

WHITEPAPER: DIGITALE KASSENSYSTEME ALS ERFOLGSFAKTOR IN DER GASTRONOMIE

Wie moderne Vectron-Kassensysteme Gastronomiebetrieben helfen, effizienter zu arbeiten, Kosten zu senken und die Kundenzufriedenheit zu erhöhen.

Inhaltsverzeichnis

- Executive Summary
- 1. Markt- und Branchenkontext
- 2. Herausforderungen im Betrieb
- 3. Lösungsansätze mit Vectron
- 4. Praxisbeispiele
- 5. Leitfaden für Implementierung
- 6. Rentabilität & Amortisation
- 7. Ausblick & Trends
- 8. Jetzt durchstarten

Executive Summary

Die Gastronomie steht vor grossen Herausforderungen: Fachkräftemangel, steigende Kosten und veränderte Gästeerwartungen. Moderne Kassensysteme bieten hier konkrete Lösungen. Dieses Whitepaper zeigt, wie Vectron Kassensysteme Gastronomiebetrieben helfen, effizienter zu arbeiten, Kosten zu senken und die Kundenzufriedenheit zu erhöhen.

1. Markt- und Branchenkontext

Die Gastronomie in der Schweiz und im DACH-Raum steht heute unter starkem Druck. Hohe Personalkosten, steigende Energie- und Rohstoffpreise sowie veränderte Gästeerwartungen fordern Unternehmen heraus. Gleichzeitig eröffnet die Digitalisierung neue Chancen, um Abläufe effizienter zu gestalten und zusätzliche Umsatzpotenziale zu erschliessen.

Typische operative Probleme

- Unklare Tischübersicht → Wartezeiten und ineffiziente Abläufe
- Manuelle Bestellübergabe zwischen Service und Küche → Fehler und Verzögerungen
- Kein Echtzeit-Reporting → Entscheidungen basieren auf Bauchgefühl
- Keine Integration in Warenwirtschaft oder Hotelsoftware → Doppelte Erfassung, Fehlerquellen

Trends in der Branche

- Self-Service und QR-Bestellung
- Online-Bestellung & Take-Away
- Mobile Payment & E-Wallets
- Cloud-Reporting & BI
- Digitale Kundenbindung

2. Herausforderungen im Betrieb

Je nach Betrieb unterscheiden sich die Schwerpunkte der Digitalisierung. Dieses Kapitel zeigt die wichtigsten Herausforderungen nach Segmenten.

Klassische Restaurants & Gaststätten

Herausforderung: Übersicht über Tischbelegung und Reservierungen.

Food-Trucks & Take-Away

Herausforderung: Effiziente Abwicklung hoher Bestellmengen und Integration von Online-Bestellungen.

Systemgastronomie & Ketten

Herausforderung: Einheitliches Reporting und zentrale Steuerung bei gleichzeitiger lokaler Flexibilität.

Bäckereien mit Gastroanteil

Herausforderung: Kombination aus Thekenverkauf und Tischbedienung.

3. Lösungsansätze mit Vectron Kassensystemen

- **Tischmanagement:** grafische Raumübersicht, Reservierungen, Statusanzeigen
- **Online-Bestellung & Take-Away:** myVectron Digitalpaket mit Abholzeitmanagement
- **Cloud-Reporting & BI:** Echtzeitdaten, Filialvergleiche
- **Kundenbindungssysteme:** bonVito Loyalty, Gutscheine, Coupons
- **Systemintegration:** Warenwirtschaft, Hotelsoftware, Payment

4. Praxisbeispiele

- ✓ **Yooji's:** Einführung von Tischmanagement und Cloud-Reporting.
- ✓ **Nooch:** Optimierte Abwicklung von Online-Bestellungen.
- ✓ **Two Spice AG:** Zentrale Steuerung der Kettenbetriebe mit Vectron Commander Cloud.
- ✓ **Frau Gerolds Garten:** Flexible Lösungen für Event-Gastronomie.

5. Leitfaden für Implementierung

Die Einführung eines digitalen Kassensystems ist mehr als ein Hardware- oder Softwarekauf – sie ist ein strategisches Projekt, das sorgfältig geplant und begleitet werden sollte.

