

NOVAPRINT THEMEN

Seite 2



Labstelle Wien

Qualität von Küche bis Kassa

Seite 3



KuK Hofwirt Bad Ischl

Wirtshauslärm ist hier Musik

Seite 4



Hotel Feuerberg in Kärnten

Familienommer und erholsame Zweisamkeit



Glüxfall Café Bar

Ein Glüxfall für Salzburg

novacom

Ein Unternehmen der Schulte-Schlagbaum-Gruppe



Fotos: © Musiktheater und Design Center Linz



MUSIKTHEATER UND DESIGN CENTER LINZ

Musik für den Gaumen

Im April 2013 eröffnete in Linz das neue Musiktheater. Es ist die Spielstätte für Opern, Operetten, Musicals und Ballett-Aufführungen und zählt mit seiner Architektur – innen wie außen – zu den modernsten Opernhäusern in Europa. Im neuen Linzer Musiktheater kommen aber nicht nur Kulturfreunde, sondern auch Gourmets voll auf ihre Kosten – begleitet vom Nova Touch® Kassensystem.

Gleichzeitig mit der Eröffnung des Musiktheaters wurden das Restaurant „das Anton“, das „Café Volksgarten“ sowie eine Betriebskantine und der Pausenbetrieb des Theaters seinen Pächtern übergeben. Für die Umsetzung des gastronomischen Konzepts zeichnen erfolgreiche

Profis verantwortlich: Die Donhauser Gruppe aus Wien und die Unternehmensgruppe Spitz.

Mit einer Neuinterpretation der österreichischen Küche und einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis lädt das Restaurant bereits ab Mittag zum Besuch ein. Und mit insgesamt rund 180 Sitzplätzen in unterschiedlichen Bereichen stellt das Restaurant einen beliebten Platz für den Theaterbesucher dar.

Im Café Volksgarten wartet eine große Auswahl an Frühstücksvariationen. Das moderne, helle Ambiente bietet einen einmaligen Parkblick. Selbstgemachte Mehlspeisen, eine feine Kaffeemischung aus der Hausrösterei und pikante Köstlichkeiten für den kleinen Hunger machen das Café zu einem beliebten Platz zum Verweilen.

Neben Restaurant und Café für die Gäste des Theaters werden aber auch die Mitarbeiter des Musiktheaters in der hauseigenen Kantine bestens versorgt. Dabei legt man Wert auf täglich frische Köstlichkeiten. Eine Schauküche mit Wok Station unterstützt die gesunde Ernährung.

Die Spitz Catering GmbH sorgt gesamthaft für das reibungslose Zusammenspiel von äußerst kreativen Köchen, geübten Servicekräften, zeitgemäßer Kü-

cheneinrichtung, modernster Kühl- und Transportlogistik und einer bedarfsorientierten Zusammenarbeit mit renommierten Partnern und Lieferanten. Dass für Gastronomie-Standorte dieser Dimension klar definierte Prozesse und entsprechende Softwarelösungen zur Unterstützung notwendig sind, ist für den Geschäftsführer Christian Hölbl selbstverständlich.

Speziell im Abrechnungsbereich der verschiedenen gastronomischen Einheiten baut man auf eine funktionierende Software. Bonierungen, Gutscheinverkauf, eine flexible Warenwirtschaft sowie die einfache Erweiterung um neue Standorte standen bei der Anschaffung des Gastronomie-Kassensystems NovaTouch® von novacom im Mittelpunkt. „Wir sind mit unserer Entscheidung, novacom als Partner zu wählen, sehr zufrieden. Bei unterschiedlichen Konzepten hat uns das Unternehmen bereits begleitet und unabhängig von Größe und Komplexität unkonventionelle Lösungen angeboten. Für uns ist es besonders wichtig, einen starken Partner im Hintergrund zu wissen“, so Christian Hölbl.

