novaprint
No 21 | 2020/21
BRANCHENZEITUNG
NEWS, FACTS & TRENDS AUS DER GASTRONOMIE-, HOTEL- UND FREIZEITBRANCHE

VAYA Hotels 2
Fine Living bei exzellentem Service

Klosterhof in Linz..... 3
Eine Linzer Institution – der Klosterhof

TIAN Wien..... 4
Vegetarisches Soulfood lässt die Geschmacksknospen vibrieren

Das Enztal-Hotel der Familie Frey 5
Die Gastlichkeit liegt in den Genen

Sax Racing..... 6
Motorsport, Action und Pole Position für den Service

Medical Spa VIVAMAYR..... 7
Hier beginnt das neue Leben

Orderman..... 8
Der neue Hardware Standard – NCR CX5

novacom
Ein Unternehmen der Schulte-Schlagbaum-Gruppe

NIESEN

Der Berg ruft – zum Brunch mit NovaTouch®

In dieser wunderschönen Region des Berner Oberlands ist dieser Berg mit Leichtigkeit einer der imposantesten des Landes. Seine praktisch perfekte Pyramidenform gipfelt in einer Höhe von 2362 Metern und bietet eine gleichermaßen spektakuläre und inspirierende Aussicht über die gesamte Region. Wer hinauf will, kann die Wanderwege von Mülenen aus benutzen. Mit der Standseilbahn erschließt sich der Anstieg aber deutlich einfacher, und somit auch der bequeme Zugang zum historischen Berghaus – das Top-Ausflugsziel auf Gipfelhöhe mit 360° Panorama auf die imposanten Berner Alpen, den Thuner- und Brienzersee sowie über das Berner Mittelland bis zum Jura. Während der Saison von Mitte April bis Mitte November haben die Gäste täglich eine große Auswahl an kulinarischen Highlights. Besonders beliebt ist der Niesen-Brunch, bei dem jeweils ein vielseitiges Frühstücksbuffet zur Verfügung steht.

Seit 2006 ist der Niesen auch ein Kulturberg. Jeden Sommer erwartet die Gäste ein vielseitiges Programm aus Musikevents und Vorträgen. Im Vordergrund steht aber nach wie vor das gastronomische Angebot, das mithilfe von NovaTouch® optimal umgesetzt werden kann. Im Kern handelt es sich hierbei um ein Tablet-basiertes Konzept, das den Servicekräften lange Laufwege erspart: Das Tablet (Kasse), der Bondrucker und das Kreditkartenterminal sind immer am Mann bzw. an der Frau, um den Gast schnellstmöglich zu bedienen und die aufgenommenen Bestellungen in Echtzeit an die Küche weiterzuleiten. Die Servicekraft nutzt dazu ein 6-Zoll Tablet, dass das Kassenbild zu 100% abbildet, und übermittelt die Bestellungen ans Buffet und in die Küche. Am Buffet kommt ein großer Monitor zum Einsatz, an dem das Buffetpersonal die unzähligen Bestellungen abliest und abarbeitet – keine Papierschlangen mehr durch den Drucker. „Das erspart gerade zur Hochsaison kostbare Ressourcen, allen voran die wertvollste: Zeit! Mit der NovaTouch® Warenwirtschaft haben wir jederzeit unsere Bestände und die Artikelverfügbarkeiten im Blick“, freut sich Maria Hari, Leiterin Gastronomie der Niesenbahn AG. Sind Angebote ausverkauft, können sie auch nicht mehr bestellt werden. Das spart oft lange Wege des Personals, aber auch Frust und unnötige Wartezeiten beim Gast. Hari weiter: „Auf dem Buffet-Monitor können wir sehen, welcher Tisch was und wann bestellt hat – so können wir in Peakzeiten optimal auf Wartezeiten reagieren und ggf. mehr Personal aufbieten.“ Über die E-Guma Schnittstelle ist auch das Ausstellen und Einlösen von Gutscheinen problemlos möglich.

