena und
Leche de Tigre



Ihre Vorteile:

- ✓ Bis zu 75% weniger Verwaltungszeit
- ✓ Bis zu 5% Personalkosten einsparen
- ✓ Voller Überblick immer und überall
- ✓ Mehr Zeit für Ihre Gäste
- ✓ Höhere Mitarbeiterzufriedenheit
- ✓ Schichttäusche mit einem Klick genehmigen
- ✓ Unbegrenzter Kundenservice
- ✓ Schnelle und effiziente Kommunikation

Testen Sie Planday jetzt 30 Tage
kostenlos unter: planday.de/GM

Personalplanung in der Gastronomie

Mit der richtigen Software zu mehr Effizienz

Um ein Unternehmen zum Erfolg zu führen, ist vor allem in der Gastronomie die Personalplanung ein elementarer Bestandteil der Unternehmensplanung. Häufig ist die Umsetzung einer sinnvollen und realistischen Personalplanung schwieriger als gedacht.



Die Mitarbeiter sind in fast allen Unternehmen der Schlüssel zum Erfolg – sie gelten im Volksmund als Motor eines Unternehmens. Durch den Fachkräftemangel, der vor allem in der Gastronomie stets spürbarer wird, gerät eine effiziente Personalplanung immer mehr in den Vordergrund. Ein vollbesetztes Restaurant kann mit nur zwei eingeteilten Mitarbeitern genauso wenig geführt werden wie ein Hotel ohne Reinigungskräfte. Das vorhandene Personal sollte also möglichst effizient genutzt werden. Hier kommt die Personalplanung ins Spiel.

Personalplanung – was ist das eigentlich genau?

Vielen Unternehmern und Mitarbeitern dürfte klar sein, dass die Personalplanung die Organisation der zur Verfügung stehenden Mitarbeiter bezeichnet. Doch die Personalplanung ist mehr als nur das. Sie wird in folgende Fachbereiche unterteilt:

Personalbestandsplanung:

Die Personalbestandsplanung hat hauptsächlich den Zweck, das vorhandene Personal zu ermitteln – es wird also der Ist-Zustand festgestellt. Sie ist zwingend notwendig, um das vorhandene Personal effektiv einsetzen zu können.

Personalbedarfsplanung:

Die Personalbedarfsplanung ermittelt den Soll-Zustand eines Unternehmens auf personeller Ebene. Dabei werden auch zukünftige Entwicklungen in die Planung mit einbezogen.

Personalentwicklung:

Hauptsächliches Thema der Personalentwicklung ist die Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter. Durch bessere Qualifikationen der Mitarbeiter sollen Produktivität und Wettbewerbsfähigkeit des Unternehmens gesteigert werden.

Personalbeschaffung:

Die Personalbeschaffung kommt zum Einsatz, wenn bei der Personalbedarfsplanung ein Defizit entdeckt wurde. Um mit der Konkurrenz mithalten zu können, ist die Beschaffung neuer Mitarbeiter bei einem Wachstum des Unternehmens unabdingbar.

Personalfreisetzungsplan:

Der Personalfreisetzungsplan erfasst bevorstehende Kürzungen des Personals etwa durch Entlassungen oder Stundenkürzungen. Durch eine genaue Planung der Kürzungen lassen sich in vielen Fällen kostengünstige Lösungen für das Unternehmen finden.



Personalplanung mit Excel – Wie funktioniert das?

Wer die Personalplanung mit Hilfe von Excel vornehmen möchte, kann die eigens dafür vorgesehenen Vorlagen nutzen. Diese gibt es für verschiedene Teilbereiche wie beispielsweise „Personalbestand – Zugänge und Abgänge planen“ oder „Vorlage Stellenbestand und Personalbedarf abgleichen“. Die Daten werden in die verschiedenen Vorlagen eingegeben und sind nun übersichtlich verfügbar. Ein großes Problem bei der Nutzung von Excel ist die Intransparenz. Egal wer beispielsweise die Stunden in Excel einträgt – es können Fehler passieren, die zu Missverständnissen und Miss-trauen führen. Der Vorwurf, dass die Stunden falsch eingetragen wurden kommt schnell auf und es kann anschließend nur schwer festgestellt werden, wer dafür verantwortlich ist und ob dies mit Absicht geschehen ist.

