

Seite 2



Vier-Sterne-Camping im Salzkammergut

Berau setzt neue Maßstäbe mit bargeldloser Abrechnung



Der Metzgerwirt in St. Veit Erster auf der Sonnenterrasse

Seite 3



Chillounge Thun

Mit Vollgas chillen im Szene-Hot Spot

Bitzinger Bundesbad

Hier gehen nur die Gäste baden – nicht der Service...

Seite 4

NovaTouch® Allergen-Modul

Vereinfachter Bestell-Prozess für Gast und Service-Mitarbeiter

Software

2003 Server und XP Abkündigung

nova.com

Ein Unternehmen der Schulte-Schlagbaum-Gruppe



Fotos: © „sDörfle“

STARQUALITÄTEN IN DER REGION

Schlagerstar Andrea Berg und ihr Ehemann bieten Premium-Gastronomie mit NovaTouch®

Was haben Schlagerstar Andrea Berg und die Geschäftsführerin des Entspannungs-Resorts „sDörfle“ gemein? Denselben Ehemann! Uli Ferber ist nicht nur der Gatte der deutschen Schlager-Ikone, er betreibt auch mit ihr gemeinsam eine wunderschöne Anlage mit 15 Luxuschalets in Aspach im schönen Schwabenlände – das „sDörfle“.

Neben lokal-typischem Ambiente mit urschwäbischen Merkmalen zeichnet sich das inmitten wunderschöner Weinberge und Streuobstwiesen gelegene „sDörfle“ vor allem durch seine regional inspirierte Küche aus. Der Tradition verpflichtet, gibt es hier Nudelspezialitäten wie handg'schabte Spätzle oder Schupfnudeln, Maultaschen oder deftigen Rostbraten.

Das Geschäftsführer-Duett Andrea und Uli Ferber legt sehr viel Wert darauf, seinen Gästen die bestmögliche Qualität anzubieten. Die Ausstattung der bis zu 150 qm großen Chalets ist geschmackvoll und hochwertig. Das gilt auch und vor allem für

den Service im Dörfle und dem dorfeigenen Wirtshaus „Sonne“, in dem die Gäste die liebevoll zubereiteten Spezialitäten genießen können. Um den Ablauf zu vereinfachen, hat man mit Hilfe der NovaTouch® Lösung die gesamte Anlage inkl. aller POS auf bargeldlosen Betrieb ausgerichtet. So müssen die Gäste während ihres gesamten Aufenthalts nicht ein einziges Mal ihr Portemonnaie zücken, um die Vorzüge und das komplette Angebot der Anlage zu genießen. Auch die gastronomischen Bestellungen für die Chalets werden via Tablet-Lösung über die Gastkarten abgerechnet. Die Servicemitarbeiter können die Bestellungen direkt im Häusle aufnehmen und über die integrierten Leser verbuchen. Die perfekte Lösung dafür besteht im Wesentlichen aus zwei Kassenterminals Orderman Columbus 500, zwei Tablets für den mobilen Einsatz im „sDörfle“ zum Service in den einzelnen Häu-

sern. Auf Software-Ebene sind u.a. die Module NovaTouch® POS, NovaTouch® Control SE, NovaTouch® Hotel Interface installiert. „Mit der NovaTouch-Lösung können wir unseren Gästen im „sDörfle“ einen bargeldlosen Zahlungsverkehr bieten“, freut sich Geschäftsführer Uli Ferber, für den dieser Service einen essentiellen Baustein im Gesamtkonzept der Anlage darstellt. Ein weiteres Highlight ist deshalb unverzichtbar: Die gesamte Kassenslösung ist mit dem Micro Cluster Server doppelt gegen Ausfälle abgesichert.

➔ www.sdoerfle.de



VIER-STERNE-CAMPING IM SALZKAMMERGUT

Berau setzt neue Maßstäbe mit bargeldloser Abrechnung

Auch wenn Peter Alexander kein Lied über das Landhotel Camping Berau am Wolfgangsee gesungen hat: Mit dem Angebot aus Luxus-Camping und Wohlfühl-Hotel hat diese Oase der Erholung nur wenige Kilometer vom schönen Bad Ischl die Region bereichert und den Service-Standard weiter erhöht.