www.niesen.ch

Fotos: © Niesen

Fotos: © VAYA

VAYA FINE LIVING RESORTS

Alpines Lebensgefühl trifft edles Design

Welcome to your fine days lautet das Motto in den VAYA Hotels und Apartments. Inmitten der führenden Bergsportdestinationen der Alpen wie St. Anton, Sölden, Fieberbrunn oder Serfaus bietet die VAYA Group inzwischen 24 Hotels und Apartmenthäuser mit einzigartiger Ausstattung und stilvollem Flair – und das alles im unverkennbaren VAYA Design. Die klare Zielsetzung: Urlaubs- und Wohnkomfort mit einem exklusiven Alpin-Stil für Menschen zu schaffen, die das Besondere schätzen und das Außergewöhnliche suchen. Das VAYA Fieberbrunn – ein Vorzeigehaus mit nur 500 Metern Distanz zur Piste und einem umfangreichen Wellnessbereich – wurde als erstes Haus der Gruppe mit dem NovaTouch® Kassensystem ausgestattet. Insgesamt wurden im Hotel vier Verkaufsorte etabliert. Der Betrieb läuft mit zwei Kassen, einem Küchendisplay, Schankanbindung sowie vier Orderman NCR7+, einem Protel Interface und der NovaTouch® Warenwirtschaft. Direktor Horst Fallosch findet vor allem lobende Worte bezüglich des reibungslosen Handlings: „Das System läuft äußerst stabil, überträgt alle Daten fehlerfrei in die Datenzentrale in Innsbruck und erfüllt unsere Erwartungen“, so Fallosch. Aufgrund der einwandfreien Zusammenarbeit werden auch zukünftig die neuen VAYA Hotels in Ladis, Zillertal, Saalbach sowie Achensee mit novacom zusammenarbeiten und das NovaTouch® System nutzen. So profitieren künftig auch die anderen Häuser von einfacher Zimmerbuchung und dem kinderleichten Splitten und Buchen der Rechnungen. Die ausfallsichere Datenbank bietet zu jeder Zeit online veränderbare Stammdaten und verlässliche Auswertungen. Auf Grund der intuitiven Benutzeroberflächen gelingt die rasche Schulung neuer Mitarbeiter – und das alles bei zuverlässigem Support und persönlicher Betreuung durch das novacom Team.

www.vayaresorts.com

STIEGL-KLOSTERHOF

Eine Linzer Institution – der Klosterhof

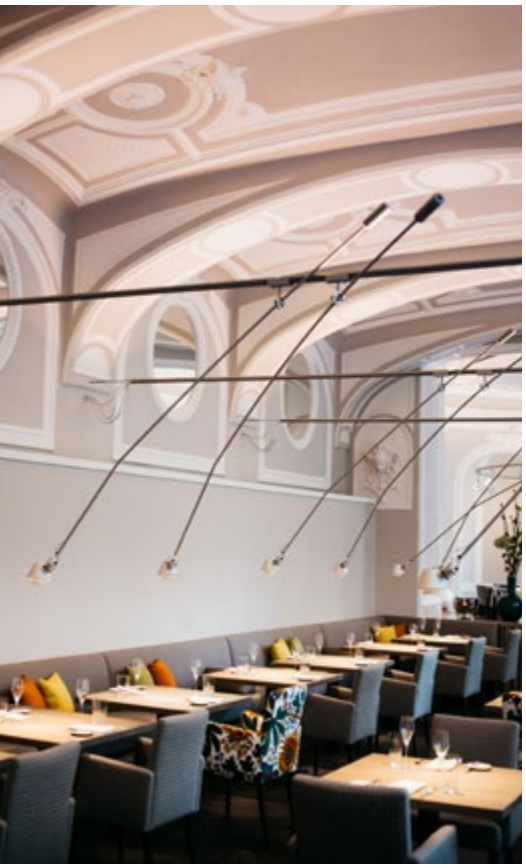
Fotos: © Klosterhof

Mehr Tradition geht nicht – Dieser Ort ist nicht nur seit vielen Jahrzehnten als Klosterhof in Linz bekannt – seine Wurzeln gehen viel weiter zurück bis in das 16. Jahrhundert. Seit damals war er als Kloster oder Münster durch die Jahrhunderte stets eine feste Größe im Stadtbild von Linz. Daran hat sich bis heute nichts geändert, ist doch dieses geschichtsträchtige Gemäuer mit seinen knapp 370 Jahren eines der ältesten der Stadt. Erst im Juni dieses Jahres hat der Salzburger Gastronom Josef Gassner nach einem umfassenden Umbau und Generalsanierung den „neuen" Klosterhof wiedereröffnet. Der Gastgarten im Stiegl-Klosterhof ist Oberösterreichs größter Biergarten und vor allem unter Linzern mit seinem einmalig alten Baumbestand ein beliebter Treffpunkt zum Genießen und Verweilen.

