Bargeld-management in der Gastronomie

INDIVIDUAL-, SYSTEM- UND HANDELSGASTRONOMIE

SOLUTION BRIEF (CH-DE)

SUMMARY

„Aufwendige manuelle Prozesse im Umgang mit Bargeld lassen sich durch eine teilweise oder komplette Automatisierung minimieren. Die Zeitersparnis ist signifikant – und nur einer von vielen Vorteilen.

Zuletzt zeigte sich die Schweizer Gastronomie – wie das gesamte Gastgewerbe – deutlich erholt. Die Branche erlebte seit 2022 zum Teil erhebliche Umsatzsteigerungen.[1] Dennoch: Die Krisen der vergangenen Jahre gingen nicht spurlos an der Gastronomie vorbei. Kostenexplosionen bei Energie und Rohstoffen sowie strukturelle Probleme wie Personalmangel treiben viele Gastronom:innen an ihre Grenzen. Oft stehen sie vor der schwierigen Entscheidung, rote Zahlen zu schreiben oder die Preise deutlich anzuheben – und damit das Risiko einzugehen, (Stamm-)Kund:innen zu verlieren.

Trotz aller Gemeinsamkeiten: Gastronomie ist nicht gleich Gastronomie. So ist die klassische Individualgastronomie in vielen Fällen stärker von Konjunkturschwankungen betroffen als die Systemgastronomie – die wiederum ganz eigene Herausforderungen kennt, wie etwa das gesteigerte Bedürfnis nach Hygienesicherheit. Spezielle Rahmenbedingungen haben auch die Handelsgastronomie oder integrierte Gastrobereiche, beispielsweise in Hotels oder Tourismusbetrieben.

All diese Bereiche eint die Notwendigkeit, interne Prozesse zu optimieren. Denn nur so können Gastronomiebetriebe effizienter und damit in die Lage versetzt werden, auf aktuelle und künftige Herausforderungen zu reagieren. Ein wichtiger Ansatzpunkt für optimierte Arbeitsabläufe ist das Bargeldmanagement. Aufwendige manuelle Prozesse im Umgang mit Bargeld lassen sich durch eine teilweise oder komplette Automatisierung minimieren. Die Zeitersparnis ist signifikant – und nur einer von vielen Vorteilen. Cash-Management-Systeme sorgen zudem für mehr Sicherheit, Hygiene und Kundenzufriedenheit.

HERAUSFORDERUNGEN FÜR DIE GASTRONOMIE

Das Gastronomiegewerbe steht aktuell vor einer Reihe grosser Herausforderungen. Der Umgang mit ihnen kann in vielen Fällen geschäftskritisch sein. Mit den richtigen Schlussfolgerungen lassen sie sich jedoch geeignete Massnahmen ergreifen.

Personalengpässe und steigende Kosten
Zu den grössten Herausforderungen gehört der Personalmangel. Unbesetzt bleiben nicht nur viele Ausbildungsplätze, sondern auch reguläre Stellen in Service und Küche sowie Führungspositionen. Die Beschäftigung hat sich in den vergangenen Jahren verschoben. Zahlreiche Angestellte wandten sich krisensichereren Branchen zu und hinterliessen in der Gastronomie eine schwer zu schliessende Lücke. Hinzu kommen die gestiegenen Kosten für Energie und Rohstoffe. Die Notwendigkeit von Sparmassnahmen macht die Suche nach Arbeitskräften umso schwieriger.

> „Fehlendes Personal bedeutet im Umkehrschluss aber auch Mehrarbeit und zusätzliche Aufgaben für die vorhandenen Mitarbeitenden. Sie zu entlasten und vor übermässigem Stress zu schützen, ist eine Verantwortung, der sich Gastronom:innen stellen müssen.

Am besten gelingt dies, indem unnötige administrative Aufgaben auf ein Minimum beschränkt werden. Das Personal kann sich dann auf seine eigentlichen Aufgaben wie beispielsweise den Gästeservice konzentrieren.

