

Seite 2

Hotel Lemongarden auf der Insel Brac in Kroatien

NovaTouch® goes Adria



Hotel Innsbruck

Top-Tagungsstätte vertraut auf NovaTouch®

Seite 3



Casinos Austria

Gute Karten für Gastro-Kunden



Porsche

Das TraumWerk hält, was es verspricht – auch im Service!

Seite 4

eva, Hotels

Top-Performance im alpinen Stil in den „eva, Hotels“

Newsflash

Der MooserWirt in St. Anton „rüstet auf“

nova.com

Ein Unternehmen der Schulte-Schlagbaum-Gruppe

Fotos: © Chez Vrony



CHEZ VRONY

The Place To Be am Matterhorn

Die Erfolgsgeschichte des Chez Vrony im schweizerischen Wallis beginnt bereits vor über 100 Jahren mit einem kleinen Bergbauernhaus auf 2100 Meter Höhe – am Fuße einer der beeindruckendsten und meistfotografierten Destinationen der alpinen Welt – dem berühmten Matterhorn.

Allein die exponierte Location ist jedoch nicht der Grund für den jahrzehntelangen Erfolg des mittlerweile zum exklusiven Bergrestaurant avancierten Hauses. Natürlich spielen die hervorragend zubereiteten Speisen und die große Auswahl an guten Weinen sowie der konstant tolle Service eine große Rolle bei der positiven Resonanz der Gäste. In der Hochsaison im Winter arbeiten hier bis zu 25 Servicekräfte, um die je 170 Aussen- und Innenplätze auf höchstem Niveau zu bedienen, sodass der Begriff „Skihütte“ nur noch sehr eingeschränkt greift. Der Andrang ist so groß, dass die begehrten Plätze zum Mittagessen sogar zweimal

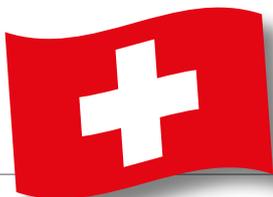
am Tag vergeben werden: Von 12:00 bis 14:00 und 14:00 bis 16:00 Uhr. Bei dieser starken Nachfrage ist ein unaufgeregter und schneller Service das A und O. Mit den Möglichkeiten von NovaTouch® hat man zu diesem Ziel einen weiteren Schritt nach vorne gemacht. Die Bestellungen werden elektronisch mit 10 Orderman7 aufgenommen und kumuliert auf den Küchenmonitor gebracht. Das Küchenpersonal sieht so mit einem Blick, wie viele der berühmten Vrony Burger oder der legendären Tapas Teller aktuell gefordert sind und kann die Zubereitung entsprechend optimieren, um wertvolle Zeit zu sparen. Auch die Wartezeiten der einzelnen Tische werden hier angezeigt und entsprechend berücksichtigt. Abgerechnet wird an zwei Orderman Columbus Touchscreens mit NovaTouch® Software.

Die Vorzüge eines modernen Kassensystems wie dem NovaTouch® 2.0 zeigen sich dann vor allem in den Features, die in einem High Class-Betrieb quasi unerlässlich sind. Die problemlose Abtragung von Verkaufsmengen (z. B. von Wein), das schnelle Teilen von Rechnungen und das einfache Erstellen von

Belegen beschleunigen die Prozesse im Haus messbar. Zudem wird das neue System auf Grund der intuitiven Struktur und der einfachen Handhabung als sehr benutzerfreundlich empfunden. Geschäftsführerin Vrony Julen erinnert sich zufrieden: „Das „alte“ Kassensystem musste in einer „Nacht- und Nebelaktion“ in der Hochsaison ausgewechselt werden. Da haben wir die Benutzerfreundlichkeit dieses Systems schätzen gelernt. Die Umstellung verlief völlig problemlos. Dieses Equipment ermöglicht uns ein ruhiges Arbeiten. Spezialwünsche können jederzeit am Orderman7 und an der Kasse eingegeben werden. So stellen wir jeden Gast vollumfänglich zufrieden. Die Programmierung ist ein Kinderspiel. Auch das Abrechnungstool in der NovaTouch® Control ist äußerst aussagefähig.“

Die Performance des Systems und damit auch des ganzen Betriebes spricht für sich: Mit 13 Hauben im Gault Millaut ist das Chez Vrony auf absolut höchstem Niveau – und das nicht nur topografisch.

