

Seite 2



Zwei Betriebe – eine Lösung

Die neue Schankwirtschaft im Augarten

Gourmet-Cuisine mit Seeblick

Modernes Gastro-Konzept im Mondi-Resort am Grundlsee

Seite 3



Wellnesshotel Engel

NovaTouch® verleiht dem Tiroler „Engel“ Flügel

„Seensucht“ inklusive

Der Hot Spot-Gastrobetrieb „Genuss am See“ für das Lebensgefühl Aussee

Seite 4



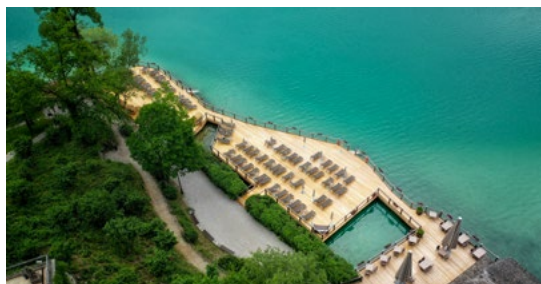
Geschichte neu erzählt

Sagenhafter Service im Rübezahl am Müggelsee

nova^{com}

Ein Unternehmen der Schulte-Schlagbaum-Gruppe

Fotos: © Schloss Fuschl



SCHLOSS FUSCHL

Luxus Resort am Fuschlsee



Es gilt als eines der schönsten Häuser in vielleicht der schönsten Region des Salzkammerguts: Das Schloss Fuschl am Fuschlsee strahlt seit nunmehr fast 600 Jahren eine unvergleichliche Anziehungskraft aus. Erbaut im Stil der Renaissance im Jahr 1450, wurde das ehemalige Jagdschloss 1947 zum Hotel und wenig später zum



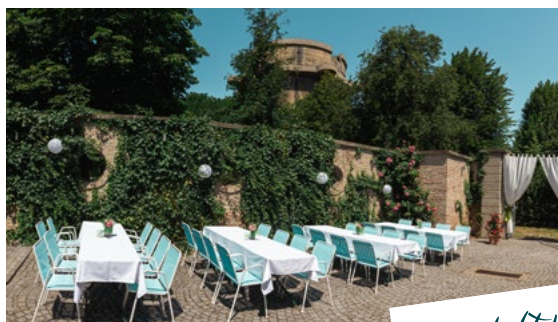
5-Sterne-Rückzugsort der Eliten und Prominenz aus Politik und Kultur mit Weltruf. Persönlichkeiten wie Fürst Rainier oder Clark Gable residierten in den traditionsreichen Gemäuern und genossen die exklusive Location mit Blick über den gesamten Fuschlsee. In den 50er Jahren war das damals neue Hotel Drehort für einige der Sissi-Filme mit Romy Schneider. Die gesamte Anlage atmet noch immer den Charme der Vergangenheit, so heißen die Gästehäuser z.B. „Jägerhaus“ oder „Remise“, und das „Bootshaus“ beherbergt heute die Cafeteria. Wie für ein absolutes Top-Haus üblich, hat man sich für ein modernes Kassensystem entschieden. Insgesamt sorgen 17 NovaTouch® Kassen für einen reibungslosen Ablauf beim Ordern

und Bonieren in den zwei räumlich getrennten Häusern. Am Tisch werden die Bestellungen mit Orderman7+ Handhelds aufgenommen und direkt auf zwei Displays im Küchenbereich übertragen. Gehostet wird diese Lösung auf einem gemeinsamen Cloud-Server. Über ein Interface ist sowohl das PMS als auch die Warenwirtschaft angebunden. Die Stabilität des NovaTouch® Kassensystems gehört neben der erhöhten Arbeitsgeschwindigkeit aus Kundensicht zu den großen Benefits dieser Installation.