Personalplanung mit einer Software

Wer seine Personalplanung mit Hilfe einer Software optimieren möchte, wird auf eine Vielzahl von Anbietern stoßen, die Software speziell für die Personalplanung in der Gastronomie anbieten. Bevor eine solche mitunter kostspielige Software gekauft wird, sollten sich Gastronomen fragen, für welche Bereiche der Personalplanung sie die Software nutzen möchten und wie häufig sie eine solche Software nutzen würden. Für größere Unternehmen ist es in jedem Fall sinnvoll, eine Software für die Personalplanung zu nutzen, da so eine lückenlose Organisation gewährleistet werden kann.

Vorteile der Personalplanung mit Software

Die Nutzung einer Software für die Personalplanung bringt für den Unternehmer einige Vorteile mit sich. Zum einen sind solche Softwares explizit auf die Bedürfnisse der Planung

für die Gastronomie entwickelt worden. Jeden Tag wird eine verschiedene Anzahl an Mitarbeitern benötigt und kommt es zu Krankheitsfällen, geraten Excel-Tabellen meist an ihre Grenzen. Zum anderen sind solche Software-Anwendungen nur wenig anfällig für Fehler. Genaue Anleitungen und möglicherweise auch Schulungen sollen die Nutzung einer Software für die Personalplanung vereinfachen und Fehler auf ein Minimum reduzieren.

Einer der größten Vorteile bei der Nutzung einer Software ist die Zeitersparnis. Nach einer Einarbeitung in das Programm sollte es Vorgesetzten mög-

lich sein, die Software mit geringem zeitlichen Aufwand zu nutzen. Die genauen Daten eines jeden Mitarbeiters werden in der Software hinterlegt. Wie viele Stunden leistet ein Mitarbeiter monatlich? An wie vielen Tagen arbeitet er und zu welcher Uhrzeit? Durch das Eintragen dieser Daten in die Software können sie bei der Erstellung von Schichtplänen berücksichtigt werden. Vorgesetzte sparen so eine Menge Zeit, die sie für wichtigere Dinge nutzen können.

Softwares für die Personalplanung überzeugen außerdem durch ihre vielseitigen Funktionen. Sie sind häufig Schichtplaner, Zeiterfassung und Urlaubsplaner in einem. Außerdem wird durch ihre Nutzung sichergestellt, dass die Arbeitszeitgesetze, beispielsweise zu den Pausenzeiten oder der maximalen täglichen Arbeitszeit, eingehalten werden.

Viele Personalplanungs-Softwares haben zudem den Vorteil, dass sie auch auf mobilen Endgeräten genutzt werden können. So kann die Personalplanung beispielsweise auch per Tablet oder Smartphone durchgeführt werden.

» DIE MITARBEITER SIND DER MOTOR EINES UNTERNEHMENS «

Auch die Angestellten profitieren davon, da sie nach Beendigung ihrer Arbeitszeit die Zeiten ganz komfortabel per Smartphone in das System eintragen können. Besonders vorteilhaft ist dabei natürlich auch, dass das System parallel verwendet kann und so keine Wartezeiten entstehen. Außerdem wird der Datenstand fortlaufend synchronisiert, sodass jeder Nutzer immer auf den aktuellen Datenstand zugreifen kann.

Um die Sicherheit ihrer Daten müssen sich Nutzer einer Software für die Personalplanung grundsätzlich erst einmal keine Gedanken machen: Bei den meisten Programmen liegen die

Daten auf den Servern des Kunden – das heißt, der Nutzer ist selber verantwortlich für seine Daten. Wer sich also darum kümmert, dass seine Server ordentlich gesichert sind, muss nicht um seine Daten fürchten.

Optimierte Abläufe mit Planday

Der Hersteller Planday liefert eine umfangreiche und effiziente Software für die Personalplanung. Sie überzeugt mit ihren vielen verschiedenen Funktionen: Sie ist Personalplaner, Schichtplaner, Zeiterfassung und Berichterstattung in einem. Die Vorgänge der Personalplanung werden somit erleichtert und optimiert, damit Unternehmen das Beste aus ihren Angestellten herausholen. Mit Planday werden nicht nur Dienstpläne erstellt und Zeiten präzise erfasst, sondern auch Urlaube und Verfügbarkeiten geplant sowie die Personalverwaltung dynamisch gestaltet. Für Unternehmer bedeutet dies stets einen vollen Überblick zu haben, bis zu 75 % weniger Verwaltungszeit und eine höhere Mitarbeiterzufriedenheit.