Josef Gassner, dessen Unternehmen in Salzburg u.A. bereits für den Stiegl-Keller, das Gasthaus zu Schloss Hellbrunn, den Schlosswirt zu Anif, die WIFI-Gastronomie, das Salettl im Freilichtmuseum sowie die Zoo-Gastronomie verantwortlich zeichnet, legte auch bei der Übernahme des Klosterhofes gemäß der Firmenphilosophie wieder großen Wert auf die Zusammenarbeit mit bewährten Partnern. „Da wir auch in unseren Betrieben in Salzburg mit dem sehr benutzerfreundlichen und modernen novacom System arbeiten, war für uns im Klosterhof von Anfang an klar, auch in

Linz auf dieses professionelle, verlässliche System zu setzen", so Gassner. Beim Umbau eines der größten Gastronomie-Objekte Österreichs bildeten Techniker, Küchenbauer und Handwerker eine funktionierende Einheit und so sorgen nun mehrere NovaTouch® Kassen in Kombination mit Orderman Handhelds für einen reibungslosen Ablauf im Stiegl-Klosterhof. Besonders die Küchencrew rund um Küchendirektor Matthias Schmid ist begeistert: „Die modernen Touch-Displays erleichtern das Arbeiten und ermöglichen dem Personal, auch bei rund 1.000 Sitzplätzen den Überblick zu behalten." Die Anbindung an die Gassner-Gastronomie Datenzentrale ermöglicht einen lückenlosen Überblick über Stamm- und Umsatzdaten und somit optimale Warenwirtschaft in Echtzeit. Acht NCR Columbus 800 Kassenterminals sowie sechzehn Orderman 7+ mit Gürteldrucker sorgen für reibungslosen Service am Gast- besonders beim bargeldlosen Zahlungsvorgang.

www.klosterhof.at



Fotos: © TIAN Wien

TIAN RESTAURANT WIEN

TIAN WIEN

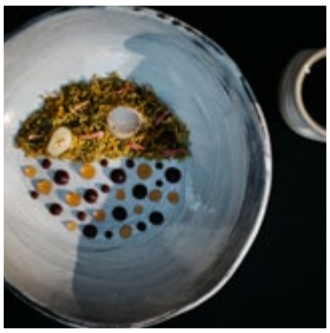
Vegetarisches Soulfood lässt die Geschmacksknospen vibrieren

„Essen braucht keine besondere Sprache, Essen braucht eine Seele" – nach diesem Motto komponiert Paul Ivić, Chef im TIAN Wien seine außergewöhnlichen vegetarischen Kreationen, und das seit vielen Jahren mit großer Leidenschaft. Gemeinsam mit Gründer Christian Halper kredenzen die experimentierfreudigen Gemüse-Evangelisten auf Basis der frischesten saisonalen und regionalen Produkte und immer wieder neuer Gar- und Fermentiermethoden einen bunten Strauß an pflanzlicher Vielfalt auf den perfekt arrangierten Tellern. Das machen sie nicht nur nachhaltig mit biologisch und fair erzeugten Zutaten, sondern auch sehr erfolgreich - sowohl in Wien als auch in München: Als einziges vegetarisches Restaurant in Österreich hält das TIAN seit 2014 einen Michelin-Stern sowie vier Hauben von Gault Millau (17 von 20 Punkten). Das gab es in Österreich für ein vegetarisches Restaurant zuvor noch nie. Damit gehört das TIAN zu den drei besten vegetarischen Restaurants in ganz Europa – und zu den fünf besten weltweit.