➔ schlossfuschlsalzburg.com



Fotos: © Die Schankwirtschaft



Die Schankwirtschaft
IM AUGARTEN

Vielen Wienern ist die Location im Augarten noch als „Bunkerei“ bekannt. Seit Sommer 2018 wird diese neu bespielt: „Die Schankwirtschaft“, betrieben von den Geschwistern Valerie Gottschlich-Bitzinger und Josef-Philipp Bitzinger, hat sich in der beliebten Sommerdestination niedergelassen und diese als idyllischen Ort für perfektes Schlemmen und Genießen etabliert. Mit dem kulinarischen Schwerpunkt auf regionalen und saisonalen Highlights gehört der „Augarten“ zu den schönsten der Stadt. Gäste genießen in stimmungsvollem Ambiente nachhaltig produzierte Erzeugnisse wie hausgemachte Limonade sowie Fairtrade- und

ZWEI BETRIEBE – EINE LÖSUNG

Die neue Schankwirtschaft im Augarten

Bio-Produkte. Mit bis zu 200 Plätzen kann es zu Stoßzeiten auch mal „busy“ werden, wenn die zahlreichen Bestellungen aufgenommen werden. Dabei unterstützt das NovaTouch® Kassensystem. Abgerundet wird diese Installation mit einem NovaTouch® StockManager. Zusammen mit der Lösung aus dem Schwesterbetrieb „Bundesbad Alte Donau“, der seinerseits mit vier NovaTouch® Kassen sowie dem Warenwirtschaftssystem

NovaTouch® Control ausgestattet ist, werden die Systeme über einen gemeinsamen Cluster Server im Bundesbad gehostet. Dadurch wird jederzeit eine höchstmögliche Ausfallsicherheit gewährleistet. Die Betreiber sind hochzufrieden mit ihrem NovaTouch® System: „Wir haben bereits vor 5 Jahren nach einer zuverlässigen und vor allem modular ausbaubaren Kassensystemlösung gesucht. Ab 2014 haben wir nun die NovaTouch® Gastronomie-

kassensysteme im Einsatz und sind bisher sehr zufrieden damit. Die zentrale Datenverwaltung in Form des Clusters hat sich auch im Hinblick auf unser Geschäft schon jetzt mehr als bewährt“, freut sich Valerie Gottschlich-Bitzinger.

👉 www.schankwirtschaft.at

GOURMET-CUISINE MIT SEEBLICK

Modernes Gastro-Konzept im Mondri-Resort am Grundlsee

Ganz in der Nähe des novacom Standortes in Bad Aussee findet sich eine weitere Topadresse der Region, wenn es um exquisite Kulinarik, Wellness und pittoreske Ausichten in der Steiermark geht. Unmittelbar am Seeufer gelegen, bietet das Mondri Resort am Grundlsee den perfekten Ort, um die außergewöhnlich schöne Natur des Salzkammergutes auf

höchstem Gastro-Niveau zu erleben. Ganz nebenbei lässt sich im hauseigenen Spa erstklassig entspannen – und das alles mit einem atemberaubenden Blick über den See. In über 130 Zimmern und 30 Apartments sowie 5 Suiten, die sich über 9 wunderschöne Villen verteilen, genießt man hier gern die steirische Gastlichkeit. Seit August dieses Jahres relaxen die Gäste auch in den neuen Chalets

in Ufernähe. Abgerundet wird das Angebot mit lokalen Spezialitäten aus dem überregional bekannten Gourmet-Restaurant „Wassermann“, in dem der mit zwei Gault-Millau-Hauben ausgezeichnete Küchenchef Stefan Haas allabendlich zum Fine Dining lädt. Alternativ gelingt das Genießen aber auch – etwas bodenständiger – im traditionellen Gasthaus „Seeblick“. Damit der Service dem exklusiven Ambiente der Lokalitäten gerecht werden kann, legt man hier im Mondri natürlich Wert auf ein ebenso leistungsfähiges wie modernes Gastronomie-Kassensystem. Konkret sichern hier Orderman Handhelds sowie zwei Küchen-displays den schnellstmöglichen Prozess der Bestellung und Abrechnung – direkt am Gast. Darüber hinaus fungiert das Kassensystem mit NovaTouch® Control sowie Interfaces zu Hotel und Schanksystem als Controlling Instrument. So wird auch zu Stoßzeiten eine schnellstmögliche