➔ www.chezvrony.ch





Fotos: © Lemongarden



HOTEL LEMONGARDEN AUF DER INSEL BRAC IN KROATIEN

NovaTouch® goes Adria

Da arbeiten, wo andere Urlaub machen – für die Mitarbeiter des neu eröffneten Hotels „Lemongarden“ auf der Insel Brac in Kroatien ist dieser Traum in Erfüllung gegangen. Das 5-Sterne-Deluxe Haus direkt an der Promenade des malerischen Fischerdorfes Sutivan hat sich ein standesgemäßes Kassensystem zugelegt, um die anspruchsvolle Klientel jetzt noch besser zu bedienen.

Die Gäste, die hierhin kommen, wissen genau, was sie wollen und schätzen die Ruhe in den über 300 Jahre alten denkmalgeschützten, historischen Mauern und noch mehr die unaufdringliche Perfektion des Service. Um die Erholung optimal zu unterstützen, verfolgt man im Lemongarden die Philosophie der natürlichen Ästhetik – von

der Einrichtung über das Lichtkonzept bis hin zur Kulinarik setzt man hier auf regionale und ursprüngliche Elemente, oft auch aus eigener Herstellung. Bei den Lebensmitteln wird so viel wie möglich selbst produziert – Brot, Pasta, Patisserie und natürlich die Limonade sind im „Lemongarden“ hausgemacht. Dazu passt ein Kassensystem wie NovaTouch®, das ebenfalls aus einer Hand entwickelt und konzipiert wurde. Bar, Restaurant, Souvenir-Shop und Eiscafé wurden jeweils mit einer NovaTouch® Kasse und Orderman7 ausgestattet. Den verlustfreien Empfang der kabellosen

Datenübertragung garantiert ein System aus drei Antennen, die ein praktisch lückenloses Bearbeiten des Gastro-Areals ermöglichen. Mit einer Schnittstelle zur Hotel-Software Protel fügt sich das NovaTouch® System perfekt in die vorhandene Systemperipherie ein – und die liegt zu weiten Teilen in Österreich: Da die Besitzerin Helena Ramsbacher ebenfalls Inhaberin des bekannten „Small Luxury Hotel Das Tyrol“ im Zentrum Wiens ist, wurde die NovaTouch® POS Datenbank auf einem Server in einem Rechenzentrum in der österreichischen Hauptstadt installiert. Sämt-

liche Kassen der Betriebe sind permanent mit diesem Server verbunden. In novacom hat man für dieses Projekt den idealen Partner zur Implementierung des neuen Systems gefunden. Das war in diesem Fall besonders wichtig, da die kroatische Fiskalisierung im NovaTouch® Gastronomie-Kassensystem perfekt abgebildet werden konnte.

👉 www.lemongardenhotel.com



Foto: © Hotel Innsbruck

HOTEL INNSBRUCK

Top-Tagungsstätte vertraut auf NovaTouch®



Als etablierte Adresse in der Hotellerie der Tiroler Hauptstadt war es für das 4-Sterne Haus „Hotel Innsbruck“ nur konsequent, das Portfolio um die neue Tagungsstätte „Boutique Convention“ zu erweitern. Auf Basis einer jahrzehntelangen Gastro-Expertise ist so eine Destination entstanden, die in Sachen Business-tourismus auch überregional ihresgleichen sucht.

