

NOVAPRINT THEMEN

Seite 2



Gaststube „Zunft zu Webern“

**Fabelhaftes Restaurant in Zentrum von Bern**



Hotel Jungbrunn

**Lifestyle an der Quelle der Kraft**

Seite 3

Bargeldlos bei den ÖBB

**Neue Esskultur in Konzernzentrale**



snow space Flachau

**Lichtjahre voraus mit novacom software**

Seite 4

Therme Erding

**Deutschlands Super-Therme Erding boniert mit NovaTouch®**

Casino Innsbruck

**Im Casino Innsbruck ist die Gastronomie der Hauptgewinn**

novacom

Ein Unternehmen der Schulte-Schlagbaum-Gruppe

UPDATE MEPPEN

## Bargeldlos in der Disco No. 1 – das „Update“ in Meppen



**4**000 Gäste, 5400 qm Nutzfläche, über 100 Mitarbeiter und 16 Theken in 7 Areas – allein diese Fakten machen das „Update“ im niedersächsischen Meppen zu einer der größten Diskotheken Europas. Obendrein wurde hier nur modernstes Equipment zur Beschallung, Beleuchtung und Bewirtung verbaut. Wer so eine Diskothek der Superlative schafft, der braucht natürlich ein leistungsstarkes Kassensystem. Denn hier wird bargeldlos abgerechnet...

Mit 45.000 Einwohnern ist Meppen eigentlich eine Kleinstadt. Aber auf Grund der strategisch günstigen Anbindung an die verschiedenen Autobahnen und die Nähe zur nur 20 km entfernten holländischen Grenze hat sich der Einzugsbereich der Diskothek dramatisch vergrößert. Deshalb will man hier mit Qualität und hervorragenden Serviceleistungen punkten. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, hat man sich für ein NovaTouch® Komplettlösung entschieden. Im Zentrum des Systems steht der Cluster Server, der die NovaTouch® Kassenlösungen und die NovaTouch® Warenwirtschaft sowie die mafis® Zahlungsabwicklung hostet. Letzteres ist ein bargeldloses Prepaid Zahlungskonzept, bei dem der Gast bereits am Eingang ein Guthaben auf seine Kundenkarte aufbucht, das dann über den Abend hinweg verbraucht werden kann.



Fotos: © Update

Restguthaben können entweder ausgezahlt oder beim nächsten Besuch wiederverwendet werden. So sparen sich Stammgäste das Anstehen und betreten die Diskothek deutlich schneller durch den VIP Zutritt.

Auch für die Servicemitarbeiter bietet die bargeldlose Abrechnung Zeitersparnis und Transparenz. Mit 45 Orderman Sol+ Handhelds werden die Bestellungen zügig und reibungslos abgewickelt. So wird Mehrumsatz allein durch Tempo im Service generiert. Durch den Einsatz des Moduls NovaTouch® Stock Control rückt die doch recht weitläufige Location eng zusammen: Ausschank, Lager und Administration sind im konstanten Dialog – Engpässe werden so antizipiert und Bestände rechtzeitig aufgefüllt. Die NovaTouch® Warenwirtschaft ermöglicht eine lückenlose Kontrolle der

Warenbestände in Echtzeit. Das garantiert dem Gastronom eine optimale Organisation im Bestell- und Lieferwesen.

Die Konsumation ist also für Mitarbeiter und Gäste gleichermaßen transparent. Es gibt weder Schlangen beim Abrechnen am Ausgang noch Diskrepanzen im Bargeldbestand beim Kassensturz – bei rund 90 Servicemitarbeitern eine erhebliche Erleichterung. Das detaillierte mafis® Monitoring liefert Informationen zum Check-in und Check-out sowie aktuelle Zahlen über Gästeaufkommen und Stoßzeiten. Mit der NovaTouch® Kassenlösung ist Betriebsleiter Carsten Kengel rundum zufrieden: „Uns war es sehr wichtig, eine Kassenlösung mit einer Funkbonierungslösung über Handhelds zu kombinieren, damit unsere Mitarbeiter die Möglichkeit haben, schnell und präzise zu arbeiten und die Gäste auch im Stoßgeschäft zügig zu bedienen. Auch die Anforderung, über Prepaid-Kundenkarten zu agieren, konnte gemäß unseren Anforderungen perfekt abgebildet werden.“