www.planday.de

— Anzeige —

Deine GASTRO-KASSE

Telefon: +49 30 208 983 099

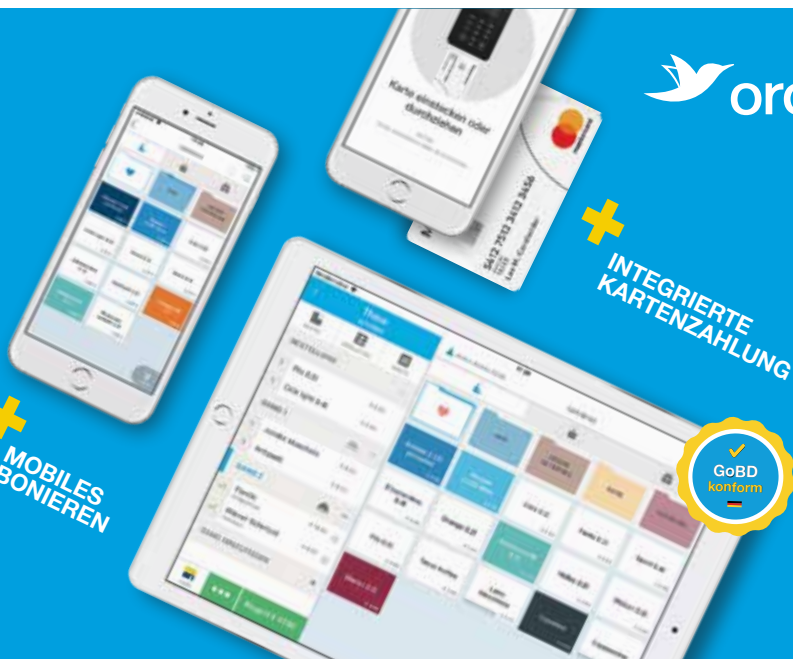
E-Mail: beratung@orderbird.com

Web: www.orderbird.com

+
MOBILES
BONIEREN

 orderbird.

+
INTEGRIERTE
KARTENZAHLUNG



Sicheres Buchen und Zahlen

Das Online-Buchungssystem der caesar data & software GmbH wird um ein sicheres und datenschutzkonformes Tool zur direkten Bezahlbarkeit der Buchung erweitert.



Foto: caesar data & software GmbH

Das Unternehmen caesar data & software GmbH stellt mit seinem gleichnamigen Online-Buchungssystem caesar data eine Software bereit, mit der eine hoteleigene Online-Buchbarkeit entsteht. Diese Software wird nun um eine Schnittstelle zu Finanzdienstleister SIX Payment Services ergänzt. Gäste können ihr Zimmer wie gewohnt direkt auf der Hotel-Website buchen und es von nun an auch direkt bezahlen – durchweg sicher und datenschutzkonform durch PCI-Zertifizierung. Gäste können bei der Wahl des Zahlungsmittels aus verschiedenen Möglichkeiten wählen: Von Kreditkarte über Lastschrift-Verfahren bis hin zu PayPal. Die angebotenen Zahlungsmittel können jederzeit hinzugefügt oder entfernt werden. Beim Einsatz von hotline frontoffice wird die Zahlung anschließend in der Hotelsoftware verbucht. www.caesar-data.de

Hotelsoftware für smartes Housekeeping

Smartes Hotelmanagement mit der Hotelsoftware von HS/3: Werner Jantos, Leiter Verkauf und Marketing bei HS/3, klärt über die Vorteile der Software auf.

Gastgewerbe-Magazin: Welche technischen Features umfasst HS/3, die das Housekeeping unterstützen?

Werner Jantos: HS/3 unterstützt die Mitarbeiter und das Hotelmanagement zum Thema „House-keeping“ mit aussagekräftigen Listen und Statistiken. Darüber hinaus sind zahlreiche zusätzliche Funktionen und Informationen fest in HS/3 integriert. Außerdem gibt es selbstverständlich Schnittstellen zu einer Vielzahl von Telefonanlagenherstellern, über die z. B. ein Zimmerstatus rückgemeldet werden kann.

Wie funktioniert das in HS/3 und wie einfach ist es, Informationen an das Personal weiterzugeben (z. B. spezielle Gästewünsche etc.)?