Familie Hinterberger ist bereits seit über 60 Jahren am Platz und hat aus dem einstigen Landwirtschaftsbetrieb ein florierendes Touristik-Angebot entwickelt, das in seiner Vielfalt praktisch einmalig in der Region ist. Unbestrittene Hauptattraktion ist die Privatbucht mit einzigartigem Blick über den See in fußläufiger Distanz vom idyllischen St. Wolfgang. Der See bietet Badespaß und Wassersport für die ganze Familie – und das sogar in Trinkwasserqualität! Die Natur des Salzkammerguts rund um den See ist bekannt für pittoreske Spazierwege, wahlweise mit See- oder Bergpanorama – ein Paradies für Wanderer und Genießer.

Neben dem Haupthaus „Landhotel Berau“, welches seit Jahrzehnten Gastzimmer, Apartments und Ferienhäuser auf Drei-Sterne-Niveau bietet, wurde der Ufer-Campingplatz nach und nach zum Luxus-Resort ausgebaut. Dementsprechend kann der Gast aus einem hochklassigen und vielfältigen Gastronomie-Angebot wählen. Die Palette erstreckt sich vom hauseigenen Restaurant, der „Schmankerlstubn“, über die Pizzeria „HIAS“ bis hin zum Kaufladen, der feinste Leckereien für Selbstversorger in den Ferienhäusern oder auf dem Campingplatz in unmittelbarer Nähe bietet. Komplettiert wird das Angebot vom jüngsten Neuzugang „Franzl“ – einem modernen Bed & Breakfast mit überragendem Frühstücksbuffet. Für diejenigen, die sich an der frischen Luft noch nicht vollständig verausgabt haben, bietet „Franzl“ einen Fitnessraum, der in Kombination mit der finnischen Sauna und den topausgestatteten Sanitär-Anlagen des Campingplatzes praktisch keine Wünsche mehr offen lässt.

Das Beste an seinem Konzept, verrät Geschäftsführer Matthias Hinterberger, ist aber der ganzheitliche Ansatz, den man in puncto Abrechnung gefunden hat: Auf der gesamten Anlage können die Gäste komplett bargeldlos agieren. Die Umsätze sämtlicher POS werden über eine Karte direkt auf eine Rechnung verbucht. „So spart der Gast den lästigen Umgang mit Münzen und Scheinen – besonders im Badeurlaub ein Riesen-Vorteil“, so Hinterberger.

Der Gastronom hat die bargeldlose Bezahlungsmöglichkeit für seine Gäste mit NovaTouch® im Verbund mit der easy camp Verwaltungssoftware und einem

Zutrittssystem umgesetzt. Damit bietet er seinen Gästen einen ganz besonderen Service und nebenbei steigert er dadurch noch seine Umsätze in Gastronomie und Shop, unterstützt durch ein NovaTouch® Kassensystem bestehend aus einem Cluster Server, vier Kassen und 2 Orderman7+ sowie Ordercard Chipleser.

Mit der Sophos Firewall und dem novacom Cluster Server hat Matthias Hinterberger dieses System zuverlässig und hochausfallsicher zur Verfügung.

👉 www.berau.at



DER „NEUE“ METZGERWIRT IN ST. VEIT

Erster auf der Sonnenterrasse überm Salzachtal

Mit der Neueröffnung des Traditionshauses „Metzgerwirt“ in St. Veit im Pongau ist die perfekte Synthese aus langjähriger Geschichte und zeitgemäßem Komfort gelungen. Freilich war das familienfreundliche Haus bereits zuvor eine der Topadressen der Region und – Sommer wie Winter – ein beliebtes Reiseziel der in-