► [www.update-meppen.com](http://www.update-meppen.com)





Fotos: © Zunft zu Webern

## GASTSTUBE „ZUNFT ZU WEBERN“

# Fabelhaftes Restaurant im Zentrum von Bern

An der Fassade der traditionsreichen Gaststube „Zunft zu Webern“ prangt stolz der Vogel Gryf, Fabelwesen und Wappentier einer der ältesten Zünfte der Region. Seit Jahrhunderten sind hier die Weber, Walker, Tuch- und Hutmacher und die Färber geeint. In dem aktuellen Hauptsitz in der altstädtischen Gerechtigkeitsgasse hat sich inzwischen das gleichnamige Restaurant fest etabliert. Besonders für seine exzellenten Fischgerichte ist das „Zunft zu Webern“ in Bern und Umge-

bung bekannt und geschätzt. Die Auszeichnung „Goldener Fisch“ garantiert absolute Top-Qualität, die ebenso souverän auf alle anderen Speisen übertragen wird.

Um die Performance im Service noch weiter zu verbessern, hat man beschlossen, sich vom alten Kassensystem zu trennen, um zu einem schnelleren und leichter handhabbaren System von novacom zu wechseln. Einfache Bedienung bei geringem Instruktionaufwand war die Maßgabe und Grund der Entscheidung für NovaTouch®. Eine

ebenso einfach zu bearbeitende Gutscheinvertwaltung sowie eine transparente Arbeitszeiterfassung gaben am Ende den Ausschlag. Das serverbasierte System enthält außerdem eine Orderman Columbus 500 Kasse, einen Küchendrucker, einen Buffedrucker und zwei Epson Wireless-Drucker. Zur Bedienung der Gäste werden außerdem noch drei Asus Tablets eingesetzt - eine Neuerung, die bei den Gästen problemlos angenommen wurde: „Wir sind nun schneller und flexibler. Sehr gut finde ich die Echtzeit-Anzeige der Artikelverfügbarkeit. Wir setzen diese für die Tagesmenüs, den

Fisch sowie die Flaschenweine ein. So sieht der Kellner sofort, ob ein Produkt noch verfügbar ist. Prima ist auch die Programmierung der Kombimenus „all inclusive“ - Menü, Mineral, Kaffee“, so René Schneider, Gastwirt im „Zunft zu Webern“. Wenn Mitarbeiterzufriedenheit und Service-Qualität gleichermaßen steigen, hat man mit NovaTouch® offensichtlich die richtige Wahl getroffen. Dieses System wurde von unserem Partner Hot-Line Systems AG realisiert.

📍 [www.webern.ch](http://www.webern.ch)  
[www.hotlinesystems.ch](http://www.hotlinesystems.ch)

## HOTEL JUNGBRUNN

# Lifestyle an der Quelle der Kraft

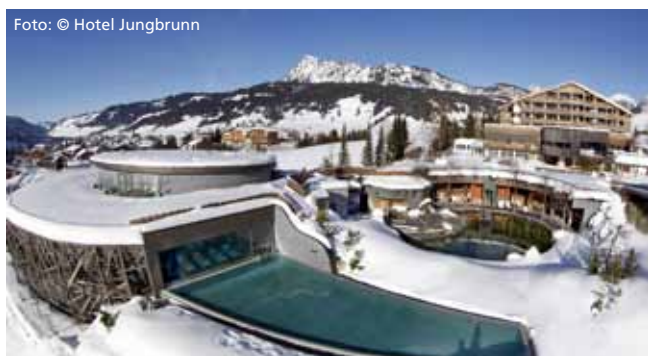


Foto: © Hotel Jungbrunn

Was als schlichte „Skiwasser Hütte“ in den späten 50er Jahren begann, ist inzwischen zu Tirols Trendhotel mit Gästen aus der ganzen Welt avanciert. Das Alpine Lifestyle Hotel Jungbrunn überzeugt mit dem persönlichen Charme und Service eines familiengeführten Domizils. Ideenreichtum und

Individualität prägen Ambiente und Design, das in 81 Zimmern, Apartments und extravaganter Suiten, und ein 7000 m<sup>2</sup> Spa vereinen Tiroler Ursprünglichkeit, legeren Luxus und die alpine Lebensart.

