

Seite 2



Das MOHR Resort
am Fuße der Zugspitze

**Sterne-Wellness
ganzjährig**

Maulkuppe Rhön

**Im Fuldaer Haus
geht's rund –
und schnell mit
NovaTouch®**

Seite 3

Das „Melrose“ in Grinzing

**Ein Hauch von
Hollywood**



Ein Leuchtfeuer
der Gastro-Szene

**In diesem
Heimathafen landet
jede Party-Crew**

Seite 4

Übergreifend vernetzt

**Die 3-in-1-Lösung
von NovaTouch® für
die Speerspitze der
Solothurner Top-
Gastronomie**

Newsflash

**Registrierkassen-
pflicht 2016/17
in Österreich**

nova^{com}

Ein Unternehmen
der Schulte-Schlagbaum-Gruppe



Fotos: © Rossbräu



RASCHHOFER'S ROSSBRÄU IN SALZBURG

Im „Wirtshaus der Gegenwart“ mit modernstem Kassensystem in die Zukunft

Das Wirtshaus der Gegenwart – so lautet die Überschrift zum Konzept des Raschhofer's Rossbräu in Salzburg. Urbanes Flair mit traditioneller Atmosphäre zu verbinden, das war und ist die Zielsetzung, mit der das Brauhaus Raschhofer jetzt auch in Innsbruck feinste Braukunst und nachhaltige Küche mit besten Zutaten feilbietet. An drei Standorten gibt es inzwischen die vielfältigen Craft-Beer-Sorten, für welche die Privat-Brauerei bereits überregional bekannt ist, erstklassige Burger und „Salzburger Kacheln“ – und das vermutlich „beste Schnitzel der Stadt“. All das gibt es in großen Portionen und zu fairen Preisen. Dieses Konzept geht auf – in der Vergangenheit wie in der Gegenwart.

Die Innviertler Brauerei Raschhofer bietet preisgekrönte Bier-Eigenkreationen wie z. B. das hauseigene Europameister-Zwicklbier, ebenso wie eine hervorragende Auswahl von mehr als 100 Whiskysorten aus allen Teilen der Erde an. In geschmackvollem Ambiente genießen die Gäste lokale Spezialitäten und Getränke sowie trendige Gourmet-Burger und ausgefallene Spirituosen. Weitere Attraktionen wie die

hippen beheizten Sonnterrassen oder das sogenannte „Bierkarussell“ laden ganzjährig zum Feiern ein. Letzteres ist ein Rundtisch mit integrierter Schankanlage, der inklusive eines Fasses der gewünschten Biersorte gemietet werden kann. Wen wundert's, dass genau diese modernen Brauhäuser neben der Stammklientel vor allem ein junges, trendiges Publikum anziehen.

Selbstverständlich braucht man auch hier eine stabile, leistungsstarke und natürlich vernetzte Kassenlösung, die nova.com in den zwei Filialen sowie in der Datenzentrale in Salzburg installiert hat. Im Januar 2016 soll eine dritte Filiale „ans Netz“ gehen. Für den reibungslosen Ablauf sorgen im „Rossbräu in Innsbruck“ und im „Rossbräu im Europark“ insgesamt vier Kassen und nicht weniger als 18 Orderman7+ mit Gürteldrucker, außerdem fünf Schank-Interfaces mit Pool-Funktion und drei Küchen-displays. Für Heiner Raschhofer ist die zuverlässige Performance des NovaTouch® Kassensystems ein integraler Bestandteil seines Geschäftserfolgs, könnte er doch dem Gästeandrang in seinen Betrieben sonst kaum Herr werden: „Nach nunmehr 20 Jahren am



Platz sind unsere Lokale eine feste Größe im Stadtbild von Salzburg und Innsbruck geworden, und entsprechend sind unsere Besucherzahlen. Zu Peak-Zeiten können wir eine hohe Service-Qualität und zufriedene Gäste nur deshalb gewährleisten, weil wir mit dem modernsten Equipment arbeiten. Die intuitive Bedienbarkeit von Kassa und Orderman erlaubt zudem schnelles Bonieren ohne große Einarbeitung und – was noch wichtiger ist – eine rasche und vor allem korrekte Abrechnung unserer Gäste. Alle relevanten Daten werden sauber in der zentralen Datenverwaltung von NovaTouch® abgelegt. Das gibt uns Gastronomen Sicherheit und Übersicht in der Administration und Analyse unserer Kennzahlen“, so Raschhofer.

Mit diesem innovativen Gastronomie-Konzept und ebensolchem Equipment sollte man eigentlich schon heute vom „Wirtshaus der Zukunft“ sprechen...