Für beide TIAN Gourmetrestaurants und das dazugehörige Bistro sorgt eine gemeinsame Datenzentrale für die perfekt koordinierten Abläufe mit NovaTouch®. Die Kassenlösung ist modular ausbaubar und bestens geeignet, wenn es darum geht, betriebs- und länderübergreifend zu arbeiten. Alle Bestellungen und Umsätze werden über insgesamt 6 POS Kassenplätze aufgenommen. Am Gast arbeiten die Servicekräfte im Bistro mit drei Orderman 5+ Handhelds. Die Warenein- und -ausgänge werden für alle Outlets zentral mit NovaTouch® Control gemanaged.

„Für uns war es wichtig, ein Kassensystem inklusive Warenwirtschaft sowie ein Gutscheinkarten-System zu finden, das wir in unseren Standorten in unterschiedlichen Ländern einsetzen und von unserer Wiener Zentrale aus steuern können. Mit der Firma novacom haben wir einen kompetenten und lösungsorientierten Partner gewonnen, bei dem unsere Anliegen im Mittelpunkt stehen", fasst Paul Ivić die Entscheidung für das NovaTouch® Gastronomie-Kassensystem zusammen.

www.tian-restaurant.com



DAS ENZTAL-HOTEL DER FAMILIE FREY

Die Gastlichkeit liegt in den Genen

Fotos: © Enztalhotel

Mittlerweile in der 4. Generation wird dieses gastronomische Kleinod im malerischen Schwarzwald als Familienunternehmen seit nunmehr über 80 Jahren erfolgreich geführt. Das Angebot ist ganz einfach: Ein Wellnesshotel mit Verwöhnfaktor – 4 Sterne garantieren hier einen entspannten Aufenthalt mit Komfort und Genuss. Neben dem überragenden Wellnessangebot ist dieses Hotel besonders für seine Gourmetküche und die erlesene Weinkarte bekannt. Internationale Angebote im lokalen Kontext aus regionalen Produkten – diese Rechnung geht auf. Dabei hilft nicht zuletzt die NovaTouch® Kassenlösung, bestehend aus vier Ordermann7+, die die Bestellungen direkt auf den Cuisinno Küchenmonitor bringen. Server und Terminal sind angebunden an die Infor Hotelsoftware. Das bietet deutliche Vorteile in der Praxis: Hausgäste werden vorab den Tischen im Restaurant zugewiesen. Die Gäste unterschreiben ihre Zimmerbuchungen, wenn gewünscht direkt am Orderman. Die gewählten Essen können damit vorgemerkt werden, um die Küche und das Personal entsprechend vorzubereiten. Das Beste daran: Von NovaTouch® aus kann auf alle offenen Rechnungen von Infor gebucht werden (für Roomsharer und Pensionsgäste ohne Zimmer). In der Praxis zeigen sich schnell die Benefits in Form von erhöhten Umsätzen an der Bar, denn die Gäste unterschreiben direkt am Orderman. Die Möglichkeit der Artikelnummer-Eingabe am Gerät hilft enorm bei der Organisation des Weinlagers und ist somit ein perfektes Tool, um die umfangreiche Weinkarte abzubilden. Der inzwischen unverzichtbare Küchenmonitor hilft gerade in Stoßzeiten dabei, den Überblick zu behalten und die Abläufe zu optimieren. „Ohne die mobile Bestellmöglichkeit, hätten wir unseren Gästen in diesen Zeiten einen solchen Service nicht bieten können. Das hätte mit dem vorherigen System so nicht funktioniert“, fasst Steffen Frey, Geschäftsführer des Enztal-Hotels, zufrieden zusammen. „Dieses System erlaubt uns, mit den Orderman Handhelds direkt am Gast zu arbeiten – das bringt enorme Erleichterung im Service.“