Ihr Weg zum digitalen Kassensystem

1. Bedarfsanalyse

- **Ist-Aufnahme:** Welche Prozesse laufen heute, wo gibt es Engpässe?
- **Ziele definieren:** z.B. kürzere Bestellzeiten, bessere Auswertungen, Integration von Online-Bestellungen
- **Stakeholder einbeziehen:** Geschäftsführung, Service, Küche, IT

Nutzen: Klarheit über die Anforderungen verhindert Fehlinvestitionen und sichert eine passgenaue Lösung.

2. Auswahl & Anpassung

- **Systemvergleich:** Proprietäre Systeme vs. modulare Lösungen wie Vectron
- **Individuelle Konfiguration:** Zusammenstellung der passenden Module – vom Tischmanagement über Online-Bestellung bis hin zu BI und Kundenbindungssystemen – je nach Bedarf des Betriebs
- **Integration planen:** Anbindung an Warenwirtschaft, Hotelsoftware oder Payment

Nutzen: Ein System, das mit dem Betrieb wächst und genau zu den Abläufen passt.

3. Installation & Integration

- **Hardwarebereitstellung:** Stationäre Kassen, mobile Terminale, Drucker, Netzwerkanbindung
- **Softwareeinrichtung:** Benutzerrollen, Artikelpflege, Preislisten
- **Schnittstellenanbindung:** Warenwirtschaft, Buchhaltung, Reservierungssysteme

Nutzen: Alle Systeme arbeiten zusammen, Medienbrüche und doppelte Arbeit entfallen.

4. Schulung Mitarbeiter

- **Trainings on the Job:** Service, Küche und Verwaltung lernen das System praxisnah
- **Rollenbasierte Schulungen:** Administratoren vs. Anwender
- **E-Learning & Handbücher:** Nachhaltige Wissensvermittlung

Nutzen: Sicherheit im Umgang mit dem System, höhere Akzeptanz und Motivation.

5. Go-Live & Support

- **Begleitung am Eröffnungstag:** Techniker und Berater stehen vor Ort bereit
- **Feinjustierung:** Anpassungen nach den ersten Betriebstagen
- **Support & Updates:** Helpdesk, Fernwartung, regelmässige Software-Updates

Nutzen: Störungsfreier Betrieb ab Tag 1, langfristige Investitionssicherheit.

6. Rentabilität & Amortisation (ROI)

Ein neues Kassensystem ist eine Investition, die sich schnell bezahlt macht. Die folgenden Rechnungen zeigen zwei typische Szenarien für einen mittelgrossen Gastronomiebetrieb und wie sich die Vectron-Investition entwickelt:

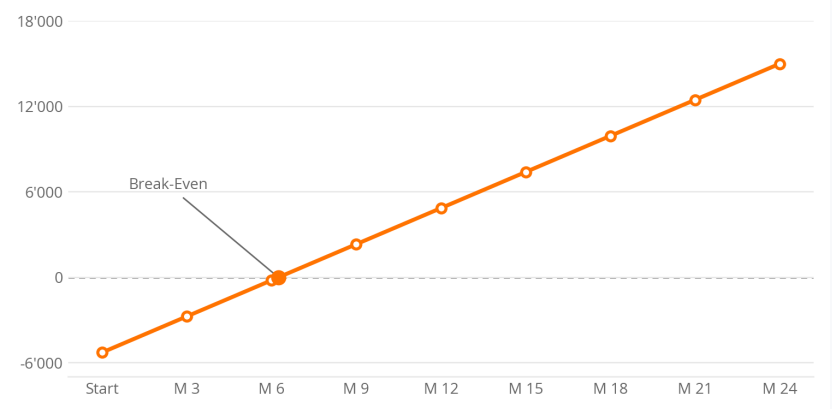
Beispiel 1: 2 stationäre Kassen

Einmalige Kosten	
2 x POS 8 Hardware	CHF 3'394
2 x Drucker	CHF 440
Installation & Einrichtung	CHF 1'260
Mitarbeiterschulung (1 Std.)	CHF 180
Total einmalig	**CHF 5'274**
Monatliche Kosten	
Software (2 Kassen)	CHF 130
Telefonsupport	CHF 25
Total pro Monat	**CHF 155**