➤ www.spitzcatering.at
www.dasanton.at



Christian Hölbl,
Geschäftsführer Spitz Catering



Fotos: © Hotel Retter



HOTEL RETTER

Vorbildlicher Einsatz mit Auszeichnung

Fast jeder Gast, der seine Erfahrungen mit dem 4-Sterne-Seminar-Hotel Retter auf einem Hotelbewertungsportal teilt, vergibt eine uneingeschränkte Empfehlung und die volle Punktzahl. Gerade die außerordentliche Gastfreundschaft wird geschätzt. Der perfekte Service liegt in erster Linie an den Menschen, die dahinter stehen. Aber die müssen natürlich auf eine zuverlässige Technik vertrauen können. Und einen Beitrag dazu leistet novacom.

Innen wie außen dominiert im Hotel Retter eine Holzoptik, die traditionelle Bauweise mit modernen Elementen verknüpft. Designbäder in den Zimmern sowie eine moderne Saunalandschaft tragen zum Wohlbefinden der Gäste bei.

Das familiengeführte Hotel in der 2.000 Einwohner Gemeinde Pöllauerg in der Steiermark setzt beim Kassensystem auf NovaTouch®. Hier hat novacom vier Kassen im Hotel mit Schankverbund installiert. Zusammen mit der Anbindung an die Warenwirtschaft entsteht

eine automatische Prozesskette für Nachbestellungen von Getränken.

Geplant ist nun noch, sechs Ordmerman Sol als Funkboniersystem im Restaurant und an der Bar einzusetzen.

Im Hotel und insbesondere bei großen Seminaren ist der Ablauf dann neu organisiert: Der elektronische Bestellvorgang hilft dabei, keine Bestellungen zu vergessen und die Gäste schneller zu bedienen.

Mit ihrem bisherigen Einsatz hat die Familie Retter für ihr Seminar Hotel und Restaurant

den „TRIGOS 2013“ erhalten, den CSR-Preis der Europäischen Kommission im Bereich „Ganzheitlichstes CSR-Engagement: Mittelunternehmen“. Die Corporate Social Responsibility, also die unternehmerische Gesellschaftsverantwortung, übernimmt das Hotel Retter im Bereich der vorbildlichen ökologischen Ausrichtung. Ferner wurde das Hotel beim österreichischen Award „Hotel der Zukunft“ ausgezeichnet sowie bereits 11 Mal als bestes Seminarhotel Österreichs.

www.retter.at



Fotos: © Labstelle Wien



LABSTELLE WIEN

Qualität von Küche bis Kassa

Eröffnet im Juni 2013, gehört die Labstelle Wien inzwischen bereits zum gastronomischen Fixpunkt von Wien. „Wir wurden von Beginn an gut angenommen“, freut sich Inhaber Mag. Thomas Hahn. Grund dafür ist natürlich in erster Linie die hervorragende Küche unter der Leitung von Küchenchef Kristijan Bacvanin, die die Gäste in Restaurant und Bar erfreut: Regionale Zutaten werden

raffiniert zu neuen Gerichten verarbeitet, traditionelle Speisen neu interpretiert, so dass auch z.B. die Waldviertler Saumaise mitten in Wien zur feinen Spezialität wird. Dass auch im Hintergrund alles wie am Schnürchen läuft, ist ausschlaggebend. Um das zu gewährleisten, setzt man in der Labstelle mit über 80 Sitzplätzen in Restaurant und Bar auf das Kassensystem von novacom.

„Im Tagesgeschäft muss bei uns jeder Handgriff sitzen. Da ist ein effizientes System extrem wichtig, das flexibel auf unser Angebot abgestimmt werden

kann, sämtliche Informationen speichert und Daten jederzeit abrufbar macht“, fasst Inhaber Thomas Hahn zusammen, „nur so kann es funktionieren.“

Und der Beweis ist täglich von Montag bis Samstag zu sehen: Wenn man um 10 Uhr die Labstelle betritt, herrscht bereits eine angenehme Geschäftigkeit, leise Musik, die Kaffeemaschine zischt und die ersten Küchendüfte machen sich sachte bemerkbar. Dann meldet sich das Funkboniersystem in vertrautem Ton. Die erste Bestellung ist eingegangen, das System wirft den Bon aus. Und es