► www.rossbraeu.at



Fotos: © MOHR



DAS MOHR RESORT AM FUSSE DER ZUGSPITZE

Sterne-Wellness ganzjährig

Das MOHR 4-Sterne Wellness Resort definiert die Grenzen von Wohlfühlen und Erholung neu – mit diesem Anspruch gelingt es dem Hotel im österreichischen Lermoos, eines der beliebtesten Wellness-Einrichtungen im Alpenraum zu bleiben. Im Einklang von Natur und Technik, mit modernem Luxus und dem ursprünglichen Flair der Berge, kann der Gast entspannen oder auch einen aktiven Lifestyle-Urlaub mit vielfältigen Angeboten wie z.B. Reiten und Fischen gestalten. Zur Wintersaison liegt ein hervorragendes Ski-Gebiet direkt vor der Tür, zu jeder Zeit begeistert

der atemberaubende Ausblick auf die Zugspitze. Bei durchweg hoher Service-Qualität und gehobener Ausstattung steht dem perfekten Erholungsurlaub hier nichts im Wege. Um diesen Standard zuverlässig zu gewährleisten, hat man sich für eine Gastronomie-Kassensystem-Lösung von novacom entschieden. Mit sechs NovaTouch® Kassen, dem NovaTouch® Stockbestand und dem Schankinterface zu WMF sowie einer Schnittstelle zur Protel-Hotelsoftware hat man im letzten Jahr auf eine umfassende Hotel-Gastronomie-Lösung umgestellt und so die Koordination der Abläufe von der Buchung

bis zur Abrechnung in Gastronomie und Hotellerie deutlich erleichtert. Im Saisonbetrieb zählt jede gesparte Minute, deshalb ist man im MOHR Resort froh, dass man sich in Performance, Geschwindigkeit und Sicherheit zu 100% auf NovaTouch® verlassen kann. Petra Maier, Managerin im MOHR Resort, ist sicher: „Für die Zufriedenheit unserer Gäste sind reibungslose Abläufe unerlässlich. Das novacom-System trägt maßgeblich zu einem perfekten Service bei. Gerade bei unserer MOHR-Verwöhnungspension mit bis zu 6 Gängen und einer vielfältigen Getränkeauswahl, aber auch in unserer Wellnessabteilung

mit einem sehr umfangreichen Wohlfühlangebot, kommt es nicht selten zu komplexen Bestellungen, Änderungen und ganz individuellen Wünschen des Gastes.“ Mit NovaTouch®, so Maier, können sich alle Mitarbeiter schnell einarbeiten: „Das System ermöglicht uns, ganz flexibel auf die Anforderungen eingehen zu können, unkompliziert und ohne großen Aufwand. Eine einfache Bedienung, Nutzerfreundlichkeit und eine hohe Flexibilität waren daher für uns ausschlaggebende Kriterien. Ebenso die Tatsache, alles aus einer Hand zu beziehen. Nur so ist eine fehlerlose Kommunikation und Synchronisierung der Geräte gegeben. Und das bedeutet für uns zufriedene Gäste und entspannte Mitarbeiter.“

📍 www.mohr-life-resort.at



MAULKUPPE RHÖN

Im Fuldaer Haus geht's rund – und schnell mit NovaTouch®

Das ist eine runde Sache“ – so oder so ähnlich müssen die Betreiber Andreas Rau und seine Frau Jutta gedacht haben, als sie das Fuldaer Haus zum ersten Mal gesehen und die dazu passende Vision eines modernen Gastronomiebetriebes mit saisonalen Highlights aus regionalen Spezialitäten und lo-

kalen Zutaten entwickelt haben. Als erfahrener Küchenchef fehlte Andreas Rau lediglich das richtige Ambiente, um seine weltweit erworbene Kochkunst weiter zu veredeln. Mit dem Rundhaus von Fulda konnte er sich vor ziemlich genau zwei Jahren den Traum vom eigenen Restaurant erfüllen. Spätestens seit dem 1. Platz beim