www.enztalhotel.de

Fotos: © Sax Racing

SAX RACING

Motorsport, Action und Pole Position für den Service

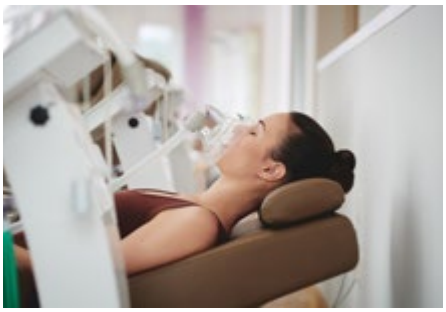
Das Sax Racing Center wurde bereits 1997 in Schkeuditz eröffnet. Damals war es das erste seiner Art, dass von Grund auf als Kartanlage geplant und erbaut wurde. Mit Highlights wie dem Nachbau der Loewskurve von Monaco, Tunnel, Brücke und ein stetig wechselndes Höhenniveau (0-3, 5m) der Strecke gilt diese Anlage noch immer als eine der schönsten, aber auch anspruchsvollsten im Land. Nach den erforderlichen Sicherheitseinweisungen können sich hier Eltern und Kindern dem Rennspaß hingeben. Im angeschlossenen Gastronomie-Bereich kommen ebenfalls alle Altersgruppen auf ihre Kosten. Denn neben dem Hallenbereich verfügt die Sax Racing GoKart Bahn über einen großzügigen Outdoorbereich, der bei schönem Wetter geöffnet ist. Mit italienischen Speisen und wechselnden Sonderkarten ist im angeschlossenen Restaurant „Grand Prix“ jederzeit für das leibliche Wohl der Rennfahrer gesorgt. Damit auch im Restaurant optimale Streckenrekorde erreicht werden, boniert man hier direkt am Gast mit drei Orderman5+ Handhelds. Die Bestellungen werden so umgehend in die vollständig autarke Kassenlösung übermittelt, sodass man auf einen komplexen Server verzichten kann. Die komplette Selbstadministration der Lösung über die Kassenverwaltung, bequem am Büroarbeitsplatz, ermöglicht rasche Ergänzungen oder Anpassungen und flexibles Reagieren auf den Markt, die Anforderungen des Tagesgeschäfts oder die saisonalen, gastronomischen Situationen. Zwei Verkaufsorte mit jeweils einer Tischbedienung und einem Selbstbedienungsbereich erlauben schnelle Reaktionen auf individuelle operative Abläufe in den unterschiedlichen Bereichen. Die intuitive Bedienbarkeit der Kassenoberfläche ermöglicht die Einarbeitung neuer Servicekräfte und Aushilfen – quasi auf der Überholspur.

ww.saxracing.de

MEDICAL SPA VIVAMAYR

Hier beginnt das neue Leben

Fotos: © Vivamayr



Es gibt Spas zum Wohlfühlen und es gibt etwas, das weit darüber hinausgeht: das VIVAMAYR – hier wird für die Gäste auf Basis der Modernen Mayr Medizin ein individuelles und umfassendes Kurprogramm entwickelt, das dort ansetzt, wo die Standardanwendungen üblicher Wellness-Angebote oftmals enden.

Als führender Spezialist auf diesem Sektor bieten die mehrfach ausgezeichneten Medical Centers Maria Wörth und Altaussee exklusive Rückzugsorte der Ruhe und Kraft, beide inmitten der Natur an wunderschönen Seen gelegen. Im Zentrum aller Aktivitäten steht das Verbessern der Gesundheit, der Vitalität, Energie und mentalen Stärke sowie die Stärkung des Immunsystem, von besonderer Bedeutung in Zeiten von Corona. Alle Prozesse und Behandlungen bei VIVAMAYR zielen darauf ab, den Körper von innen zu reinigen. Basis dafür ist die 100% individuelle Betreuung, in der alle Therapien, Diäten und Maßnahmen exakt auf die Bedürfnisse des einzelnen Gastes zugeschnitten sind. Die Kurpläne werden bei der täglichen persönlichen Betreuung durch das Ärzteteam und die Therapeuten angepasst, ebenso der Speisenplan. Denn neben Bewegung ist die Ernährung ein wesentlicher Teil für den Kurerfolg.