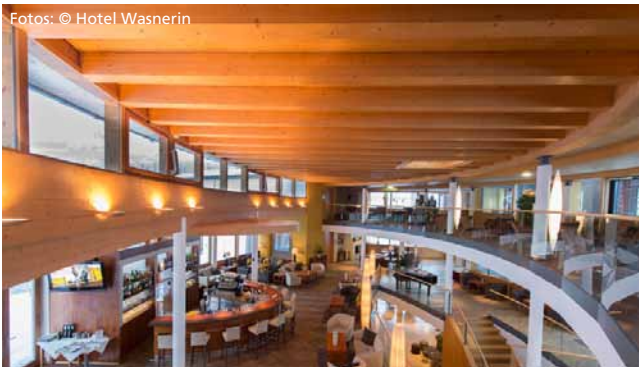
geht los, das Tagesgeschäft.

Insgesamt hat novacom in der Labstelle zwei NovaTouch® Kassen mit zwei Ordmerman Sol Funkbonier-Handhelds eingesetzt sowie eine Stock-Kontrolle und eine Ausfallserversoftware. Der so genannte „Labebon“ dient als Gutscheinkarte: Der Gast kauft die Gutscheinkarte, über den integrierten Ordercard Chip wird ein Guthaben an der Kasse aufgebucht und die Bezahlung erfolgt bargeldlos.

www.labstelle.com

NovaTouch®
Gastronomie-Kassensysteme

Fotos: © Hotel Wasnerin



DIE WASNERIN
G'sund & Natur Hotel

HOTEL WASNERIN BAD AUSSEE

Auszeiteln mit Panoramablick

Natur und Wellness im Herzen des Ausseerlandes: Das G'sund & Natur Hotel DIE WASNERIN**** ist ein außergewöhnlicher Ort zum „Auszeiteln“ in einzigartiger Plateaulage außerhalb des Zentrums von Bad Aussee. Zum Angebot des Hauses gehört auch ein Restaurant mit vier gemütlichen Themen-Stuben. Die Gäste werden zudem an der Kristallbar, auf der Kastanienterrasse oder im Wintergarten kulinarisch

verwöhnt – und das Service-Personal schätzt die benutzerfreundliche Oberfläche und die große Flexibilität von NovaTouch®.

Die novacom software gmbh hat im Wohlfühl-Hotel, wo der heimische Sternekoch Markus Zeiser die Gäste mit kreativen Köstlichkeiten verwöhnt, sechs Kassen auf das NovaTouch® Gastronomiesystem umgestellt. Diese ermöglichen einfaches Bonieren, Splitten und Abrechnen. Eine Schnittstelle zur Hotelsoftware

macht zudem eine einfache Zimmerbuchung möglich.

„Wir haben uns für novacom entschieden, da wir auf österreichische Qualitätsprodukte setzen und die Firma bei uns ortsansässig ist. Das gute Mitarbeiter-Team, die professionelle Unterstützung sowie die Nähe zu unserem Betrieb sind ein großer Vorteil im täglichen Ablauf. Das Produkt ist marktkonform und benutzerfreundlich. Ein weiterer Vorteil von NovaTouch® POS ist

die Individualität des Programms – direkt auf die betrieblichen Anforderungen und Wünsche abgestimmt. Wir haben im gesamten Haus sechs Kassen umgestellt, der Wechsel war gut vorbereitet, schnell im Ablauf sowie kompetent betreut“, so Michael Jöbstl, Restaurant- & F&B Leiter im Hotel DIE WASNERIN.

