

Handelsgastronomie-Kassen: Standard- oder Speziallösung?

02/10/2019 | Volker Zwick

Rund 10 Mrd. Euro Umsatz pro Jahr werden hierzulande mit handelsgastronomischen Angeboten erzielt. Wie steht es um Kassensystemen für die Handelsgastronomie? Reichen POS-Standardlösungen aus? Welche Vorteile haben spezielle Lösungen für die Gastronomie und insbesondere mobile Kassensystemen?

Die Trennung zwischen Handel und Gastronomie löst sich zunehmend auf. Einer, der diesen Trend frühzeitig erkannt und sein kulinarisches Zusatzangebot entsprechend ergänzt hat, ist Volker Klein, Inhaber und Geschäftsführer von zwei Edeka-Lebensmittelmärkten in Hamburg-Osdorf und in



Wedel. In Osdorf betreibt Klein die „Marktküche“, ein Konzept mit unterschiedlichen gastronomischen Bausteinen. „Wir bieten wechselnden Mittagstisch an, betreiben am Donnerstag, Freitag und Samstag ein Restaurant mit hochwertigen Speisen und Getränken und der Möglichkeit, sich seine Speisen frisch aus dem Tresen zubereiten zu lassen. Außerdem veranstalten wir wechselnde Themenabende und Tastings, und wir produzieren ein eigenes Convenience-Sortiment“, erklärt Klein.

In einem gastronomischen Umfeld wie in diesem können Standard-POS-Lösungen an ihre Grenzen kommen, denn die Abläufe sind anders: Bestellungen müssen am Tisch aufgenommen, an die Wünsche der Gäste angepasst und umgehend an die Küche bzw. den Ausschank weitergeleitet werden. Die Abrechnung und das Bezahlen erfolgen ebenfalls direkt am Gästetisch und nicht an einem zentralen POS.

In unserer Marktküche setzen wir ein professionelles Kassensystem für Gastronomiebetriebe ein.

Volker Klein

Edeka-Händler Hamburg



Mobile Lösungen beliebt

Dies sind Gründe, warum mobile Lösungen so beliebt sind. Außerdem ersparen sie dem Personal viele Wege und unterstützen es in vielfältiger Weise. Andreas Jonderko, Geschäftsführer des Anbieters Gastronovi verdeutlicht dies: „Unsere Kassensoftware läuft auf allen Geräten, egal ob Laptop, Smartphone oder Tablet. So hat das Servicepersonal direkt alle Informationen beispielsweise zu Allergenen und Zusatzstoffen immer dabei. Auch ungelernete Kräfte können dadurch ohne langwierige Schulung direkt starten. Sollte das gewünschte Gericht nicht mehr verfügbar sein, sieht das Personal dies umgehend und kann Alternativen anbieten. Ein weiterer Vorteil: Die Software unterstützt den Abverkauf mittels einer Promotion-Funktion. Passende Zusatzbestellungen wie Kaffee und Dessert oder aktuelle Angebote poppen automatisch auf.“

René Isensee, Vertriebsleiter des Anbieters 42 GmbH, nennt als weitere Funktionen individuelle Druckersteuerung und Splittings. Isensee weist auf die Schnelligkeit mobiler Lösungen hin und betont als weiteren Vorteil die „Transparenz“. „Mit Transparenz ist gemeint, dass die Buchungen direkt ins mobile Terminal eingegeben werden, sodass nichts verloren geht und alles nachvollziehbar ist.“

Pascal Peters ist der Leiter des „Marktküche“-Restaurants bei Edeka Klein. Er sagt: „Bei der Auswahl unseres Systems haben wir uns ganz bewusst für eine Gastronomielösung entschieden.“ Peters erläutert die Entscheidung: „Wir haben eine kombinierte Lösung sowohl für den Mittagstisch als auch für das Restaurant gesucht. Beim Mittagstisch in Selbstbedienung benutzen wir die Kasse als Schnellkasse. Für das Restaurant war uns wichtig, dass wir ein mobiles Bestellgerät haben, personengenau bonieren und abrechnen sowie Getränke- und Speisenbons auf separaten Druckern auswerfen können.“