Mit einem modernen leistungsstarken Gastronomie-Kassensystem wie NovaTouch® wird dieser zentrale Aspekt der Kur ideal unterstützt: Die eingesetzten Orderman Handhelds mit bedienerfreundlicher NovaTouch® Software erleichtern den Informationsfluss zwischen Arzt bzw. Therapeuten und Küche. So wird sichergestellt, dass sich die individuelle Betreuung auch im Restaurant wiederfindet und jeder Gast exakt die Kost erhält, die seiner persönlichen Kurstufe entspricht. Die traditionell gedruckten Kurkarten sind damit obsolet und werden hier durch mobile Tablets ersetzt, die über ein Interface mit dem Medstar Medizinprogramm verbunden sind. Mithilfe von NovaTouch® werden diese individuellen Daten automatisch übernommen und die Patienten können selber auf den Tablets ihre für sie geeigneten Diätspeisen auswählen. Sollte sich die Diät während des Aufenthaltes ändern, werden die Änderungen ebenfalls umgehend durch NovaTouch® verarbeitet und aktualisiert dargestellt. Das erspart Zeit, da keine Kurkarten mehr gedruckt werden müssen und die Informationen stets auf dem neusten Stand sind. Zudem werden so Fehler vermieden, da die Daten der Diäten jederzeit für den Kellner bzw. Gast am Tablet ersichtlich sind.

VIVAMAYR

www.vivamayr.com

Liebe Leserin, lieber Leser

In einem für uns alle außergewöhnlichen Jahr wollen wir an der Tradition unserer normalerweise zur „Alles für den Gast“ erscheinenden ‚novaprint‘ Ausgabe festhalten. Hin und wieder ist es gut, Stabilität und Vertrautheit zu haben. Wir alle mussten in diesem Jahr neue (andere) Wege gehen, um trotzdem weiterhin alles irgendwie am Laufen zu halten.

Ich will an dieser Stelle keine Worte über Krise und COVID schreiben, sondern Ihnen allen danken, dass wir gemeinsam versucht haben, nach vorne zu schauen. Denn eines ist gewiss – die Vergangenheit können wir alle nicht ändern, jedoch der Zukunft gemeinsam einen Impuls geben.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in diesen herausfordernden Zeiten und weiterhin alles Gute für das Jahr 2021.

Passend zum gerade einsetzenden Winter, darf ich mit folgendem Zitat schließen:
„Wenn es glatt ist, gehen die Menschen Arm in Arm“
(Jean Paul)

Ihr

A. Kogler

Alexander Kogler,
Geschäftsführer novacom

NovaTouch® - the power behind

IMPRESSUM

Herausgeber:
novacom software gmbh
Sießreithstraße 165
A-8990 Bad Aussee
Telefon +43 (0) 3622 - 54780 - 0
office@novacom.at
www.novacom.at

novacom
integration needs an expert

NCR ORDERMAN

Der neue Hardware Standard – NCR CX5

Mit der CX5 POS-Kasse ist NCR Orderman ein weiterer Meilenstein in der Entwicklung kompromissloser Profi-Tools für die moderne Gastronomie gelungen. Das in Salzburg ansässige Unternehmen Orderman Gmbh ist Teil der international agierenden NCR Corporation und mit seinen Premium-Produkten der führende Anbieter von Technologielösungen für die europäische Gastronomie. Handhelds, Kassensysteme und Serviceleistungen von Orderman werden weltweit in über 55.000 Restaurants genutzt. Innovative Technologie, in Kombination mit einem einzigartigen Benutzererlebnis und emotionalem Design haben Orderman zum Weltmarktführer und Synonym für mobile Technologie in der Gastronomie gemacht.

Zu den Highlights dieses Produktes gehört neben dem hochwertigen Look and Feel zweifellos die leistungsstarke state-of-the-art Oberfläche: Das projiziert-kapazitive (PCAP) LCD Display mit Blendschutz und 10-Punkt-Multi-Touch muss nie nachkalibriert werden und ist dank seiner Gestenunterstützung für die Software von heute und morgen gerüstet. Größe und Helligkeit sorgen hier für außerordentliche Performance im täglichen Betrieb. Passend dazu sind Orderman Handhelds die ideale Ergänzung zu einem leistungsstarken und zuverlässigen Team mit NovaTouch®.

www.orderman.com