Neue Konkurrenz und veränderte Gästeerwartungen
Verändert hat sich nicht nur die Personalsituation, sondern auch die Erwartungshaltung der Gäste. Immer mehr Menschen schätzen den Komfort von Lieferdiensten. Für Restaurants und Co. bedeutet das einerseits zusätzliche Konkurrenz. Andererseits birgt es aber auch neue Chancen – viele Gastronom:innen haben zuletzt ihr Ausser-Haus-Geschäft aufgebaut oder gestärkt und damit ein zusätzliches Standbein geschaffen.
Beim Gästeservice vor Ort gibt es ebenfalls viel Potenzial, um mit zusätzlichen Angeboten neue Kundengruppen zu erschliessen. Die Akzeptanz von Selbstbedienungsangeboten beim Bestellen und / oder Bezahlen hat in den vergangenen Jahren deutlich zugenommen. Grosse Teile der Kundschaft erwarten heute beim Besuch sogar solche bequemen (digitalen) Services. Mit dem Einsatz von Selbstbedienungsangeboten können Gastronom:innen nicht nur Arbeitsabläufe beschleunigen und die Kundenzufriedenheit verbessern – sie reagieren damit auch auf das gesteigerte Bedürfnis nach Sicherheit und Hygiene. Die Technik ermöglicht, was in Pandemiezeiten Gebot der Stunde war: möglichst kontaktlos Speisen und Getränke zu bestellen.

Administrative Aufgaben und gesetzliche Vorgaben
Eine weitere Herausforderung, die viele Gastronom:innen umtreibt: die korrekte Kassenführung und die gesetzlichen Vorgaben, die damit einhergehen. Unternehmen mit einem Umsatz von mehr als CHF 500.000.– im Jahr sind in der Schweiz zu einer doppelten Buchhaltung verpflichtet. Aber auch kleine Unternehmen mit geringerem Umsatz müssen ein Kassenbuch führen, in dem sie alle Bareinnahmen und -ausgaben verzeichnen. Das ist theoretisch auch ohne elektrische Kasse möglich. Die Nutzung einer offenen Ladenkasse ist allerdings sehr aufwendig und führt zu noch mehr manuellen Arbeitsschritten. Möglichst viele Prozesse zu automatisieren, ist daher ein wichtiger Schritt zu mehr Effizienz.

OPTIMIERTE PROZESSE UND HÖHERE GÄSTEZUFRIEDENHEIT – DANK BARGELDMANAGEMENT

Automatisiertes Bargeldmanagement kann die Gastronomie in mehrfacher Hinsicht und in unterschiedlichen Bereichen voranbringen.

Elektronische Kassensysteme: ressourcenschonend und weniger fehleranfällig

Gerade kleinere Betriebe der Individualgastronomie setzen oft noch auf eine traditionelle offene Ladenkasse ohne technische Elemente. Doch das bringt keinesfalls mehr Unabhängigkeit oder weniger administrativen Aufwand – das Gegenteil ist der Fall. In einem auf Papier geführten Kassenbuch müssen Barbestände manuell gepflegt und aufs Sorgfältigste notiert werden. Fehler können bei der Steuerprüfung extrem teuer werden. Sinnvoller ist der Einsatz elektronischer Kassensysteme. Damit lassen sich alle gesetzlichen Vorgaben automatisch erfüllen. Die Kassenführung wird dank technischer Unterstützung deutlich weniger aufwendig. Das schont Ressourcen, entlastet Mitarbeitende und verhindert zudem menschliche Fehler bei der Abrechnung.

Backoffice-Lösungen: sicher und effizient

Besonders ressourcenschonend und zukunftssicher wird die Kassenführung mit einer Bargeldmanagementlösung für das Kassenbüro. Intelligente Systeme ermöglichen die Tagesabrechnung auf Knopfdruck und verarbeiten beispielsweise auch lose Banknoten und Münzen aus der Kassenschublade. Zudem verfügen viele Bargeldrecycler über einen integrierten Tresor, der das Geld sicher verwahrt – besonders bei Betrieben mit grossem Bargelddurchlauf ein entscheidender Faktor. Kombinieren lassen sich solche Backoffice-Lösungen mit SB-Systemen wie Bezahlterminals. So entsteht im Idealfall ein geschlossener Bargeldkreislauf, bei dem Mitarbeitende überhaupt nicht mehr in Kontakt mit Bargeld kommen – ein zusätzliches Plus in Sachen Hygiene und Sicherheit.