Datenauswertung

Peters nennt weitere Möglichkeiten der Lösung: „Darüber hinaus war es uns wichtig, dass wir monatliche Statistiken über verkaufte Artikel erstellen können. Da unsere Kunden die Möglichkeit haben, sich ihre Speisen frisch am Tresen zubereiten zu lassen, müssen wir hier am Ende des Monats warengruppengenau eine Übersicht erstellen und die entsprechenden Artikel den Abteilungen gutschreiben.“ Ein Beispiel: Bestellt ein Kunde ein Steak in der Marktküche und lässt es sich zubereiten, kommt ein Zubereitungsaufschlag von 30 Prozent zum Preis des Fleisches hinzu. Peters: „Am Ende des Monats muss dann der Fleischpreis des Steaks der Fleischabteilung gutgeschrieben werden.“

Christoph von Lingen vom Anbieter Toshiba sieht keine großen Unterschiede bei den Anforderungen der Gastronomie und des Einzelhandels an Kassenterminals. Von Lingen: „In der Gastronomie ist zusätzlich das Kellnerschloss wichtig, mit dem die Kasse gegen unbefugte Nutzung gesichert werden kann.“ Die Kassen müssen also über entsprechende Schnittstellen verfügen. Von Lingen zum Thema mobile Kassensysteme: „Ob der Einsatz einer mobilen Kassensystemlösung sinnvoll ist, hängt vom Geschäftsmodell des jeweiligen Gastronomiebetriebs ab. Wegen ihres kleinen Bildschirms sind mobile Kassen für komplizierte Vorgänge problematisch.“ Seiner Meinung nach ist in vielen Fällen eine Kombination aus stationären und mobilen Kassen die ideale Lösung.

Stefan Brehm, als Mitgründer und Geschäftsführer des Unternehmens Gastrofix Anbieter eines App- und Cloud-basierten Kassensystems, das mit mobilen Endgeräten genutzt werden kann, betont hingegen die Besonderheiten des gastronomischen Umfelds: „Die Abläufe in der Gastronomie sind völlig andere als im stationären Handel. Das beginnt bei der grafischen Oberfläche, die in der Gastronomie oftmals mit Tischplänen arbeitet, und geht bis zum Checkout-Prozess des Gastes.“ Brehm sieht mobile Lösungen als ideal für das gastronomische Umfeld und spricht sich dabei für mobile Standardhardware aus: „Tablets und Smartphones haben sich als absolut zuverlässige Instrumente herausgestellt.“

Hardware und Steuern

Zum Thema Hardware: Ab Januar 2020 gibt es neue Vorschriften für Gastronomiekassen in Bezug auf die Belegausgabe, die Meldung an die Finanzverwaltung und die dann vorgeschriebene Nutzung einer „zertifizierten technischen Sicherheitseinrichtung“ (TSE). Die beiden ersten Auflagen sind relativ einfach zu erfüllen: So müssen Kassen zukünftig in der Lage sein, für jeden einzelnen Geschäftsvorfall einen Beleg auszustellen, in elektronischer Form oder als Papierausdruck. Die zweite Auflage, dass Registrierkassensysteme innerhalb eines Monats nach Anschaffung und/oder nach der Außerbetriebnahme beim Finanzamt gemeldet werden müssen, ist ebenfalls unproblematisch.

Schwieriger wird es mit der TSE ab Januar 2020. „Die Technische Sicherheitseinrichtung wird vom elektronischen Aufzeichnungssystem (z.B. einer Kasse) angesprochen, übernimmt die Absicherung der aufzuzeichnenden Daten gegen nachträgliche Veränderung und Löschen und speichert die gesicherten Aufzeichnungen in einem einheitlichen Format“, erläutert Tim Griese vom Bundesamt für Sicherheit in der Informationstechnik (BSI). Griese: „Finanzbehörden können die geschützten Daten dann einfordern und auf Vollständigkeit und Korrektheit prüfen.“

Seit 2018 gibt es die sogenannte Kassen-Nachschau, die nicht nur, aber vor allem auch im gastronomischen Bereich eingesetzt wird. Hierbei wird die korrekte Kassenführung überprüft – und zwar unangekündigt. In diesem Zusammenhang können die Steuerbeamten, die die Prüfung vornehmen, sogar verdeckte Testkäufe durchführen. Werden bei dieser Überprüfung Mängel oder Fehler in der Kassenführung festgestellt, kann direkt zu einer sogenannten Außenprüfung übergegangen werden. In diesen Fällen drohen Steuerschätzungen durch das Finanzamt und damit Steuernachzahlungen.

redaktion@ehi.org