ternationalen Gäste. Aber erst mit dem Ausbau entstand der größte und modernste Hotel-Betrieb der „Sonnenterrasse“, einem Erholungsgebiet nur wenige Kilometer von Salzburg, das seit jeher für sein Heilklima bekannt ist. Die Renovierung haben Geschäftsführer Michael Rettenwender und sein Team auch zum Anlass genommen, die Infrastruktur zu

modernisieren. Seitdem hilft die Kassensoftware von novacom, einen effizienten und professionellen Ablauf zu gewährleisten. Mit zwei NovaTouch® Kassen und vier mobilen Orderman7 hat das Service-Personal leichtes Spiel: Das Plus an Geschwindigkeit, Sicherheit und Genauigkeit in der Abrechnung führt zu einer höheren Frequentierung der Tische und damit zu zufriedenen Kunden und mehr Umsatz. Und das alles bei höchstmöglicher Systemstabilität und verlässlichem Support. „Das novacom Kassensystem unterstützt uns besonders bei Hochbetrieb im Restaurant und sorgt für eine reibungslose und zeitsparende Abwicklung der Bestellungen. Die direkte Anbindung an die Hotelsoftware

Casablanca ist ein weiterer Nutzen“, erklärt Rettenwender. Die systemoffenen Schnittstellen ermöglichen eine problemlose Einbindung von Interfaces wie zum Beispiel zur Gruber Schankanlage. Ein Display in der Küche informiert die Mitarbeiter in Echtzeit über die Bestellungen und erleichtert so die Bearbeitung. „Unsere Mitarbeiter können sich mehr um den Kunden kümmern und seine individuellen Wünsche berücksichtigen“, freut sich Herr Rettenwender, „denn rascher Service erhöht die Kundenzufriedenheit – und das ist für beide Seiten ein Vorteil!“

👉 www.hotel-metzgerwirt.com





Mit Vollgas chillen im Szene-Hot Spot

Als Tanja Dunkel und Marco Ramseier sich eines Sommerabends auf dem Mühleplatz in Thun entschieden, genau hier eine Bar zu eröffnen, waren sich beide gleich einig, dass man hier keine halben Sachen machen würde. Nach inzwischen fünf Geschäftsjahren gibt der Erfolg ihnen eindeutig Recht. Das Konzept mit einer Mischung aus lockerem Wohlühl-Ambiente, angesagten Drinks und leckeren Speisen ist voll aufgegangen. Um der steigenden Nachfrage in der stylischen „Chillounge“ gerecht zu werden, musste eine neue leistungsstarke Kassenslösung angeschafft werden. Auch hier wollte man keine Kompromisse eingehen. Mit der Entscheidung für NovaTouch® hat das junge Gastronomen-Paar in die Zukunft investiert und bisher nur gute Erfahrungen mit dem System gemacht. Die rund 500 Bestellungen am Tag können nun von den Mitarbeitern unkompliziert und schnell boniert werden. Das „Rundum-Sorglos

-Paket“ von novacom enthält in diesem Fall einen Server und eine Kasse mit drei Bondruckern, die Servicekräfte arbeiten mit vier Orderman Sol Handhelds und zwei Orderman 7 Handhelds. Neben dem Grundmodul sind zwei Basisstationen, ein Router, ein Interface zu Schankanlage mit Crédit-Debit Betrieb sowie ein Stockbestand-Modul im Einsatz. Die systeminterne Stundenerfassung für die bis zu 15 Mitarbeiter ist ein weiteres unerlässliches Tool. Neben der Laufstabilität des Systems liegt der Vorteil vor allem in der überragenden Geschwindigkeit, was in Kombination mit dem neuen Orderman 7 eine konstant starke Performance ermöglicht. So können die 100 Außenplätze jederzeit zügig bedient werden. Dabei hilft nicht zuletzt das novacom Interface an der Schankanlage: Longdrinks und Cocktails sind hier rezeptiert und werden nach dem automatischen Bestell-Eingang in den Crédit-Debit Betrieb weitergegeben. Das spart Zeit



Fotos: Chillounge

und administrativen Aufwand. Mit dem Modul Stockbestand wird ein exaktes Controlling aller Flaschenprodukte und Spirituosentanks ermöglicht. Durch ein vordefiniertes Minimallager je Produkt ist es möglich, Engpässe frühzeitig zu erkennen. „Ohne ein stabiles, schnelles und umfassendes Kassensystem wäre der große Andrang nicht zu bewältigen“, so die Geschäftsführerin Tanja Dunkel, „unser Erfolg basiert auf der Geschwindigkeit



des Systems.“ Manchmal liegen Tempo und Chillen eben doch enger beieinander, als man denkt.