Gästewünsche oder Besonderheiten zum Gast generell werden in HS/3 einmalig in der Gästeverwaltung hinterlegt und dann den jeweiligen Abteilungen/Mitarbeitern auf den Listen angezeigt. Es besteht auch die Möglichkeit, dass „Pop ups“ mit wichtigen Informationen sichtbar werden, sobald ein bestimmter Gast aufgerufen wird. Mit der Funktion „Hausdamenliste nach Reinigungsstatus“ ist zudem ein spezieller Report in HS/3 integriert, der auch die schmutzigen Zimmer unabhängig von An-/Abreisedatum anzeigt.

Was sind die Vorteile die dem Housekeeping durch dieses System entstehen?

Bessere und schnellere Kommunikation mit der Rezeption sowie ein effektiveres Arbeiten durch genaue Angaben, wie z. B. Bettwäschewechsel.

Wie bedienerfreundlich ist HS/3? Wie macht sich das bemerkbar?

Durch die einmalige, intuitive Oberfläche ist HS/3 extrem benutzerfreundlich. Dadurch lässt sich insbesondere bei neuen Mitarbeitern die Einarbeitungszeit erheblich verkürzen. Darüber hinaus sind alle wichtigen Informationen zu einer Buchung bereits im Belegungsplan sichtbar.



Foto: HS/3 Hotelsoftware GmbH & Co. KG

Alles auf einen Blick: Informationen zum Gast und zum Zimmerstatus sind zentral hinterlegt.

Für welche Betriebe ist diese Software geeignet?

HS/3 ist bei weit mehr als 5.000 Hotelbetrieben im Einsatz. Aufgrund des Editionen-Konzeptes und der Modularität eignet sich HS/3 sowohl für kleinere Beherbergungsbetriebe als auch für die große Sterne-Hotellerie bestens. Ebenso zählen eine Vielzahl von Garni-Hotels, Hostels und Tagungshotels zu langjährigen HS/3-Kunden.

www.hs3-hotelsoftware.de



Update auf Version 21 der hotline Hotelsoftware

Mit der Version 21 reagiert die SoftTec GmbH auf Kundenwünsche und die aktuellen Entwicklungen am Markt. Sie ist datenschutzkonform und überzeugt mit vielen neuen Funktionen!

Seit über 30 Jahren entwickelt hotline Hotelsoftware-Lösungen nah am Kunden und an den Kundenwünschen. In der neuen Version werden Ideen der Kunden bestmöglich eingebracht.

Zusätzliche Funktionen für das Preissystem

Aufgrund des breit gefächerten Kundenkreises der hotline Hotelsoftware wurde in der neuen Version vor allem das Preissystem überarbeitet. Die Software wird nicht nur in der Ferien-, sondern auch in der Geschäftsreisendenhotellerie der kompletten D-A-CH Region genutzt. Sie arbeitet weiterhin mit saisonzeitabhängigen Preisen – kann nun aber zusätzlich auch mit Tagespreisen agieren sowie automatische Yielding-Regeln umsetzen. Hotels verkaufen sich stets zum best-

möglichen Preis, die Preispflege wird ein Kinderspiel und die Preise können kurzfristig geändert werden.

Umsetzung der DSGVO

Die neue Version enthält außerdem Änderungen bezüglich der aktuellen Datenschutzgrundverordnung (DSGVO), um sicherzustellen, dass die Kunden auf der sicheren Seite sind und datenschutzkonform arbeiten. Weitere neue Funktionen sind unter anderem: Roomsharer, Suitenfunktion, bessere Übersichtlichkeit im Belegungsplan (Anzeigen von Wartelisten und Kategoriereservierungen), automatische Belegungsoptimierung, unbegrenzte und erweiterte Zimmerstatistiken.



(wartend, Doppelzimmer zur Einzelnutzung, ...), Kassenbuch mit Belegscan, automatische Benutzerabmeldung und vieles mehr.

www.hotlinesoftware.de

— Anzeige —



HS/3[®]
HOTELSOFTWARE

**DIE PERFEKTE LÖSUNG
JETZT 30 TAGE
KOSTENLOS TESTEN**

Telefon: 05231/458200
Email: info@hs3.de
www.hs3-hotelsoftware.de

Schnittstellen als Wachstumsbeschleuniger in der Hotellerie

IT-Komplettdienstleister 42 bringt mit Easy Invoice eine Schnittstelle für den vollautomatisierten elektronischen Rechnungsversand (Electronic Billing) in der Hotellerie auf den Markt. Die Schnittstelle ermöglicht die Übergabe der Rechnungsdaten zwischen zwei Systemen, sodass Rechnungserstellung und -versand automatisch elektronisch erfolgen.