Gastronomiepreis Hessen 2014 in der Kategorie „Hessische kreative Küche“ hat sich das hoch über dem Rhöntal gelegene Haus als lokale Größe etabliert und der nächste Schritt – eine Neuorganisation der Abrechnung und Warenwirtschaft zur Optimierung der Abläufe – konnte installiert werden. Ziel ist es, künftig auch den Gästen, die in den Einzel- oder Mehrbettzimmern oder der Ferienwohnung übernachten wollen, eine einfache Möglichkeit der Abrechnung während des Aufenthalts zu bieten. Das Gastro-Ehepaar hatte sich im Vorfeld bereits einige Gedanken zu den Anforderungen an das neue System gemacht und auf Anraten von Branchenkollegen diverse Recherchen betrieben. Über novacom hatten sich die beiden besonders ausführlich informiert und waren schnell sicher,

hier die richtige Entscheidung zu treffen. Mit einer NovaTouch® Kasse mit integriertem Router, zwei Orderman SOL sowie drei Bondruckern in Küche, am Tresen und im Office haben die Experten von novacom das Fuldaer Haus nach den Vorstellungen der Betreiber ausgestattet. Als besondere Herausforderung galt es, das runde Gebäude lückenlos und sicher mit dem NovaTouch® Funkbonnier-System auszurüsten. Das gelang mithilfe zweier Antennen und einem in die Kasse integrierten Router. Durch die zuverlässige System-Performance wurde schnell ein verbesserter Service-Ablauf erreicht. Darüber hinaus konnte während der Sommermonate eine deutliche Umsatzsteigerung im Außenbereich verzeichnet werden. Über die Wintermonate soll nun die Schnittstelle zur Hotline Hotelsoftware ausgebaut werden, die weiter dazu beitragen wird, dass die neue Gastronomie-Lösung im Fuldaer Haus auch künftig „rund“ läuft.

📍 www.fuldaer-haus.de



Foto: © Fuldaer Haus



MELROSE[®]
CALIFORNIAN RESTAURANT
BAR & LOUNGE

DAS „MELROSE“ IN GRINZING

Ein Hauch von Hollywood

Wer den Californian Way of Life mag, der wird einiges von dem Lebensgefühl der Westküsten-Amerikaner, aber vor allem eine gute Portion der einzigartigen kalifornischen Küche im „Melrose“ wiederfinden, wie sie der international bekannte österreichische Gastronom Wolfgang Puck vornehmlich an der amerikanischen Westküste zelebriert. Er war schließlich die Inspiration für das Restaurant im Nordosten Wiens, das eine Lücke im kulinarischen Angebot der Stadt schließt. Hier werden feinste Cuts vom exklusiven Jospo Grill, Seafood, Burger, Vegetarian Food, Fine Bakery and Cool Drinks in einem Ambiente und einer Qualität geboten, wie in einem Top Restaurant auf der Melrose Avenue, dem berühmten Hotspot der kalifornischen Küche

in Los Angeles. Das ehemalige Heurigenrestaurant mitten in Grinzing erfüllt außerdem alle Voraussetzungen einer Top-Location für sämtliche Anlässe – von der Firmenfeier bis zur Hochzeit bieten die verschiedenen Räume das jeweils perfekte Setting. Zu den Programmhilights gehört zweifellos auch das exklusive Sonntags-Angebot eines „Californian Brunch“ mit Streetfood-Showküche und den obligatorischen Burgern und Chili-Hot Dogs frisch vom Grill. Wer seinen Gourmet-Anspruch derart ausformuliert, der braucht natürlich auch ein Premium-Kassensystem á la novacom. Die drei NovaTouch[®] Kassen sorgen in der Bar und im Restaurant für einen zuverlässigen und effizienten Betrieb. Fünf Ferndrucker sorgen für die schnelle Bearbeitung von

Foto: © Melrose



Bestellungen, die mithilfe von drei NCR Orderman7 vom Servicepersonal aufgenommen werden. Der an das NovaTouch[®] Stock Control Warenwirtschaftsmodul angeschlossene Schankverbund ermöglicht maximale Transparenz und Kontrolle des Inventars sowie der Verfügbarkeit von Artikeln. So werden Schwund und Engpässe verhindert. Als besonderen Service für den Gast bietet das Melrose außerdem einen Gutscheinverkauf an, der über ein NovaTouch[®] Voucher-Modul administriert wird. In dieser professionellen Lösung werden Gutscheine vollautoma-

tisch verwaltet, alles bleibt bis ins Detail jederzeit einsehbar. Die Einlösung erfolgt mittels Scanner, der direkt an der Kasse angeschlossen ist. Eine derart einfache Bedienung wie auch die verbesserte Geschwindigkeit in der Abrechnung machen das System zu Everybody's Darling hier am „Melrose Place“.