Dieses Projekt wurde über unseren Partner Hotline Systems AG realisiert.

www.chilloungethun.ch



BITZINGER BUNDESBAD

Hier gehen nur die Gäste baden – nicht der Service...

Sommerzeit ist Badezeit, und wenn die Sonne so richtig strahlt, haben Freibäder wie das „Bitzinger Bundesbad“ in Wien Hochbetrieb. Neben dem Sprung in das kühle Nass schätzen die Gäste hier das vielseitige kulinarische Angebot, ebenso wie das abwechslungs-

reiche Veranstaltungs-Programm, und das von April bis September. Im Rahmen des „Wiener Bäder Sommerzaubers“ gibt es sogar eine kostenlose Kinderbetreuung, während die Eltern eine beeindruckende Auswahl an selbstgemachte Limonaden und anderen Erfrischungen genießen können.

Die Entscheidung für das richtige Kassensystem war für Familie Bitzinger allerdings kein Sprung ins kalte Wasser. Seit gut zehn Jahren zufriedener novacom-Kunde, konnte die traditionsreiche Gastronomenfamilie, die ihr erstes Lokal in Wien bereits 1954 eröffnete, einfach auf das vorhandene System aufsetzen. Als Betreiber des „Wiener Culinarium“, bestehend aus dem „Augustinerkeller“ inkl. „Vinothek“ sowie dem Freizeitbad an der Donau „Bundesbad“, hatte man schon jede Menge positive Erfahrungen mit den Produkten und dem Support von novacom gemacht. Bereits im letzten Jahr wurden vier NovaTouch® Kassen inklusive Zubehör installiert. Jetzt ist die Anlage um die NovaTouch® Datenzentrale

erweitert worden. Warenwirtschaft und Stockbestand können für die Bitzinger-Betriebe nun zentral verwaltet werden. Über eine Schnittstelle werden darüber hinaus automatisch die Tagesumsätze von sämtlichen POS allabendlich in die Buchhaltung transferiert. Je ein Micro Cluster Server im Bundesbad und im Augustinerkeller liefert Top Performance bei höchster Ausfallsicherheit. Die aktuelle Generation des NovaTouch® Systems mit neuem Kassendesign erlaubt ergonomisch optimiertes Arbeiten bei schneller und stabiler Leistung. Ab sofort können sich die Badegäste also von innen genauso schnell abkühlen wie von außen...

www.bitzinger.at

Foto: © Bitzinger Bundesbad



+++ News-Flash +++

Rechnungen im PDF-Format

Mit NovaTouch® ist es nun möglich eine Rechnung direkt als PDF zu erstellen und per Email zu versenden oder zu speichern. Selbstverständlich kann diese Rechnung auch an jedem beliebigen Drucker und auf Ihr Firmenpapier angepasst gedruckt werden.

Automatisches Reporting

Alle Berichte in NovaTouch® können künftig auch automatisch zu vordefinierten Intervallen problemlos als Email verschickt werden.

Für weitere Infos dazu senden Sie bitte eine Email an: vertrieb@novacom.at

NovaTouch® mit Orderman7

Der neue Orderman7 ist bereits bei einigen NovaTouch® Kunden im Einsatz und hat sich dort bestens bewährt. Derzeit läuft er mit der NovaTouch® Sol Emulation. Das bedeutet, die Software, die der Kellner bedient, ist dieselbe wie am Orderman Sol. Wahlweise bietet der Orderman7 aber bereits die neue, noch schnellere Funk-Technologie. Er kann problemlos in bereits bestehende Sol-Installationen integriert werden, ist also auch im Mischbetrieb einsetzbar. Noch mehr Möglichkeiten und Bedienkomfort wird die neue Orderman7 Software von novacom bieten, an der bereits gearbeitet wird.