Digitale Lösungen im Front- und Backoffice gehören zu den wichtigsten Potenzialen, um Prozesse zu beschleunigen, Mitarbeiter zu entlasten und fiskalisch relevante Daten zu erzeugen. Von größter Relevanz sind dabei innovative Schnittstellen, die Systeme miteinander verbinden. Eine dieser Lösungen, entwickelt auf Anregung der NOVUM Hospitality, ist Easy Invoice von IT-Komplettdienstleister 42. Zielsetzung war, durch einen vollständig automatisierten, elektronischen Zahlungsverkehr das Wachstum der deutschen Hotelgruppe zu unterstützen.

Prozesse intelligent beschleunigen

Dabei fungiert Easy Invoice als Schnittstelle zwischen zwei bereits bestehenden Systemen: der Hotelmanagementsoftware von Protel und der Software baVel des eBilling-Spezialisten Voxel. Die von 42 programmierte Schnittstelle übersetzt die Daten aus Protel in ein für baVel lesbares Format. Der Export erfolgt je Einzelrechnung. Das Exportmodul beinhaltet definierte Daten wie unter

anderem die Rechnungsnummer mit Zusatz „credit“ bzw. „debit“, die Buchungsreferenz, den Leistungstext und das Leistungsdatum sowie die Kennzeichnung, ob die Rechnung bereits gedruckt wurde. Zusätzlich ist die Möglichkeit vorgesehen, über die Protel-Oberfläche die Rechnung erneut manuell bereitzustellen. Die Schnittstelle überträgt die Daten, die baVel zu Fiskalisierung der Rechnung benötigt. Darüber hinaus bietet sich dem Electronic Billing-Anbieter Voxel dadurch die Möglichkeit, Mahnstufen einzurichten und automatisiert entsprechende Mahnschreiben zu versenden.

Im Einsatz befindet sich Easy Invoice bei der NOVUM Hospitality und stellt dort gruppenweit das eBilling sowohl im b2c-Bereich für die Hotelgäste als auch im b2b-Bereich für Veranstalter und Buchungsplattformen sicher. Die Installation von Easy Invoice durch 42 erfolgt per Fernwartung oder vor Ort. „Wir haben uns auf die Fahnen geschrieben, durch intelligente Lösungen unseren Kunden einen maximalen Nutzen zu ermöglichen“, so Thomas Hoffstiepel, Geschäftsführer der 42 GmbH. „Mit Easy Invoice bieten wir der Hotellerie ein Tool an, das interne Prozesse erheblich beschleunigt, damit Kosten senkt und für noch mehr Transparenz sorgt.“

www.42-gmbh.de



Gastro-Tipp:

Schnittstelle für die Schankkontrolle

Computergesteuerte Schankanlagen vermeiden Schankverluste, sparen Zeit, optimieren den Einkauf und steigern den Umsatz um bis zu 20 Prozent. Aber es muss nicht immer gleich eine komplett neue Anlage sein. Für Gastronomen, die ihren Ausschank punktgenau kontrollieren, aber weiterhin ihre bestehende Schankanlage nutzen wollen, bieten die 42 GmbH und ihr Partner Gruber Schanksysteme ein effizientes Produkt: Mit Viso One verwandelt sich die Zapfanlage in ein effizientes System, das die Ausschankmengen kontrolliert und über eine Schnittstelle mit dem Kassensystem verbunden ist. Viso One ist ein Rechner inklusive Software, der einfach unter der Theke installiert und mit der Schankanlage sowie der Kasse verbunden wird. Dazu werden pro Produkt ein Zähler und ein Getränkestopper in die Getränkeleitung eingesetzt. Dann verwaltet die Viso One im Verbund mit dem Kassensystem für jeden Servicemitarbeiter die im Kassensystem bonierten Ausschankmengen.

Die 42 GmbH bietet einen Rundum-Service mit Beratung und Planung, Installation und Wartung sowohl für die elektronischen Schankanlagen als auch für die Kassensoftware Matrix POS® an.