In zwei Restaurants zelebrieren Küchen-Chefs Kochkunst zwischen regionalen Spezialitäten

und experimenteller Gourmetküche und rechtfertigen so jeden Tag aufs Neue die wohlverdienten 5 Sterne als eines der besten Hotels der Region. Offizielle Anerkennung hierfür gab es zuletzt im Oktober durch den „Wellness Aphrodite 2014 Award“ in der Königs-Kategorie „Gesamtkonzept“.

Zu einem Teil dieser Erfolgsgeschichte darf sich in Zukunft auch novacom zählen. Sechs NovaTouch® Kassen inkl. Orderman helfen bei Abrechnung und Service-Abläufe, dem hohen Standard des Hauses gerecht zu werden. Im Tagesgeschäft eines Spa Hotels bietet das neue System einige entscheidende Vorteile. Gerade bei der anspruchsvollen Klientel der Wellness-Gäste ist es wichtig, flexibel und schnell auf individuelle Wünsche eingehen

zu können. Die schier überwältigende Vielfalt des täglichen Gourmet-Angebots mit bis zu 6 Gängen erfordert Flexibilität in der Bestellung. Hier bietet die Kombination aus mobilen Orderman Sol Handhelds und der NovaTouch® 2.0 alle Möglichkeiten. Änderungen und Sonderwünsche werden in Echtzeit an die Küche kommuniziert, Chef und Personal können gezielt darauf eingehen und gegebenenfalls entsprechende Vorschläge machen. Alle Geräte kommunizieren unmittelbar, alle Daten und Buchungen sind lokal einsehbar und werden zentral gespeichert, was den geplanten Anschluss an die NovaTouch® Warenwirtschaft perfekt vorbereitet.

📍 [www.jungbrunn.at](http://www.jungbrunn.at)



Fotos: © ÖBB



## BARGELDLOS IN DER KANTINE

# Neue Esskultur von Toni Mörwald und Spitz Catering in der neuen ÖBB Konzernzentrale

**N**euer Hauptbahnhof, eine neue Zentrale – da war der Weg nicht weit zu einem neuen Verpflegungskonzept für die Mitarbeiter der ÖBB. Genau das haben die Spitz Catering GmbH und Toni Mörwald Gourmet Service Catering im September in der Konzernzentrale in Wien eingeführt.

Dazu gehören ein neues Betriebsrestaurant und ein sogenannter Flying Service, Flying Service, die beide von Spitz Catering in Zusammenarbeit mit Tony Mörwald betrieben werden. Auch

das hauseigene Café sowie drei Verkaufsautomaten wurden auf bargeldlosen Betrieb umgestellt. Die Abrechnung erfolgt einfach über die bereits vorhandenen Mitarbeiter-Ausweise, die novacom in das System einbinden konnte. In der Mitarbeiterkantine hat man darüber hinaus zwei Check-Out Kassen und zwei Auflade-Stationen installiert. Bei hohem Aufkommen können die Lade-Stationen flexibel zu Check-Outs umfunktioniert werden. Auch beim mobilen Service Wagen, der durch die Abteilungen fährt, können die Mitarbeiter ihre Snacks und Getränke mit der

Karte abrechnen. Das Personal des Flying Service nutzt hierfür zwei Tablets, die über WLAN in das System eingebunden sind und so die Konsumationsumsätze, genau wie die anderen Outlets, direkt in die Datenbank speisen.

Eine einwandfrei funktionierende Warenwirtschaft, intelligente Monitorbelegung sowie ein ansprechendes Design ermöglichen einen reibungslosen Tagesbetrieb. Die täglichen Gäste schätzen vor allem das integrierte Bezahlen mit Mitarbeiterkarte, was bequem ist und Zeit spart. Spezielle Terminals stehen dabei zur Verfügung, um die Chipkarte

mit einem fixen Geldbetrag zu hinterlegen. Auf Bargeld kann während des Kassensbetriebes somit gänzlich verzichtet werden.