➤ www.melrose-vienna.at



EIN LEUCHTFEUER DER GASTRO-SZENE

In diesem Heimathafen landet jede Party-Crew

Mit dem „Heimathafen“ ist ein neuer Anlaufpunkt der ganz besonderen Art auf den Seekarten für gute Unterhaltung und leckeres Essen in Lörrach aufgetaucht: Restaurant und Pub Jolly Rogers (... mit der längsten Theke Lörrachs), Live Club, Hostel – all das bietet nur der Heimathafen, und zwar alles unter einem Dach. Im Fahrwasser zum perfekten Abend liegt aber neben Gastronomie und Entertainment inzwischen auch ein Friseur Salon und ein Tattoo-

Shop, sogar ein Massage-Studio darf in dem Rundum-Sorglos-Angebot von Geschäftsführer und Gastro-Visionär Mick Gäntzer nicht fehlen. Bei so einem anspruchsvollen Profil will man seine Kunden natürlich auch auf der Service-Ebene optimal bedienen. Deshalb war dieses Projekt quasi prädestiniert für eine moderne, vernetzte Kassensystem aus dem Hause novacom. Zur reibungslosen Abwicklung, auch zu Stoßzeiten, wurde eine integrierte Gesamtlösung, bestehend

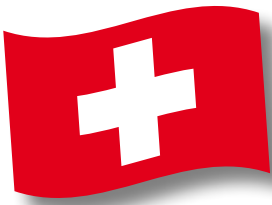
aus einem Server und insgesamt drei Kassenterminals, in Pub und Bar installiert. Die Software-Module NovaTouch[®]POS und NovaTouch[®] Backoffice stellen hier das bereichsübergreifende Rückgrat des Betriebes dar: Alle Umsätze der diversen POS können einfach und übersichtlich administriert werden. Gespeichert und abgesichert wird das Ganze über einen extra-ausfallsicheren Micro-Cluster-Server. Das ist wichtig, denn ein integraler Bestandteil des Systems sind die Bezahlvarianten, insbesondere Kundenkarten, die auch eine bargeldlose Bezahlung im ganzen Haus ermöglichen könnten. Die novacom Muttergesellschaft SAG hat das angeschlossene Hostel mit einem SAFE-O-TRONIC[®] access Schließsystem ausgestattet, dessen Anbindung an die novacom-Software eine Buchung der Konsumationen z.B. im Pub Jolly Rogers oder der Lunchbox auf die Zimmerkarte möglich macht. Hostel-Gäste können also eine bequeme Sammelrechnung zu ihrem gesamten Aufenthalt

bekommen. Der „Captain“ Mick Gäntzer wollte in erster Linie größtmögliche Flexibilität: „Mir war wichtig, dass ich das Kassensystem und die Warenwirtschaft selbstständig und unkompliziert administrieren kann. Mit NovaTouch[®] bin ich jederzeit in der Lage, Artikel nachzupflegen, Speisekarten und Angebote zu verändern – das alles funktioniert über alle Outlets hinweg. Dadurch erhalte ich größtmögliche Übersicht über die Bewegungen und Umsätze, und das, obwohl die POS konzeptionell unterschiedlich sind. Der modulare Aufbau erlaubt außerdem zukünftige Ausbaustufen und macht uns zukunftsicher!“ Die hohe Qualität der NovaTouch[®] Kasse sowie die kinderleichte Bedienbarkeit der Displayoberfläche waren weitere unwiderstehliche Argumente für die Kassensystem von novacom. Jetzt heißt es nur noch weiter „volle Fahrt voraus“ auf dem Erfolgskurs!

➤ www.heimathafen-loerrach.de



Foto: © Heimathafen



ÜBERGREIFEND VERNETZT

Die 3-in-1-Lösung von NovaTouch® für die Speerspitze der Solothurner Top-Gastronomie

Wenn es darum geht, mehrere Betriebe und Outlets über eine Kassen-Lösung abzubilden, kommt man an der bewährten und sicherheitserprobten novacom-Technologie eigentlich nicht vorbei. Das zeigt auch dieses Beispiel in der Schweiz, in dem drei sehr unterschiedliche Gastronomie-Betriebe in einer übergreifenden Lösung vernetzt wurden. Dabei wurden die individuellen Anforderungen genauso berücksichtigt wie die einfache und intuitive Bedienbarkeit der Software. Denn alle drei Objekte sind in der Region hochprofilerte Institutionen, welche allesamt von der Genossenschaft Baseltor betrieben werden und mittlerweile seit drei Dekaden kontinuierlich gastronomische Akzente setzen. Neben dem beliebten Sterne-Restaurant SALZHAUS und dem fast schon legendären Hotel Restaurant BASELTOR gehört auch die im ganzen Land bekannte In-Bar

SOLHEURE zum Triumvirat der gehobenen Gastronomie. Mit dem angeschlossenen Catering-Unternehmen HOCH3 können die Cuisine-Highlights inzwischen auch für Seminare, Business-Meeting oder das Familienfest bereitgestellt werden.