und reibungslose Abwicklung der Speisen- und Getränkebestellungen ermöglicht. All das funktioniert eingebettet in eine erprobt laufstabile Datenbank. Hotel-Direktor Franz Kromoser spricht äußerst zufrieden über die Zusammenarbeit mit dem regionalen Partner novacom: „Die persönliche Betreuung und der wirklich gut funktionierende Support sprechen für novacom. Von diesem international aufgestellten Unternehmen und dessen Erfahrung profitieren auch wir. Die jahrelange Entwicklung der NovaTouch® Komponenten bietet uns ein professionelles, verlässliches System. Hinzu kommt die hohe Benutzerfreundlichkeit des Produktes, die uns überzeugt!“

👉 www.seeblickhotel-grundlsee.at



Foto: © MONDI Resort am Grundlsee

NovaTouch® verleiht dem Tiroler „Engel“ Flügel



Im Wellnesshotel „Engel“ ist der Name Programm: Wie auf himmlischen Pfaden wandelnd genießt der Gast traumhafte Aufenthalte in den luxuriösen und doch unprätentiösen Zimmern und Wohlfühlöasen, inklusive eines unvergleichlichen Blickes auf das wunderschöne Tannheimer Tal samt seiner spektakulären Bergwelt. Aus dem traditionsreichen Gasthaus, das bereits im Jahr 1748 seine erste Ausschankgenehmigung erhielt, ist über die vielen Jahrzehnte zunächst ein stattliches Hotel, später dann in den 1990er Jahren eine moderne Wellnesslandschaft geworden. Verantwortlich für den Weg in die moderne Hotelwelt zeichnen die Geschwister Elke

und Gerold Mattersberg, die das Hotel seit 20 Jahren gemeinsam führen. Seitdem gibt es feinste Innen- und Außenpoolanlagen sowie zahlreiche Sauna- und Ruheräume. Im neuen rund 8000 m² großen „Engel's Pure Organic Spa“, gibt es Stein-, Dampf-, Lehm- und Solesauna. Dabei handelt es sich aktuell um den größten privaten Wellnessbereich in ganz Österreich. Natürlich darf das Angebot „Beauty & Style“ für die weiblichen Gäste nicht fehlen. Regelmäßige Modernisierungen haben den Betrieb auf 180 Betten sowie 110 Mitarbeiter anwachsen lassen. Das reichhaltige Angebot an ausgesuchten Speisen, Getränken, Buffets und Eventkonzepten zu verbuchen, war die Herausforderung, der sich novacom im „Engel“ stellen durfte. Das Credo der Betreiber „Wir machen alles machbar“ hat



Foto: © Wellnesshotel Engel

sich auch novacom auf die Fahne geschrieben. So ersetzte man praktisch im laufenden Betrieb das existierende Kassensystem durch NovaTouch® POS und das alte Warenwirtschaftssystem durch NovaTouch® Control. Installiert wurden fünf NovaTouch® Kassen, die mit bis zu zwölf Orderman-Handhelds über insgesamt 8 OMB4 Antennen den gesamten Betrieb für den Service am Gast abdecken. Gastronom Toni Schlachter fasst die Zusammenarbeit mit novacom als positive Erfahrung zusammen: „Auf Empfehlung eines Kollegen

sind wir mit novacom in Kontakt getreten und konnten uns schnell einig werden. Die Anlage läuft reibungslos, und erfreut sind wir über die schnelle und einfache Handhabung in Bezug auf die Pflege der Artikel. Auch dass der Produkt-Support in Bezug auf regelmäßige Updates großgeschrieben wird und die Kundenbetreuung großartig ist, hat unsere Erwartungen sogar übertroffen.“ Engelszungen könnten es schöner nicht sagen...