Kiosk- oder Pre-Order-Lösungen: bequem und flexibel
Selbstbedienungssysteme werden bei Kund:innen immer beliebter. Gerade in der System- oder Handelsgastronomie stellen sie eine sinnvolle Ergänzung zu klassischen mitarbeiterbedienten Kassen dar. Kiosk- oder Pre-Order-Terminals bieten Gästen die Möglichkeit, Speisen und Getränke bequem und ohne Wartezeiten vorzubestellen. Auch die Bezahlung kann dort vorgenommen werden. Dabei sind sämtliche Zahlungsmöglichkeiten – von Bar- über Kartenzahlung und Mobile Payment – problemlos möglich.

> „SB-Systeme- und Bezahlkioske erfüllen somit die Erwartungen der Kundschaft nicht nur in Bezug auf komfortable Services, sondern auch in punkto flexibler Bezahloptionen.

Self-Checkout: variabel und zukunftssicher
In nahezu allen Bereichen der Gastronomie können Self-Checkout-Systeme ein erfolgversprechendes Modell sein. Gäste nehmen den Bezahlvorgang dabei komplett selbst in die Hand. Die möglichen Lösungen reichen von in die Ladentheke integrierten Bargeldrecyclern, in die Cash eingeworfen werden kann, über Bezahlterminals bis hin zu Self-Scanning-Stationen, an denen Kund:innen Getränkeflaschen und verpackte Lebensmittel eigenhändig einscannen.

> „Bei der Vielzahl an Möglichkeiten ist es vor allem wichtig, eine massgeschneiderte Lösung für den eigenen Betrieb zu finden.

Einige Vorteile haben aber alle Self-Checkout-Modelle gemeinsam: Sie verbessern das Kundenerlebnis, indem sie moderne, bequeme und variable Services garantieren; sie entlasten Mitarbeitende, optimieren interne Prozesse und machen den Bezahlvorgang sicher und kontaktlos.

DIE MODERNEN LÖSUNGEN FÜR DIE BARGELDAUTOMATISIERUNG VON GLORY AUF EINEN BLICK

Mit CASHINFINITY™ bietet GLORY seinen Kunden intelligentes und sicheres Bargeldmanagement aus einer Hand – von innovativen Technologien über Software bis hin zu Beratung und Support. Durch die sichere Verwahrung des gesamten Bargelds sowie die automatische Wertstellung auf dem Bankkonto eignen sich die Produkte ideal für jede Gastronomie.

CI-10X
Automatisiertes Zählen und Bezahlen

Die Bargeldrecyclinglösung CI-10X macht das Cash Handling für das Personal überflüssig und eignet sich für Umgebungen, in denen Hygiene oberste Priorität hat. Das neue Design der Bargeldsammelkassetten optimiert die Bedienbarkeit für Personal und Kundschaft. Der Bargeldrecycler lässt sich problemlos in bestehende Kassentische integrieren oder mit modernen Kiosk-Systemen kombinieren. Er ist mit einem integrierten Tresor versehen und lässt sich auch rückseitig (sicher) öffnen. Der CI-10X kann zudem den Bargeldbestand im Gerät automatisch überprüfen und optimieren. Dadurch ermöglicht das System eine präzise, effiziente und reibungslose Bargeldverarbeitung.

CI-HYBRID 15
Bezahlterminal

Kundenbediente Bezahlterminals kommen unter anderem in der Systemgastronomie zunehmend zum Einsatz. Das CI-Hybrid 15 Bezahlterminal von GLORY ist eine einfache und flexible Lösung für Bargeldrecycling im Kioskbereich. Der Payment-Vorgang kann vom zentralen Verkaufsschalter abgekoppelt werden, wodurch das Personal mehr Zeit für wertschöpfende Tätigkeiten erhält.