Beispiel 2: 1 Kasse & 2 mobile Terminals

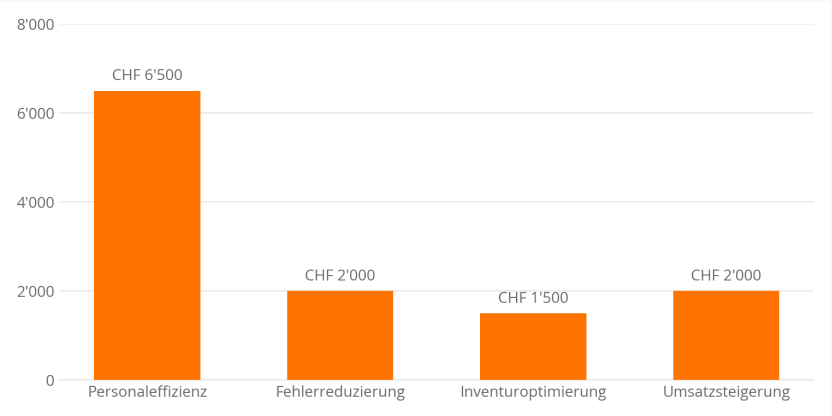
Einmalige Kosten	
1 x POS 8 Hardware	CHF 1'697
1 x Drucker	CHF 220
Installation & Einrichtung	CHF 1'080
Mitarbeiterschulung (1 Std.)	CHF 180
Total einmalig	**CHF 3'177**
Monatliche Kosten	
Software (1 Kasse)	CHF 80
2 x Mobile App inkl. Payment	CHF 80
Telefonsupport	CHF 20
Total pro Monat	**CHF 180**

Gewinn-Entwicklung über 2 Jahre (Beispiel 1)



System amortisiert nach ca. 6 Monaten | Jährlicher Mehrgewinn: CHF 10'140

Wo Sie konkret sparen (pro Jahr)



Konkrete Einsparungen im Detail:

- **Weniger Personalaufwand:** 5 Stunden weniger Büroarbeit pro Woche (à CHF 25/h) = CHF 6'500/Jahr
- **Keine Kassenfehler:** 90% weniger falsche Rechnungen und Stornos = CHF 2'000/Jahr
- **Automatische Lagerführung:** Inventur läuft nebenbei, spart Zeit = CHF 1'500/Jahr
- **Mehr Umsatz:** Bessere Tischplanung = mehr Gäste pro Abend = CHF 2'000/Jahr

7. Ausblick & Trends

Die nächsten Jahre werden geprägt sein von drei zentralen Entwicklungen:

Self-Order-Lösungen

Gäste bestellen direkt am Tisch per QR-Code oder Terminal. Studien zeigen, dass dadurch die Tischumschlagrate um bis zu 20 % steigt und Wartezeiten deutlich sinken.

Mobile Payment

Kontaktlose Zahlungen und E-Wallets wie Apple Pay oder Twint werden Standard. Bereits heute erfolgen in der Schweiz über 50 % der Zahlungen bargeldlos – Tendenz steigend.

KI-gestützte Prognosen

Künstliche Intelligenz unterstützt Gastronomiebetriebe bei Absatzplanung, Personaleinsatz und Warenbestellungen. Prognosemodelle reduzieren Food Waste um bis zu 30 % und verbessern die Marge.
Betriebe, die frühzeitig auf moderne Kassensysteme mit diesen Funktionen setzen, profitieren doppelt: Sie steigern die Effizienz im Tagesgeschäft und erhöhen gleichzeitig die Zufriedenheit und Bindung ihrer Gäste – ein klarer Wettbewerbsvorteil in einem zunehmend herausfordernden Marktumfeld.

8. Jetzt durchstarten

Sind Sie bereit, Ihren Gastronomiebetrieb auf das nächste Level zu bringen? Unsere Vectron-Experten unterstützen Sie gerne bei der Auswahl und Implementierung der passenden Kassenlösung.
Kostenloses Beratungsgespräch vereinbaren:
SAP Electronic AG
Telefon: +41 43 344 1111
E-Mail: georg.brunner@sapelectronic.ch
Website: www.sapelectronic.ch