➔ www.diewasnerin.at



Fotos: © KUK Hofwirt Bad Ischl

KUK HOFWIRT BAD ISCHL

Wirtshauslärm ist hier Musik



Entstehender Wirtshauslärm ist Musik in unseren Ohren, heißt es am Eingang zum k.u.k. Hofwirt in Bad Ischl, eben ganz dem Namen nach - ein Wirtshaus. Dort wird nach dem Selbstverständnis Politik gemacht oder nur ein Witz erzählt. „In jedem Fall ist das Wirtshaus eine sehr kommunikative Institution.“ Wenn dann mal wieder heiße Diskussionen aufflammen, ist es besonders praktisch, ein Funkboniersystem zu haben, mit dem man die Bestellungen der durstigen und hungrigen Gäste schnell entgegennehmen kann.

Dazu hat novacom eine Columbus 700 Kasse mit NovaTouch® Gastronomie-System installiert sowie eine Order-

man Basisstation mit Orderman Sol Funkbonier-Handheld. Dadurch war es auch möglich, Bestellungen an der 50 Meter entfernten Schirmbar entgegenzunehmen und drahtlos zum Wirtshaus zu übertragen. Der k.u.k Hofwirt setzt auf frisch zubereitete Speisen und benutzt dafür heimische Produkte – der Qualität halber und auch wegen der Umweltverträglichkeit.

Die Entscheidung für eine Software-Lösung zur Optimierung der Abläufe in der Gastronomie hat sich Marcus Hofbauer, der Wirt des k.u.k Hofwirt, nicht leicht gemacht: „Grundsätzlich darf ich meine generelle Abneigung gegenüber der EDV anführen, die lange verhindern konnte,



dass ich mich als Wirt damit auseinandergesetzt habe. Die rasche, persönliche Betreuung durch novacom hat mir dann jedoch die Entscheidung leicht gemacht. Wir ersparen uns viele unnütze Telefonate von unserer Schirmbar zur Küche – und natürlich ist auf einen Knopfdruck erledigt, was sonst lange Sitzungen mit der Rechenmaschine nach sich zog. Wir sind heuer wieder Veranstalter des großen Bauernherbstfestes gewesen – ausgestattet mit drei NovaTouch® Kassen war die Schankabrechnung dann natürlich ein Genuss! Nicht unerwähnt soll die kompetente Betreuung

bleiben, die telefonisch sogar zu mancher Unzeit des Nachts super funktioniert hat. Wie schon erwähnt – einem EDV-Nackerpatzerl muss man halt einiges oft mehrmals erklären!“

➔ www.kukhofwirt.com



+++ News-Flash +++

Microcluster Gen8 V2.0 für hohe Ausfallsicherheit.

Je komplexer der Gastronomiebetrieb, umso höher sind die Anforderungen an die Datensicherheit. Mit dem Trend, mehrere Kassen zu verwalten und zu überwachen, muss demnach auch die ständige Verfügbarkeit der Kassensoftware und des Systems im Hintergrund gewährleistet sein. Dazu bietet novacom die „Microcluster“-Lösung.

Hochverfügbare Server (englisch: High-Availability-Cluster oder abgekürzt HA-Cluster) werden zur Steigerung der Verfügbarkeit bzw. für bessere Ausfallsicherheit eingesetzt. Die Idee kommt eigentlich aus Rechenzentren, in denen „erlaubte“ Ausfallzeiten vertraglich definiert sind. Mindestens zwei physikalische Rechner (Knoten), in diesem Fall zwei HP Microserver Gen8, bilden die Basis eines HA-Clusters. Tritt auf einem Knoten des Clusters ein Fehler auf, werden die auf diesem Knoten laufenden Dienste oder komplette virtuelle Maschinen automatisch von einem anderen Knoten übernommen.

Anwendung finden solche HA-Cluster in kritischen Umgebungen, in denen maximale Ausfallzeiten von nur wenigen Minuten im Jahr erlaubt sind. Der Microcluster Gen8 V2.0 ist für maximal acht NovaTouch® Kassen ausgelegt. Selbstverständlich bietet novacom auch für größere Systeme geeignete HA-Cluster an.