Sichere Lösung für sensible Daten

DATEV stellt mit der Cloudbox eine geschützte Online-Plattform bereit

Viele Menschen schätzen heute den Komfort, auch größere Datenmengen schnell und unkompliziert über das Internet austauschen oder Dokumente ohne Versionschaos gemeinsam bearbeiten zu können. Dafür gibt es eine Reihe gut funktionierender Lösungen, die aber alle dasselbe Manko haben: Schwierig wird es immer dann, wenn die Daten, um die es geht, vertraulich bleiben sollen. Die gängigen Plattformen bieten dafür keinen hinreichenden Schutz. Für sensible Daten, die Steuerberater mit den von ihnen betreuten Unternehmen austauschen müssen, bietet DATEV nun eine

sichere Alternative an: die DATEV Cloudbox. Sie verbindet einfache Handhabung mit den hohen Sicherheitsstandards, für die das DATEV-Rechenzentrum steht.

Die DATEV Cloudbox stellt geschützten Speicherplatz im DATEV-Rechenzentrum bereit, auf den der Berater und sein Mandant gemeinsam zugreifen können. Dazu legt der Steuerberater für das Mandatsverhältnis einen Datenraum an und vergibt über die Benutzerverwaltung Berechtigungen für das Unternehmen. Diese Inbetriebnahme geht sehr schnell vonstatten, da

keine Installation nötig ist. Um Zugriff auf den gemeinsamen Speicherplatz zu bekommen, müssen die Nutzer sich später jeweils eindeutig identifizieren. Anders als bei üblichen Austauschplattformen ist der Zugang professionell geschützt. Die Anmeldung ist per DATEV mIdentity-Stick mit Smartcard oder mittels der Authentifizierungs-App DATEV SmartLogin möglich. Bei beiden Optionen handelt es sich um sogenannte Zwei-Faktor-Authentifizierungsverfahren. Dies bedeutet, dass der Nutzer über eine PIN und eine registrierte Hardwarekomponente verfügen muss.

Leistungen der DATEV Cloudbox

- Online-Plattform zum sicheren Datenaustausch
- Einfaches Hochladen von Dokumenten per Drag & Drop
- Informationen kanzleiintern und mit Mandanten teilen
- Ortsunabhängige Nutzung aus der Cloud
- Flexible Raum- und Ordnergestaltung
- Feingranulares Rechtekonzept

Höchste Sicherheitsstandards

- Betrieb über das DATEV-Rechenzentrum
- Authentifizierung mit DATEV SmartCard bzw. SmartLogin
- Modernste Verschlüsselung der Datenhaltung und Datenübertragung
- Optionale Ende-zu-Ende-Verschlüsselung
- Virenprüfung aller Dateien beim Upload und Download

Automatische Virenprüfung inklusive

Hat sich der Nutzer aus Unternehmen oder Kanzlei erfolgreich bei der Cloudbox angemeldet, kann er Dokumente hoch- oder herunterladen. Das geschieht ganz einfach per Drag & Drop. Bei jedem Up- und Download wird die zu transferierende Datei im DATEV-Rechenzentrum automatisch auf Viren überprüft. So ist sichergestellt, dass der gemeinsam genutzte Datenraum immer frei von digitalen Schädlingen ist. In der DATEV Cloudbox sind die Daten stets verschlüsselt gespeichert und werden auch verschlüsselt übertragen. Innerhalb ihres Datenraums können die Anwender die Raum- und Ordnerstruktur individuell gestalten. Der komplette Datenraum wie auch einzelne Ordner darin lassen sich zusätzlich durch Zugriffsberechtigungen absichern. So können beispielsweise auch Sachbearbeiter als Nutzer eingerichtet werden, die nur Zugriff auf bestimmte Ordner haben sollen. Nach Wunsch können die Anwender sich auch eine E-Mail-Benachrichtigung einrichten, die sie über neu eingestellte Dokumente informiert.

Datenaustausch

Der Zeitraum, in dem Daten in der DATEV Cloudbox vorgehalten werden können, ist prinzipiell nicht beschränkt. Dennoch ist das Werkzeug lediglich für den sicheren Datenaustausch konzipiert, nicht für eine dauerhafte Archivierung. Direkte Schnittstellen zu anderen DATEV-Anwendungen sind ebenfalls nicht vorhanden. Basis der DATEV Cloudbox ist die Technologie der DRACoon GmbH aus Regensburg, die im deutschsprachigen Raum Marktführer für Lösungen zum hochsicheren Datenaustausch ist.

www.datev.de

— Anzeige —

Genug gelesen!

protel
HOTELSOFTWARE

matrix® POS

GRUBER
SCHANK
SYSTEME

KOST
Warenwirtschaft

Jetzt wird gehandelt: Mit einer individuellen IT-Komplettlösung sorgen Sie für reibungslose Abläufe.

