

Bauscher

Porzellanteller funkt Preis

Als „intelligentes Porzellan“ bezeichnet Bauscher, eine Marke der BHS Tabletop, seine neue Porzellanserie für den Außen-Haus-Markt. In Kooperation mit der Stuttgarter Firma Idastec, einem IT-Spezialisten für die Umsetzung und Einführung kostensparender Technologien in



Alle Infos auf dem Teller.

Foto: BHS

der Gemeinschaftsverpflegung, wurde ein innovatives Konzept entwickelt, das den Bezahlvorgang an der Kasse komplett automatisiert: mittels Funktechnologie RFID (Radio Frequency Identification). Die Speisen werden auf den Tellern erkannt, die entsprechende Information wird sofort elektronisch über ein neuartiges System an das bestehende Kassensystem übertragen. Die Daten werden aus einem in das Porzellan integrierten Transponder berührungslos und ohne Sichtkontakt ausgelesen und verarbeitet. Die Datenübertragung zwischen Transponder und der Lese-Empfangs-Einheit, in diesem Fall der Kasse, findet mittels elektromagnetischer Funktechnologie statt. Von hier werden die Kosten für das Essen wie bisher oft praktiziert - über eine Schnittstelle mit der Gehaltsabrechnung oder anderen bargeldlosen Systemen abgerechnet. Sowohl die Betreiber von Selbstbedienung-Restaurants als auch die Gäste profitieren dabei von einem schnellen und reibungslosen Ablauf. Als Vorteile führt Bauscher geringere Prozesskosten, keine Wartezeiten, keine Abrechnungsfehler ins Feld. Erster Anwender ist die Debeos - DaimlerChrysler Objekta-

management und Service, die das Gesamtsystem seit Anfang Mai im Testlauf einsetzt. Es verlangt von den Gästen keinerlei besondere Kenntnisse: Sie bedienen sich selbst am Büfett, packen die gewünschten Speisen auf die entsprechend ausgerüsteten Teller und stellen das Ganze nur auf die gekennzeichnete Stelle. Bevor sie zur Kasse gelangen, ist der errechnete Betrag bereits erfasst. Der bargeldlose Zahlungsvorgang läuft für sie wie gewohnt ab. „Die Gäste sitzen vor allem den unkomplizierten, schnellen und exakten Abrechnungsvorgang: keine Kassenschlange mehr, das Essen ist am Tisch noch warm und die Pausenzeiten können voll ausgenutzt werden“, berichtet Frank Zimmermann, Leiter Gastronomie bei Debeos. Christian Strootmann, Generalbevollmächtigter bei BHS Tabletop: „Wir bieten ein System das die Wirtschaftlichkeit steigert.“



Die Daten werden aus einem in das Porzellan integrierten Transponder verarbeitet.“

Petra Mewes