► [www.spitzcatering.at](http://www.spitzcatering.at)



## SNOW SPACE FLACHAU

# Lichtjahre voraus mit novacom software



Foto: © snow space Flachau

**M**itten in Ski amadé liegt „snow space Flachau“ – der futuristische Name ist ganz bewusst gewählt und unterstreicht das Versprechen an die Gäste, hier die modernsten Ski-Attraktionen der Region zu bieten. Neueste Seilbahnanlagen genauso wie State-of-the-Art Beschneigungssysteme verheißen unvergleichlichen Freizeitspaß

auf breiten, bestens präparierten Pisten, und das bei absoluter Schneegarantie. Hier trainieren die Profis auf der Hermann Maier Weltcupstrecke, auf der am 13. Jänner 2015 erneut der Audi FIS Skiweltcup Nachtslalom der Damen ausgetragen wird. Aber genauso entspannen hier die Familien und Best-Ager – all das ist möglich mit modernsten Dienstleistungen, in welche die Betreiber der Bergbahnen in Flachau regelmäßig investieren. Zuletzt, als man sich für die Zusammenarbeit mit novacom entschied, um ein neues leistungsstarkes, hochverfügbares IT System zu installieren. Der neue „High-Availability Cluster“ ist ein Verbund aus leistungsstarken Rechnern, in denen die bewährte novacom Technologie Anwendungen wie z.B. Buchhaltung und Lohnverrechnung und ähnlich komplexe

Applikationen hostet. Dabei stehen alle Systemkomponenten im ständigen Datenaustausch. Aus Sicherheitsgründen wurde der Cluster daher auf zwei unterschiedliche Locations installiert und mit 10 GB Lichtleiter über eine Strecke von 4 km verbunden. Ein selbständiger „Failover“ bei Hardwareproblemen sorgt für hohe Ausfallsicherheit. Neben der stabilen Performance ist die hohe Geschwindigkeit ein wichtiges Feature, genauso wie die leichte Wartbarkeit durch viele automatisierte Vorgänge wie Group Policies und die automatische Software-Ausrollung. Dass man mit novacom den Partner gefunden hat, der all diese Anforderungen „aus einer Hand“ bedienen kann, bildet den Grundstein für die erfolgreiche Zusammenarbeit – auch in Zukunft. Denn die Systemarchitektur ist offen



und kann, passend zur Strategie von „snow space Flachau“, immer auf dem neusten Stand gehalten werden. Ein Aufwand, der sich schon jetzt gelohnt hat: Im renommierten Skiareatest 2013/14 konnte etwa zum zweiten Mal der Titel: „Bestes Skigebiet der Alpen“ errungen werden, Gold gab es u.a. in der Kategorie „Bestes Gästeinformationssystem“.

► [www.flachau.at](http://www.flachau.at)



► **Umzug novacom**

Nach 16 erfolg- und ereignisreichen Jahren im ehemaligen Salinenverwaltungsgebäude ist es nun an der Zeit „good bye“ zu sagen: novacom zieht um. Ab dem 17.11.2014 werden wir im oft liebevoll „Ellipse“ genannten Business Center im Herzen von Bad Aussee in gewohnter Form für Sie da sein.

Das gesamte Team freut sich auf diesen Neubeginn, der auch bedeutet, dass wir unsere Projekte jetzt noch intensiver und näher am Kunden vorantreiben können – innovativ, nachhaltig und grenzenlos.

► **Wechsel im Vorstand**

Frank vom Endt, der als Vorstand der Schulte-Schlagbaum AG das Unternehmen seit dem 01.01.2009 erfolgreich geleitet hat, scheidet auf eigenen Wunsch hin zum Ende seines derzeitigen Vertrags aus dem Unternehmen aus.



Seine Nachfolge hat nun Peter Pongratz angetreten, der mehr als 20 Jahre in leitenden Positionen bei namhaften Firmen der Bau-Nebenbranche tätig war.

Mit Wirkung vom 1. September 2014 wurde Peter Pongratz durch Beschluss des Aufsichtsrats zum Alleinvorstand der Schulte-Schlagbaum AG bestellt, um die Gesamtverantwortung für SAG und deren Tochtergesellschaften eccos pro, novacom, EDV-Service Schaupp und STS Systemtechnik Schanis zu übernehmen.