➤ www.engel-tirol.com



Foto: © Genuss am See

„SEENSUCHT“ INKLUSIVE

Der Hot Spot-Gastrobetrieb „Genuss am See“ steht für das Lebensgefühl Aussee

Ein weiteres gastronomisches Highlight findet sich in der Nähe der novacom Heimat Bad Aussee, nämlich die Kohlröserlhütte - „Genuss am See“, gelegen am idyllischen Ödensee. Seit 2016 wird die beliebte Destination von Christina und Manfred Mayer geführt, die sich klar zum Ziel gesetzt haben, „die Freude am Genießen wiederzuerwecken“ und den Gast in den Mittelpunkt zu stellen. Das „Genuss am See“-Team kreierte dafür eigens ein neues Produktsortiment aus zumeist selbsthergestellten Leckereien, um den Genuss erlebbar zu machen. Damit das für den Gast gelingt, kann man auf eine

hochwertige Ausstattung nicht verzichten. Das gilt auch für das moderne Kassen- und Warenwirtschaftssystem von novacom. Im Zentrum des Systems steht die Warenwirtschaftslösung NovaTouch® Control, mit der die Umsätze und Bestände des Online-Shops und des Restaurants ständig in Echtzeit abgeglichen werden. Im Gastro-Betrieb sorgen drei NovaTouch® Kassen sowie fünf Orderman-Handhelds für den reibungslosen Service am Gast. In der Küche kommt ein Küchenmonitor zum Einsatz, der ständig den aktuellen Status der Bestellungen anzeigt und die Abläufe somit ruhiger und

runder gestaltet. Weiters sind die Schankanbindung, Sammelrechnungsfunktion, Gutscheinverwaltung und ein Waageninterface im Shop sinnvolle Helferlein.

„Wir führen keinen üblichen Restaurantbetrieb, unser Unternehmen bietet vieles mehr, wie Eigenproduktion von Köstlichkeiten und deren Vertrieb“, so das Gastronomenehepaar Christina und Manfred Mayer zur Wahl von novacom als Partner. „Viel Selbstgemachtes, aber auch Eventplanungen, deren Umsetzung sowie die Verrechnung zählen zu unseren Aufgabenbereichen. Daher war es für uns wichtig, einen Partner zu finden,

GENUSS GASTHAUS
Kohlröserlhütte

der im wirtschaftlichen Bereich unsere Vielschichtigkeit abdecken kann. Dieser Partner war für uns eindeutig die Firma novacom. Mit Kassa, Warenwirtschaft, Produktion und Lagerverwaltung bis hin zur Rechnungslegung, spiegelte das Angebot von novacom unsere Wünsche und Vorstellungen wider. Als Kunde schätzen wir vor allem das Verständnis für Betriebsabläufe, sowie den Support bei Fragen in sämtlichen Belangen.“

➤ www.genussamsee.com

+++ News-Flash +++

► Mobile Payment

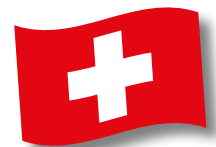
Mit den neuen Orderman Geräten NCR 7+ und NCR 5+ ist das bargeldlose Zahlen (inkl. Apple Pay und Ali Pay) dank NovaTouch® und unserem Partner Six Payment Services möglich. So kann der Service-Mitarbeiter an Ort und Stelle direkt am Gast abrechnen und erspart diesem unnötige Wartezeit. Mehr Komfort bei mehr Tempo im Service, und ganz nebenbei mehr Tischdrehungen.