Die Top-Lage im Herzen der Stadt, gepaart mit hochmoderner Ausstattung und hervorragendem Service, macht das Hotel zum neuen Tagungs-Hotspot in der Innsbrucker Altstadt. Zu diesem Deluxe-Paket gehört auch eine edle Bar in unmittelbarer Nähe der Tagungsräume, welche vor allem externen Gästen ein attraktives Angebot in Innsbruck bieten kann. Die „Bar Boutique Convention“ ist zu jeder Jahreszeit und

bei jedem Wetter ein angesagter Treffpunkt für einen After-Work-Drink. „Wir sind langjähriger Partner von novacom und haben daher auch bei der Erweiterung unseres Seminarbereichs mit öffentlicher Bar auf novacom vertraut und unsere bestehenden Produkte upgedated“, begründet Stefan Ischia, Gastronom und Geschäftsführer des Familienunternehmens, die Entscheidung für novacom. Zusätzlich zu den beiden bereits bestehenden NovaTouch® Kassen wurde eine weitere Kasse für die neue Bar Boutique Convention installiert. Eine platzsparende Touchpad-Lösung mit Wandhalterung, ein neuer Orderman7 samt Gürteldrucker sowie ein Küchen-Bondrucker wurden ebenfalls gleich nachgerüstet. Das Hotel Innsbruck hat nun je eine NovaTouch® Kasse an seinen drei Verkaufsstellen.

Im Zuge der Erweiterung wurde außerdem ein komplettes Systemupdate durchgeführt und mit NovaTouch® Control auch die Kassenverwaltung und die Warenwirtschaft auf das neue System umgestellt. Dadurch erreichte man eine verbesserte Kontrolle und einfacheres Auffüllen über die Stockbestandsfunktion. Die übersichtliche Bedienung im NovaTouch® Control Backoffice hilft beim Anlegen von Produkten und ermöglicht stets die Übersicht über alle Waren-Ein- und Ausgänge. Die Schnittstelle zum PMS Protel synchronisiert zuverlässig alle geschäftsrelevanten Daten.

👉 www.hotelinnsbruck.com

Gute Karten für Gastro-Kunden



Foto: © Casinos Austria

Nicht nur im Spiel haben die Besucher des Casino Salzburg ab sofort gute Karten für einen gelungenen Abend – durch die Installation des neuen NovaTouch® Gastronomie-Kassensystems setzt sich die Glücksträhne im Gastronomiebereich gleich fort. Wartezeiten wurden verkürzt, der Service verbessert und die Kundenzufriedenheit

entsprechend erhöht. Denn mit den Modulen aus der NovaTouch® Familie konnte die Produktivität deutlich gesteigert werden.

Nach den erfolgreichen Neustallationen der Schwesterbetriebe von Casinos Austria in Innsbruck, Zell am See und Linz wurde nun auch in der Geburtsstadt Mozarts eine neue Qualitätsstufe im Gastronomie-

Service erreicht. Wie in den anderen Häusern schätzt man hier die einfache Bedienung der NovaTouch® Software und den kompetenten Support sowie die verlässliche Zusammenarbeit mit novacom.

Erst im vergangenen Jahr wurde das Barockschloss Klessheim von der Casinos Austria AG generalsaniert und so die gastronomische Erfolgsgeschichte initialisiert. Inzwischen hält das Haus mit Chefkoch Jonas Prosselt eine Haube von Gault & Millau und zählt unumstritten zu den Topadressen der gehobenen Küche in Salzburg.

Da bereits eine NovaTouch® Datenzentral-Struktur vorhanden war, konnte man die neuen Module vor Ort in Salzburg problemlos in die Peripherie einbinden. Ans „Netz“ gingen fünf NovaTouch® POS Kassensysteme in Bar, Restaurant, und Jackpot Corner. Diese werden mit sieben Orderman7 Handhelds

„bespielt“. Für den reibungslosen Service sorgen darüber hinaus das NovaTouch® Schankinterface in vierfacher Ausführung sowie ganze neun Funkantennen, die eine zuverlässige Übertragung der Daten gewährleisten. Ein erweitertes Warenwirtschaftssystem von NovaTouch® Control sorgt für die aussagekräftige Verarbeitung und Verwaltung aller Transaktionen und erlaubt so den permanenten Überblick über Bestände und Bestellungen. Genau das ist hier besonders wichtig, denn der Einkauf von frischen, fair gehandelten Lebensmitteln aus biologischem Anbau ist beim Cuisino definitiv Chefsache. Und die Gastro-Chefs des Hauses setzen dabei alles auf novacom!