**IMPRESSUM**

**Herausgeber:**  
**novacom software gmbh**  
**Oppauerplatz 111**  
**A-8990 Bad Aussee**  
**Telefon +43 (0) 36 22-547 80-0**  
**Fax +43 (0) 36 22-547 90-20**  
**office@novacom.at**  
**www.novacom.at**

**novacom**  
 integration needs an expert

**THERME ERDING**

**Deutschlands Super-Therme Erding boniert mit NovaTouch®**



**D**ie Thermo Erding ist das Prestige-Objekt der deutschen und internationalen Bäder- und Saunen Branche – ein Best Practice Beispiel für Wellness-Center weltweit. Mit einer Gesamtfläche von 180.000 m<sup>2</sup> ist sie Europas größte Therme und bietet so Platz für die weltgrößte Saunen-Landschaft – und das bereits seit 15 Jahren. Mehr als 4000 Besucher täglich genießen die außergewöhnliche Anlage, die moderne Gastronomie und zugleich die reibungslose Ab-

rechnung an den vielen Point Of Sale-Outlets. Sei es an den Cocktailbars, den Restaurants und Snackpoints oder im neuen „Hotel Victory“, das stiehlt dem berühmten Schiff des Admiral Nelson nachempfunden ist.

Um die einzelnen The(r)men-Bereiche, Gastronomie-Outlets und deren Pächter möglichst einfach zu bilanzieren, war eine Lösung gefordert, die die bereits vorhandenen Abrechnungssysteme problemlos einbinden kann. Mit novacom hatte man

schnell einen verlässlichen Partner gefunden. Bereits bei der System-Umstellung auf mafis® mifare und NovaTouch® im Mai 2014 wurden 19 NovaTouch® 2.0-Kassen sowie 11 Orderman Sol+ NFC in insgesamt 10 Outlets eingeführt. Vor einigen Wochen hat man 6 weitere Outlets im Hotel mit insgesamt 9 Kassen und 14 Orderman Sol+ NFC ausgestattet. Die Gründe für das quasi flächendeckende System-Upgrade zu NovaTouch® 2.0 fasst Franz Hofstetter, IT-Leiter der Thermo Erding, zusammen: „Die Kernanforderung an unser neues System war die bereichs- und pächterübergreifende Abrechnung der Leistungen. Genau das konnten wir mit Hilfe der NovaTouch® Kassenlösung hervorragend umsetzen. Darüber hinaus garantiert uns die Systemoffenheit, auch in Zukunft komplexe Anforderungen problemlos integrieren zu können.“

► [www.therme-erding.de](http://www.therme-erding.de)



**CASINO INNSBRUCK**

**Alles auf eine Karte – im Casino Innsbruck ist die Gastronomie der Hauptgewinn**



**Z**u Recht gilt das Casino Innsbruck als eines der schönsten Casinos der Welt. Dafür sorgen seine bevorzugte Lage inmitten der Tiroler Bergwelt, seine imposante Architektur, das geschmackvolle Interieur in den großzügigen Räumlichkeiten und natürlich die Herzlichkeit seiner 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Und die wird in Zukunft hoffentlich noch weiter wachsen, denn das neue NovaTouch® Kassensystem optimiert die Abläufe im Service für Personal und Gäste. Vom Snack-Automaten über die Mitarbeiterkantine bis hin zum hauseigenen Restaurant Cuisino reicht die neu implementierte Lösung zur zentralen Abrechnung.

„All in“ hieß es deshalb zunächst für novacom, denn die Anforderungen an das neue System waren durchaus vielschichtig: Ein umfassendes Konzept sollte die verschiedensten Gastronomiebereiche zu einem geschlossenen System zusammenführen. Insgesamt sind 5 Kassen in den Bereichen Hauptbar, Jack Pot Corner und Mitarbeiterkantine mit NovaTouch® ausgestattet. Weiters sind die Schankanlagen und 2 Orderman Sol+ angebunden. Alle Outlets sind miteinander vernetzt und speichern sämtliche Daten, auch die der integrierten SAP-Schnittstelle,

auf einem zentralen Server in Wien, der über Internet ständig mit dem Haus verbunden ist. Lieferanten, Einkaufspreise und andere relevanten Daten werden so tagesaktuell in der Zentrale verwaltet. Und erstmalig können bei NovaTouch® zwei Snack-Automaten in der Kantine von den Casino-Mitarbeitern im Self-Order-Modus über eine Mitarbeiterkarte bedient werden. Über ein Konto in der NovaTouch® Datenbank wird vorab ein Betrag aufgebucht, die Karte dient dann lediglich zur Identifikation.

► [www.innsbruck.casinos.at](http://www.innsbruck.casinos.at)