Bei Interesse an einer System-Erweiterung oder einem Umstieg auf den Orderman7 senden Sie bitte eine Email an: vertrieb@novacom.at.

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



NOVATOUCH® ALLERGEN-MODUL

Vereinfachter Bestell-Prozess für Gast und Service-Mitarbeiter

Das NovaTouch® Allergen-Modul hilft dem Gastronom, mühelos seiner Auskunftspflicht in Bezug auf Allergene gerecht zu werden. Sowohl an der Kasse als auch am Orderman Handheld hat der Service-Mitarbeiter nun jederzeit die Möglichkeit, die relevanten Inhaltsstoffe der Gerichte übersichtlich präsentiert abzurufen. Um dem Gast die Auswahl zu erleichtern, kann nach bestimmten Produkten oder Zusatzstoffen gefiltert werden, sodass fragliche Gerichte einfach ausgeblendet

werden. Diese Funktion kann für sämtliche Allergene, für besondere Inhaltsstoffe, aber auch für vegetarische oder vegane Produkte, spezielle Ernährung für z.B. Muslime und vieles mehr verwendet werden.

Durch die übersichtliche Darstellung aller relevanten Inhaltsstoffe erkennt man auf einen Blick, welche Gerichte für die individuellen Bedürfnisse des Gastes zur Verfügung stehen. Die Service Mitarbeiter können so immer zuverlässig informieren und tagesaktuell empfehlen. Eine

intuitive Bedienung und universelle Verständlichkeit sorgen dafür, dass auch neue Servicemitarbeiter eine zuverlässige und fundierte Empfehlung aussprechen können.

Die Mitarbeiter sparen Zeit, und werden entlastet, da alle Informationen bereits während der Bestellannahme abrufbar sind.

Der Gastronom erreicht mühelos einen verbesserten Service durch kompetente Beratung seiner Gäste.

SOFTWARE

2003 Server und XP Abkündigung

Nach Windows XP wird mit dem 15. Juli 2015 nun auch der Support von Microsoft für das Betriebssystem Windows Server 2003 endgültig eingestellt. Dies bedeutet u.a., dass keine Sicherheitsupdates, keine Fehlerbehebungen sowie kein technischer Onlinesupport mehr verfügbar sind. Sollte es im laufenden Betrieb daher zu Problemen mit dem Produkt kommen, kann es sein, dass es dafür keine entsprechende Lösung mehr gibt. So könnte es z.B. durch das Installieren von neuer Software zu Inkompatibilitäten oder Stillständen kommen, die nur schwer oder gar nicht behubar sind.

Wenn Sie in Ihrem Betrieb Windows Server 2003 oder Windows XP noch verwenden, so weisen wir darauf hin, dass aus diesen Gründen ein eventuelles Sicherheitsrisiko für Ihr EDV-System bestehen kann. So schützt z.B. die Antivirussoftware Ihre Daten nicht mehr in vollem Umfang, sodass eine vermehrte Viren- und Malware-Verbreitung nicht ausgeschlossen werden kann. Mit Microsoft Windows Server 2003 und Windows XP sind Sie diesen Viren unter Umständen ungeschützt ausgeliefert!

novacom empfiehlt daher ein Upgrade auf Microsoft Windows Server 2012 (bei Windows XP z.B. Windows 7 oder höher) oder das freie Betriebssystem Linux. Es bietet sich auch ein Upgrade auf zeitgemäße Serverhardware an.

Gerne informieren wir Sie über die Möglichkeiten eines Umstiegs und die damit verbundenen Änderungen für Sie:

Email an: technik@novacom.at

Unsere Systemspezialisten beraten Sie gerne, um gemeinsam eine individuelle Lösung für Sie und Ihr Unternehmen zu finden.