

Neue Kasse – aber welche?

[gast.at/gast/www.gast.at/gast/neue-kasse-aber-welche-176834](https://www.gast.at/gast/www.gast.at/gast/neue-kasse-aber-welche-176834)



Kassen sind heute nicht einfach Geräte, mit denen kassiert wird. Diese Zeiten sind vorbei. Sie helfen auf Wunsch bei der Buchhaltung und sind zum wertvollen Management-Tool für den Unternehmer geworden. Worauf sollte man also achten, wenn man sich ein neues System anschafft oder von einem bestehenden System umsteigt? Welche Investitionen machen Sinn, und wovon sollte man die Finger lassen? Wir haben Gastroberater Klaus Klöbel zum Interview gebeten, der sowohl bestehende Betriebe, die auf ein neues Kassensystem umsteigen wollen, berät als auch Gründer bei der Entscheidungsfindung begleitet. Bei bestehenden Betrieben gehe es meist um Optimierungen, um Abläufe oder auch um den Wechsel des Systems, falls es den Anforderungen des Gastronomen nicht entsprechen sollte. „Gründer hingegen gehen unbefangener an das Thema heran“, sagt Klöbel.

Fast 300 Anbieter gibt es in Österreich für Registrierkassen derzeit, mit manchen arbeite man lieber zusammen, mit anderen weniger gern. Einen Favoriten gibt es für ihn nicht, den einen Anbieter empfiehlt er nicht. „Es gibt kein System, welches das A und O darstellt und welches für jeden Betrieb gleichermaßen geeignet ist“, so Klöbel. Am Anfang der Suche stünden zwei essenzielle Fragen, nämlich die nach der Größe und die nach der Höhe der Umsätze. Auch die Art des Betriebs – ob Eisdiele mit einem Terminal oder Restaurant mit mehreren Endgeräten – mache klarerweise einen Unterschied. Sind diese und andere Detailfragen (siehe Kasten) geklärt, wird in einem nächsten Schritt ein geeigneter Kassenhersteller gesucht.

Wenn bestehende Systeme umgestellt werden sollen, dann sind die Hauptgründe zumeist Unzufriedenheit mit dem Support, den laufenden Kosten oder ein anstehender Hardwarewechsel, weiß Klöbel. Selten liege der Grund für einen Umstieg im schlechten Handling der Geräte. Schwache Rechenleistung und zu knapp bemessener Speicherplatz waren vielleicht früher einmal eine Herausforderung für manche Hersteller und deren Kunden. In der Gegenwart ist das aber kein Thema mehr. Die Geräte von heute können schon viel, die von morgen sollen noch mehr können.

Kasse bestellt nach

In Zukunft sollen spezielle Schnittstellen eine Verknüpfung von Kasse, Menüplänen und Warenwirtschaft ermöglichen und eine automatische Belieferung von Betrieben gewährleisten. Zukunftsmusik, die in weiter Ferne erklingt? Klöbel: „Derzeit kann ich mir das noch nicht wirklich vorstellen.“ Das funktioniere vielleicht bei Getränken, wo auch ein gewisses Maß an Kontrolle seitens des Unternehmers erwünscht sein kann. „Aber bei Lebensmitteln wird es wesentlich komplizierter“, so der Experte. Bei einer kleinen Warenwirtschaft, bei der nur ein kleiner Lagerstand hinterlegt ist und im Hintergrund automatische Bestellungen durchgeführt werden, könne er sich das gut vorstellen. Auf dem Speisensektor, mit täglich wechselnden Menüs, wird es aber kompliziert, da in den Menüplänen jedes Gericht inklusive detaillierter Rezeptur hinterlegt sein müsste, damit das System weiß, wie es um den Lagerstand bestellt ist“, wiegelt Klöbel ab.

Einige Anbieter haben bereits Schnittstellen zu Online-Reservierungssystemen im Programm. Eine spannende Innovation: Denn ist ein Kassensystem erst einmal mit einem Reservierungssystem verbunden, dann ist es möglich, eine Gästekartei zu hinterlegen. Dort sind auf Wunsch alle Vorlieben gespeichert. Etwa welcher Wein zuletzt bestellt oder welcher Tisch präferiert wurde. „Das Gästelerlebnis wird verbessert, der Service persönlicher“, weiß Klöbel. Der Bon des Gastes wird im Reservierungssystem abgelegt, um bei einem wiederkehrenden Besuch abrufbar zu werden. Ein Thema für die Spitzengastronomie, für die breite Masse der Betriebe hingegen sei dieses Feature mit Sicherheit uninteressant. Spannender sei da schon die Möglichkeit fürs Service, mit einem verknüpften Reservierungssystem die Rechnung eines reservierten bzw. besetzten Tisches in der Kasse schneller anzulegen – die Daten wurden ja bereits eingegeben. Auch bei der Gastdatenübergabe gibt es ein nützliches Feature, Stichwort „Firmenrechnungen“: Ist einmal ein Kunde angelegt, nimmt sich die Kasse die Daten aus dem Reservierungssystem und produziert auf Wunsch sofort die Gastanschrift. Das spart Zeit und erhöht die Gästezufriedenheit.

Letztlich laufe es auf die Frage hinaus: Auch wenn Kassensysteme heute so viel können – braucht man all diese Features? Nutzt man sie auch? Oder überfordert man damit nur das Personal?

Keep it simple

Das Handling ist ein Entscheidungskriterium, Gastronomen oder Köche sind meist keine Technikfreaks, die gerne Rezepturen in irgendwelche Geräte eintippen und Systeme warten wollen. Dazu fehlt in der Hektik oftmals die Zeit. Die Bedienung sollte so einfach wie möglich sein und intuitiv erfolgen können. Damit hat man im Alltag schon viel gewonnen.

Einfach erscheinen auch App-basierte Systeme, die mit vorhandener Hardware genutzt werden können und seit einigen Jahren am Markt sind und auf den ersten Blick sehr günstig erscheinen. „Will man ein billiges oder ein sicheres System?“, fragt in solchen Fällen Klöbel seine Klienten: Bevor die Registrierkassenpflicht in Kraft getreten ist, sind diese Start-ups wie Pilze aus dem Boden geschossen. Klöbel: „Wenn es nur um den Preis geht, dann sind Cloudlösungen mit vorhandenen Tablets oder Smartphones sicher kein Fehler. Nur nutzt es niemandem etwas, wenn das Display nach einem halben Jahr den Geist aufgibt und das Endgerät, auch wenn es günstig ist, neu angeschafft werden muss.“ Es kann nicht im Interesse des Unternehmers sein, mit etwas Billigem zu starten und nach einem halben Jahr umzusteigen. Das ist die schlechteste aller Möglichkeiten.