Wir sind Ihr Partner: Mit der protel Hotelsoftware, dem Kassensystem Matrix POS, den Gruber Schankanlagen und der KOST Warenwirtschaft haben wir auch für Ihren Betrieb die richtige Lösung.

Und mit dem Rundum-sorglos-Service sind wir jederzeit für unsere Kunden da. Rufen Sie uns an!

42

42 GmbH · Eckenerstr. 2 · 30179 Hannover
Tel. 0511 / 35 32 42-0 · Fax 0511 / 35 32 42-42 · www.42-gmbh.de

Best Practice

Ein digitales Hotel ohne Mitarbeiter

Das Kölner Konzept Hotel geht neue Wege. Es hat bei Deutschlands wichtigster Digitalisierungs-Auszeichnung den Digital Leader Award in der Kategorie „Märkte neu erfinden“ gewonnen.



Liebevoll bis ins letzte Detail: Auch wenn kein Personal vor Ort ist, soll die Wohlfühlatmosphäre im Vordergrund stehen. Online ein- und auschecken, eine Runde entspannen mit dem schnellsten Internet Kölns und auf dem HD Smart-Flatscreen mit Apple TV noch die neueste Folge der Lieblingsserie schauen – und dann ab in die City!

Foto: Kölner Konzept Hotel

Das sind die

> digitalen Tools

im „Konzept Hotel zum kostbaren Blut“

- Online Check-In
- App-basierter Hotel-Zutritt
- App-basierte Zimmer-Öffnung
- Giga-Wifi: ca 10 MBit pro Zimmer
- Ultra HD-Smart-TVs mit Apple TV Box
- App gestützte Hotel-Zusatzservices wie Netflix-Streaming
- Messaging über Facebook oder WhatsApp
- Online Concierge
- Online Check-Out
- Online Bezahlvorgang
- Online Rechnungsversand

Das Kölner Start-up hat das Gebäude, das bislang von einem katholischen Schwesternorden als Gästehaus genutzt wurde, in ein komplett digitalisiertes Mikro-Hotel umgewandelt. 20 Zimmer gibt es in dem Hotel mit dem Namen „Konzept Hotel zum kostbaren Blut“, dafür aber vor Ort keine Mitarbeiter. Schrittweise wurde das Hotel seit Sommer 2017 in Betrieb genommen, um alle Prozesse zu testen und die Akzeptanz der Gäste zu prüfen. Die Zimmer sind hochwertig ausgestattet, die moderne Idee des Konzeptes wird auch durch nachhaltiges Wirtschaften, die Zusammenarbeit mit Behindertenwerkstätten, den Einsatz von Öko-Produkten und eine klimaneutrale Energiewirtschaft unterstrichen – etwas kostenintensivere Dinge, in die die Gründer aber das Geld einfließen lassen, das sie durch die Digitalisierung einsparen. Das Konzept ist simpel und ein kleines bisschen asketisch, denn das Angebot konzentriert sich auf das, was die Zielgruppe wirklich wünscht. „Den Mut, die gesamte Guest-Journey digital abzubilden, hat vor uns noch niemand gehabt. Hotels, die so weit gehen wie wir, haben alle ausnahmslos trotzdem noch eine Rezeption“, sagt Martin Stockburger, Co-Founder von Konzept-Ho-

tels. Die Digitalisierung beginnt bei einer App-Lösung für die Direktbuchung, setzt sich bei Check-in und Check-out fort, nutzt das Smartphone als Zimmerschlüssel und greift auf mobile Abrechnungs- und Bezahlungsfunktionen zurück. Zum Einsatz kommt dabei die Technik des Münchner Unternehmens Hotelbird.

Weil eben alles digital abläuft, ist kein Mitarbeiter vor Ort – mit Ausnahme der Zimmerreinigung, die an einen externen Dienstleister vergeben wurde. Im Hintergrund kümmert sich eine Mitarbeiterin um die Steuerung der technischen Prozesse und sorgt dafür, dass die Gastfreundschaft auch ohne menschliche Betreuung nicht auf der Strecke bleibt.