Im zentral-gesteuerten Kassensystem werden sämtliche Transaktionen der drei bzw. vier Outlets mithilfe moderner Glasfaserverbindungen administriert, die alle im Server, dem Herzstück des Systems, zusammenlaufen. Hier werden die Daten von insgesamt 11 Kassen verarbeitet. Ein Interface zu Protel ermöglicht die direkte Einbindung der Hotel-Daten aus dem BASELTOR. Mehr noch – durch eine wunschgemäße Sonderprogrammierung können die Hotelgäste beim „Restaurant-Hopping“ in allen Outlets mit ihrer Zimmerkarte abrechnen. Hierfür sorgt ein übergeordnetes

Gutscheinsystem, das ebenfalls über die Zimmerbuchung abgewickelt werden kann. Die übergreifende Lösung erlaubt nun die einheitliche Administration aller Kennzahlen im Backoffice. Das sorgt für Transparenz in der Buchhaltung. Die Einfachheit in der Bedienung setzt sich aber auch bis zum Boniervorgang fort. Geschäftsführer Alan Voser schwärmt ganz besonders von dem „sexy Design der intuitiv zu bedienenden Oberfläche, die bis ins Detail intelligent und anwenderfreundlich strukturiert ist“. Alle drei Betriebe haben sehr unterschiedliche Anforderungen wie Tischbuchungen, Sofortinkasso, Bedienerrechte, Küchenbondruck, verschiedene Zahlungsmittel usw., die alle individuell angepasst werden konnten. Die Bedienung von Front- und Backoffice ist einfach durchdacht.“

www.restaurant-salzhaus.ch

NEWSFLASH

Registrierkassenpflicht 2016/17 in Österreich

Welche grundlegenden Änderungen ergeben sich für Anwender der NovaTouch® Software in Bezug auf die neue Registrierkassenpflicht und die ab 2017 geltende Registrierkassensicherheitsverordnung (RKS-V)?

Für alle Kunden mit einem aufrechten Wartungsvertrag ist die 2016er Änderung bereits jetzt umsetzbar. Sie sind verpflichtet, jedem Ihrer Gäste einen Rechnungsbeleg, wie er von der NovaTouch® Software ohnehin erstellt wird, auszuhändigen. Die Finanzverwaltung beabsichtigt zur Prüfung der Belegerteilungspflicht Maßnahmen in Form von verdeckten Erhebungen (Mystery Shopping) und in Form spontaner Kassennachschauen durch die Finanzpolizei durchzuführen. Bei Nichteinhaltung drohen

eine Umsatzschätzung, in der Regel mit Sicherheitszuschlag versehen, sowie Geldstrafen bis zu EUR 5.000,-. In besonders schweren Fällen kann lt. Auskunft des BMF sogar Anzeige erstattet werden. Aktuell ist eine straffreie Übergangsfrist bis zum 30.6.2016 für die Belegerteilungs- und Kassenspflicht als stille Übereinkunft vorgesehen. Dies gilt vor allem dann wenn es Liefer- oder Umsetzungsschwierigkeiten seitens der Hersteller gibt.

Wir bitten Sie zu prüfen, welche NovaTouch® Softwareversion Sie derzeit im Einsatz haben. Sollte diese kleiner 2012.3.8 sein, wenden Sie sich bitte an unseren Support (+43 3622 / 54780 29 oder per Mail support@novacom.at). Wartungsvertragskunden stellen wir kostenlos ein Update zur Verfügung (ausgenommen

Dienstleistungen Vorort oder nötige Hardware-Änderungen). NovaTouch® Anwender ohne Wartungsvertrag erhalten auf Anfrage ein Angebot zum Update-Nachkauf.

Ab dem 01.07.2016 besteht für Sie die Möglichkeit der Registrierung Ihrer Kassen und der damit verbundenen Signatureinheit bei der Finanz – verpflichtend ist diese Meldung ab 1.1.2017! Auch hierbei werden wir Ihnen, soweit seitens des BMF zulässig, mittels der NovaTouch® Software unterstützend zu Seite stehen. Wir planen die Implementierung bis zum 30.06.2016 umzusetzen und werden Sie in den nächsten Monaten noch ausführlich über die nötigen Maßnahmen informieren.

support@novacom.at



IMPRESSUM

Herausgeber:
novacom software gmbh
Oppauerplatz 111
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