CI-50B
Banknotenrecycler

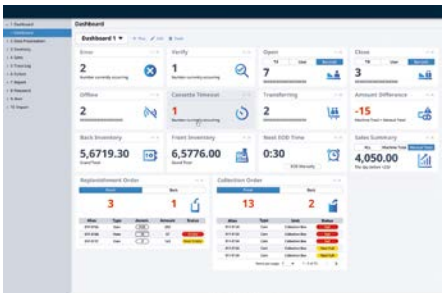
reddot award 2018
winner industrial design

Als Teil der CASHINFINITY-Lösung automatisiert der kompakte Bargeldrecycler CI-50B die Banknotenverarbeitung sowohl im Front- als auch im Backoffice. Er lässt sich in jedes bestehende POS-System integrieren und minimiert das Fehlerrisiko sowie Verluste. Das ermöglicht es Gastronom:innen, die Personaleffizienz und das Gästeerlebnis zu verbessern. Mit einer zusätzlichen Münzeinheit (CI-10C) entsteht darüber hinaus eine Gesamtlösung für die Verarbeitung von Banknoten und Münzen.

CI-100X
Bargeldmanagement flexibel, sicher und schnell

Besonders geeignet für Umgebungen mit höherem Bargeldvolumen, verarbeitet der flexible Hochgeschwindigkeits-Bargeldrecycler CI-100X im Backoffice nicht nur die CI-10X-Sammelkassetten (neu auch mit Münzsammeleinheit), sondern auch lose Banknoten aus den Kassenschubladen. Diese einzigartige Funktionalität bietet Gastronomiebetrieben maximale Flexibilität und macht das System erweiterungsfähig.

CI-SERVERX
Zentrales Bargeldmanagement und Monitoring in Echtzeit



Mit der webbasierten Cash-Management-Software CI-SERVERX lässt sich der komplette Bargeldkreislauf eines Gastronomiebetriebes zentral verwalten: Von Echtzeitinformationen zu Abläufen und Gerätestatus über die Steuerung des Transports von Sammelkassetten bis hin zur Erstellung spezifischer Reports trägt die Software zu mehr Betriebseffizienz, Rentabilität und besserem Kundenservice bei.

[1] https://gastrosuisse.ch/de/branchenwissen/zahlen-und-trends/branchenbarometer/

Glory Global Solutions (Switzerland) AG, Meriedweg 8, 3172 Niederwangen, Switzerland
☎ +41 (0) 31 980 41 41 ✉ info@ch.glory-global.com glory-global.com

Glory Global Solutions ist Teil der GLORY LTD. Dieses Dokument dient nur der allgemeinen Information. Da unsere Produkte und Dienstleistungen ständig weiterentwickelt werden, sollte der Kunde prüfen, ob die hier dargestellten Informationen auf dem neuesten Stand sind. Obwohl dieses Dokument sehr sorgfältig ausgearbeitet wurde, übernehmen das Unternehmen und der Herausgeber keine Verantwortung für Fehler oder Auslassungen. Das Unternehmen und der Herausgeber übernehmen des Weiteren keine Haftung für Schäden oder Verluste, die durch die Verwendung der in diesem Dokument enthaltenen Informationen entstehen können. Dieses Dokument ist nicht Bestandteil eines Vertrags oder einer Lizenz ausser dies wurde ausdrücklich so vereinbart. Alle Angaben zu Funktionen und Kapazität und Durchsatzzahlen gelten vorbehaltlich der Qualität und der Grösse der Banknoten/-Münzen sowie des eingesetzten Verfahrens. Das Red Dot Logo ist Markenzeichen der Red Dot GmbH & Co. GLORY ist eingetragenes Markenzeichen der GLORY LTD. in Japan, den Vereinigten Staaten von Amerika und der EU. Alle weiteren Marken sind Eigentum der Glory Limited Gruppe. © Glory Global Solutions (International) Limited 2020.

Stand: März 2023