Besonders groß war die Freude beim Team über den Preis, der weiteren Rückenwind für die konsequente Digitalisierung bedeutet. Stockburger: „Die digitale Transformation stellt die Wirtschaftswelt auf den Kopf: Nicht die großen, bekannten Hotelmarken gewinnen diesen Preis der Technologieführerschaft, sondern wir als kleines Start-Up.“ Ein zweites Hotel wird gerade eröffnet, weitere Häuser in Aachen, Wien und in der Schweiz sind in Planung.

> **Andreas Türk**

Gastro-Bestellung wie bei Amazon

Wenn vor dem Hintergrund des Fachkräftemangels immer weniger Personal zur Verfügung steht, ist es Zeit, über die Prozesse nachzudenken. Mit barforce von Tobit Software gibt es ein neues Bestellsystem – eines, das so funktioniert wie der Bestellvorgang bei den großen Online-Händlern, inklusive der Bezahlungsfunktion über PayPal.



Während Gastronomen bisher nur dabei zuschauen konnte, wie Online-Händler von einem Rekord zum nächsten jagen, können sie nun selbst davon profitieren: Mit barforce können Gäste auch in der Gastronomie mit dem Smartphone bestellen und bezahlen – so einfach wie beim Online-Shopping, aber sogar mit sofortiger Lieferung direkt an den Tisch. Für Gastronomen bedeutet dieser digitale Service eine Erweiterung und Aufwertung ihres Service-Angebots: Dank weniger Lauferei und der bereits bei Bestellung erledigten Bezahlung, bleibt dem Servicepersonal mehr Zeit, sich persönlich um die Belange der Gäste zu kümmern.

GoBD-konformes System

In nur einem einzigen Paket finden Gastronomen alles, was sie für den Einstieg in das

boomende Online-Geschäft brauchen: Ihren individuellen Online-Shop mit eigener Web-Domain, in dem sie mit wenigen Handgriffen ihre beliebtesten Getränke und Speisen bereitstellen, ein smartes Thekenterminal mit integriertem Bondrukker für die Bearbeitung eingehender Bestellungen und ein vollständiges GoBD-konformes Zahlungs- und Abrechnungssystem mit automatischer Erstellung sämtlicher Belege.

„Die Möglichkeit, mit dem eigenen Smartphone bestellen und bezahlen zu können, kommt bei Gästen unheimlich gut an“, berichtet Mark Sander, der bei Tobit Software für barforce verantwortlich ist und bereits über viel Erfahrung aus den eigenen Gastronomiebetrieben berichten kann. Die Gäste kennen diese Art des „Einkaufens“ aus dem Alltag und „die Leichtigkeit, mit dem eigenen Smartphone durch das Angebot zu stöbern und selbst zu bestellen, ist ein

Erlebnis, das den Gästen Spaß macht“, so Sander. Ein weiterer Vorteil für den Gastronom: Die Bestellung wird erst dann aktiv, wenn auch die Bezahlung abgeschlossen ist. Das verhindert Falsch- oder Fake-Bestellungen und erleichtert durch den bargeldlosen Zahlungsverkehr zudem die Prozesse der Kasse. Neben PayPal stehen dem Gast auch sämtliche weitere Zahlungsmethoden wie Kreditkarte oder Google Pay zur Verfügung, ohne dass der Gastronomiebetrieb eigene Verträge mit den Zahlungsanbietern schließen muss.

Barforce ist eine gute Ergänzung für die Service- und Liefergastronomie und kann einfach parallel zum bestehenden Kassensystem eingesetzt werden. Das Komplettpaket ist für 595 Euro erhältlich. Weitere Infos und Bestellung unter www.tobit.com/barforce. > **atk**

— Anzeige —

HOSPITALITY DIGITAL LOUNGE

Gemeinsam stark für Ihren Erfolg



www.hospitality-lounge.de

Besuchen Sie uns
auf den Messen



Salzburg Foyer OG St. A0119



Nürnberg, Halle St. E 60

Alle Highlights auf einen Blick.

Direkt auf jedem Fernseher und allen
digitalen Medien im Hotel.

Foto: Eric Marty / unsplash.com

HOTAINMENT: Die Plattform für digitale Kommunikation im Hotel

In der Lobby, im Zimmer, unterwegs und für alle öffentlichen
Bereiche im Hotel: HOTAINMENT ist die zentrale Plattform
für die digitale Kommunikation mit allen Gästen vor Ort.



MOBILE



TAB
TOUCH



HOTEL TV



DIGITAL SIGNAGE
VIDEO WALL

HOTAINMENT
HOTEL INFOTAINMENT

goingsoft®

www.goingsoft.com