➤ www.casinos.at/de/salzburg

PORSCHE

Das TraumWerk hält, was es verspricht – auch im Service!



Porsche – der Name allein ist für viele Menschen bereits ein Synonym für wahr gewordene Träume. In den meisten Fällen dreht es sich dabei dann allerdings um die weltbekanntesten Premium-Modelle des Pionier-Fahrzeugherstellers aus Stuttgart. Das „TraumWerk“, eine Idee des dritten Enkels von Porsche-Gründer Ferdinand Porsche, hat aber nur am Rande mit Automobilen zu tun. Hier verwirklicht Hans-Peter Porsche nämlich seine ganz eigene Vision: Auf gut 55.000 Quadratmetern hat er seinen Traum einer Erlebniswelt umgesetzt, in der als Highlight eine 400 Quadratmeter große Modelleisenbahnanlage sowie eine fast 10-mal so große Ausstellung für historisches Spielzeug präsentiert werden. Besonders für Kinder und Modell-Liebhaber hat damit im Juni 2015 eine außergewöhnliche Topattraktion ihre Premiere gefeiert, die inzwischen auch überregionale

Gäste in die Gegend um Bad Reichenhall lockt. Durch die detailgetreuen Nachbildungen von Bergwelten aus Süddeutschland, der Schweiz und Österreich schlängeln sich 2,7 km H0-Gleise mit bis zu 180 verschiedenen Zügen, 540 Weichen und sagenhaften 80.000 Bäumen. Um die vielen Eindrücke zu verarbeiten, bietet sich eine Rast in dem großzügigen Restaurant an, bei Schönwetter auf der Terrasse mit herrlichem Panoramablick über die gesamte Parkanlage. Dank NovaTouch® genießen die Gäste auch die Auswahl an mediterranen Speisen und regionalen Klassikern mit dem bestmöglichen Service. Bis zu 300 Personen bei Veranstaltungen und rund 80 Gäste während des Tagesbetriebes wollen versorgt sein. Hier bilden 5 Orderman7 Handhelds und eine Columbus 500 Kasse die solide Basis für den reibungslosen Service. Daneben sorgen die Gutscheilverwaltung

mit NovaTouch® Voucher sowie zukünftig auch das Warenwirtschaftsmodul NovaTouch® Control für die gewünschten Organisationshilfen. Für den IT-Verantwortlichen Felix Schwenk sind diese Features besonders wichtig: „Die reibungslose Koordination von Außen- und Innenbereichen war die zentrale Anforderung. Mit NovaTouch® ist das jetzt noch leichter geworden. Der geringe Schulungsaufwand der Kassenlösung für unser Per-

sonal sowie die einfache Handhabung waren weitere entscheidende Pluspunkte.“ Die hohe Qualität von Software und Hardware-Komponenten gewährleistet eine zügige und vor allem fehlerfreie Bedienung der Gäste, besonders zu Stoßzeiten. So werden die Gäste auch gastronomisch vollendet verwöhnt. Wer will aus diesem Traum schon aufwachen?!