► OrderSolution

Nach dem Motto „Keep it short and simple“ wird mobiles Bonieren und Abrechnen zum Kinderspiel! Die neue OrderSolution ermöglicht eine schnelle, unkomplizierte Anbindung der NovaTouch® POS an die Handheld-Geräte Orderman5 und Orderman7. Der Vorteil: Die OrderSolution eignet sich auch zur Ablöse von Max/Don/Sol-Anbindungen.

► MyNovaTouch® Dashboard

Dieses neue Auswertungs-Tool ist auf Basis Power BI von Microsoft konzipiert. Es bietet die Möglichkeit, Daten abzufragen, zu strukturieren und daraus Berichte zu erstellen. Die Service-Einheit bringt Ihre Berichte und Grafiken in ein übersichtliches Dashboard, das geteilt, veröffentlicht und nach Ihren Wünschen gestaltet werden kann. Die Mobile Anwendung sorgt für eine perfekte Darstellung auf iOS-, Android-, oder Windows Mobilendgeräten.



ALTES TRAMDEPOT IN BERN

Weichen auf Erfolg gestellt

In der Bundeshauptstadt Bern konnte unser Partner Hot-Line Systems AG ein weiteres Gastro-Projekt auf die Schiene in Richtung Zukunft setzen: Das „Alte Tramdepot“ gilt als Touristen-Hotspot und ist auch bei den Einheimischen seit vielen Jahren eine beliebte Anlaufstelle. Nicht zuletzt deshalb, weil hier die hauseigene Brauerei bis zu 22 Varianten des populären „Trambiers“ anbieten kann – Tendenz steigend, auch was die Nachfrage betrifft. Über die Jahrzehnte konnte das Unternehmen auf mittlerweile drei Gastronomiebetriebe anwachsen. Neben dem größten Outlet, dem Tramdepot

mit weit über 550 Plätzen, unterhält die Betreibergesellschaft noch die „Eiswerkstatt“ und das „Klösterli Weincafé“ – alles in Laufdistanz rund um den weltberühmten Tierpark „Berner Bärengraben“, eines der Wahrzeichen der Stadt. Klar, dass man sich bald nach einer bärenstarken, integrierten Kassenslösung umschaut und bei Hot-Line Systems NovaTouch® fündig wurde. Die neue Lösung basiert auf einem gemeinsamen Backoffice, das alle drei Restaurants auf einem zentralen Server hostet. Angeschlossen sind acht NovaTouch® Kassen sowie dreizehn im WLAN verbundene 6 Zoll

Windows Handhelds, welche die kompletten Kassensfunktionen übernehmen und die Kassenoberfläche 1:1 abbilden. Damit der Service maximal effizient erfolgen kann, wurden mehrere Kreditkartenterminals und Ferndrucker installiert. So können die Wege des Service-Personals auf ein Minimum reduziert und die Zeit am Gast für zusätzlichen Verkauf genutzt werden. Die praxiserprobten Features des NovaTouch® Gastronomie-Kassensystem wie z.B. das extrem einfache Splitten der Rechnung bei großen Gruppen, sorgen zudem für weitere Zeitersparnis und mehr Komfort bei Gast und Personal. Thomas Baumann, der Betreiber des „Alten Tramdepot“ und den angeschlossenen Betrieben ist begeistert: „Mit dem NovaTouch® Gastronomie-Kassensystem haben wir ein System, das unseren Anforderungen entspricht. Es ist zuverlässig, ausbaufähig und kann mit uns mitwachsen. Außerdem schätzen meine Mitarbeiter die kinderleichte Bedienung. Alles funktioniert intuitiv – Fehler werden so vermieden, und Anlernzeiten sind gleich Null!“



IMPRESSUM

Herausgeber:
novacom software gmbh
Oppauerplatz 111
A-8990 Bad Aussee
Telefon +43 (0) 36 22-547 80-0
office@novacom.at
www.novacom.at

novacom
integration needs an expert

► www.altestramdepot.ch/de