IMPRESSUM

Herausgeber:
novacom software gmbh
SieBreithstraße 160
A-8990 Bad Aussee
Telefon +43 (0) 36 22-5 47 80-0
Fax +43 (0) 36 22-5 47 90-20
office@novacom.at
www.novacom.at

novacom
integration needs an expert



Foto: © Hotel Feuerberg

HOTEL FEUERBERG IN KÄRNTEN

Familiensommer und erholsame Zweisamkeit

Im Mountain Resort Feuerberg hat novacom ein integriertes Kassensystem installiert, das hervorragend mit der bestehenden Software interagiert. Auch das Resort Feuerberg ist ein echter Alleskönner: Den Panoramablick auf halb Kärnten genießen zu den Ferienzeiten im Juli und August, zu Weihnachten/Neujahr sowie im Februar vor allem Familien mit Kindern- und im übrigen Jahr die Wellness-Suchenden.

So bietet das außergewöhnliche Hotel auf 1.766 Metern Höhe einen optimalen Startpunkt für Wandertouren im Sommer und Herbst sowie für Skiabfahrten im Winter. 60 km Pisten und 15 Seilbahnen und Lifte liegen in unmittelbarer Nähe. Im Mittelpunkt: Die 1.911 Meter hohe Gerlitzen Alpe.

Im Zuge der gesamten Umrüstung der EDV sind zwei NovaTouch® Kassen von novacom an der Bar installiert worden, sowie jeweils eine Kasse im Restaurant und im

Shop an der Rezeption. Über 100 Produkte können somit über das Kassensystem abgerechnet werden. Damit das Kassensystem mit dem vorhandenen System kompatibel ist, hat novacom eine Schnittstelle zur protel Hotelsoftware und zum Necta Warenwirtschaftssystem eingerichtet.

www.hotel-feuerberg.at



NovaTouch®
Gastronomie-Kassensysteme



Fotos: © Fleischhaker



GLÜXFALL CAFÉ BAR

Ein Glüxfall für Salzburg

Wer gerne ausgiebig frühstückt, für den ist es ein „Glüxfall“, auf das Frühstücks- & Brunch-Restaurant der Familie Fleischhaker im Herzen Salzburgs zu treffen. In einem ruhigen Altstadtinnenhof bietet das Café Glüxfall regionale Spezialitäten und insbesondere ein individuelles Frühstücksangebot. Der Gast wählt aus verschiedenen Frühstücksthemen wie „süß & klebrig“, „bunt & g'sund“ oder „Fleischeslust“. Am Abend mutiert das Glüxfall zu einer schicken Wein- und Cocktailbar.

„Mit der Firma novacom sind wir sehr zufrieden“, so die erfahrene Gastronomin und Weinex-

pertin Petra Fleischhaker. „Das Kassensystem ist äußerst wichtig für all unsere Datenauswertungen, und der Service sowie die Erreichbarkeit sind sehr zufriedenstellend. Vor allem die zu Betriebsbeginn auftretenden Fragen wurden sofort und kompetent beantwortet und gelöst. Wir hatten vorher gar nicht gewusst, was alles technisch möglich ist.“

Im „Glüxfall“ kommt ein NovaTouch® Gastronomie-Kassensystem auf einer Orderman Columbus zum Einsatz. Die Touch-Kasse ist dann der Mittelpunkt der Abrechnung für die 40 Sitzplätze im Innenbereich und die 40 weiteren Sitzplätze im Innenhof.

„Mir macht es Spaß, unseren Gästen einen schönen erholsamen Tag zu bereiten – außerdem freue ich mich über neue Herausforderungen“, so Stefanie Fleischhaker, die als Vertreterin der zweiten Familiengeneration das Hotel Rosenvilla leitet und wie die ganze Familie auch im Glüxfall mithilft. Ihr Lebensgefährtin Dominik Standl leitet das Glüxfall als Geschäftsführer. So ist der „Glüxfall“ wie bereits zwei sehr erfolgreiche Hotels auch ganz in Familienhand.

www.gluexfall.at