➤ www.hanspeterporsche.com



Foto: © TraumWerk



Fotos: © eva, Hotels



Ankommen heißt heimkommen – so lautet die eigens gewählte Überschrift zu dem Gastronomie-Konzept der „eva, Hotels“ in Saalbach. Mit dem Anspruch der Oberklasse wurden hier im schönen Urlaubsort zwischen Zell am See und Kitzbühel gleich drei High-end-Gastronomiebetriebe und

EVA, HOTELS

Top-Performance im alpinen Stil in den „eva, Hotels“

ein Beauty Shop etabliert. Nur durch den Titel hinterm Komma und eine geringe Laufristanz getrennt, bieten eva,VILLAGE und eva,GARDEN sowie die eva,ALM und der hauseigene Spa und Shop eva,BEAUTY im Zentrum von Saalbach ein umfassendes Sortiment an außergewöhnlichen Erholungs- und Erlebnismöglichkeiten für buchstäblich jeden Gast: alpin, lässig, chic – im Sommer wie im Winter. Eines haben alle Häuser allerdings gemeinsam, und das ist die integrierte Kassenslösung von NovaTouch®, die an allen POS zum Einsatz kommt. Hans Unterkofler, Geschäftsführer der „eva, Hotels“ zeigt sich zufrieden: „Wir

arbeiten seit dem Frühjahr 2016 mit dem NovaTouch® Kassensystem. Vom ersten Kontakt über Angebotslegung und Installation konnten wir auf kompetente Ansprechpartner zurückgreifen und uns gut betreut fühlen. Da wir in unserem Betrieb das ganze Spektrum an Gastronomie anbieten, war novacom der perfekte Partner.“

Die vier Outlets wurden mit insgesamt 6 NovaTouch® Kassen und 6 Orderman7 ausgestattet. Eine 5-fache Schankanbindung sowie das NovaTouch® Control Warenwirtschaftsmodul sorgen für optimalen Wareneinsatz. Über eine Schnittstelle werden alle Daten in die Protel Hotel-

software überführt. „Diese serverbasierte Lösung mit mehreren Kassen in verschiedenen POS, die Schnittstelle zu unserem PMS, die Arbeit mit den Ordermans und die Verbindung auf unsere Schankanlagen – all das hat vom ersten Moment an sehr gut funktioniert“, resümiert Unterkofler. „Bei den üblichen ‚Kinderkrankheiten‘ ist der Support immer erreichbar und handelt sehr schnell und kompetent. Wir sind sehr froh, uns für novacom entschieden zu haben und freuen uns auf eine lange, gute Zusammenarbeit.“

📍 www.evahotels.com



NEWSFLASH

Der MooserWirt in St. Anton „rüstet auf“

Die Belegpflicht stellt hochfrequentierte Gastronomie-Betriebe wie den „MooserWirt“ zur Hochsaison vor neue Herausforderungen: Jedem Kunden muss ein Beleg über seine Konsumation ausgehändigt werden – und das möglichst ohne Zeitverlust. Das geht nur, wenn das Servicepersonal sich die Wege zur Kasse sparen kann. Daher hat man sich im „MooserWirt“, der „wahrscheinlich schlechtesten Skihütte am Arlberg“, wie sich das Haus selbstironisch betitelt, für eine weitere NovaTouch® Lösung entschieden. Denn mit 8

Kassen, 8 Schank-Interfaces und 2 Schank-Displays ist er bereits seit Jahren zufriedener novacom-Kunde. Seine Kellnerinnen und Kellner arbeiten jetzt effizient mit den 33 neuen Orderman7 Handhelds mit angeschlossenem Gürteldrucker sowie 11 Basisstationen. Zeitraubende Wege und Wartezeiten an den Kassendruckern entfallen ab sofort, da die Rechnungen den Gästen direkt am Platz übergeben werden können. Zusätzlich wurde das Kassensystem um die NovaTouch® Control Warenwirtschaft ergänzt. Die elektronische Bestellung und



Fotos: © MooserWirt

die mobile Inventur optimieren den Warenfluss und ermöglichen so die effektive Kontrolle mit minimalen Zeitaufwand.

📍 www.mooserwirt.at

IMPRESSUM

Herausgeber:
novacom software gmbh
Oppauerplatz 111
A-8990 Bad Aussee
Telefon +43 (0) 36 22-547 80-0
Fax +43 (0) 36 22-547 90-20
office@novacom.at
www.novacom.at

novacom
integration needs an expert