

Die intelligente Abrechnung

Der Praxis-Langzeittest ist bestanden. Das von der Avus Services GmbH in Zusammenarbeit mit dem Porzellanhersteller Bauscher entwickelte Self-Service- und Inkasso-Modell Pabis läuft seit fünf Jahren erfolgreich im Restaurant der Mercedes-Benz Bank in Stuttgart.

Es war seiner Zeit voraus und hat den Langzeit-Test bestanden. Seit fünf Jahren ist Pabis (payment by intelligent solution), eine intelligente Abrechnungslösung unter Einsatz von RFID, erfolgreich im praktischen Einsatz.

Im Firmenrestaurant der Mercedes-Benz Bank ist bereits seit langem eine Selbstverständlichkeit, was anderenorts bislang nur diskutiert wird: Wenn die Gäste mit ihren Tablettts zur Kasse kommen, weiß diese schon, was sich auf diesem Tablett befindet und wie viel der Gast zu bezahlen hat. Kassenspersonal gibt es deshalb nicht. Daran hat man sich in dem Stuttgarter Unternehmen inzwischen gewöhnt. Kein Wunder, denn laut Pabis-Entwickler Dr. Wilfried Weiss, Geschäftsführer der Avus Services GmbH, funktioniert das System mit einer fast 100-prozentigen Genauigkeit und ist besonders zuverlässig. Die Schnelligkeit der Abläufe hat nach anfänglicher Skepsis auch die Kunden des Stuttgarter Betriebsrestaurants überzeugt. Bezahlt wird automatisch per Mitarbeiter- oder Geldkarte, die durch ein Lesegerät gezogen wird. Das Geheimnis dahinter versteckt sich im Geschirr und in der Einrichtung der Essensausgabe. Das Geschirr wurde speziell vom Porzellanhersteller Bauscher entwickelt. In dieses wurden RFID-Transponder fest eingebracht. Die RFID-Reader in den Ausgabestationen ordnen dem Chip in dem Porzellanteil das jeweilige Gericht zu und melden dies der Datenbank, auf die dann schließlich die Kasse zugreift, wenn der Gast mit seinem Tablett dorthin kommt.

„Unser System ist absolut auf der Höhe der Zeit und wird den Ansprüchen moderner Catering-Manager gerecht“, ist Weiss überzeugt. Er sieht am Beispiel des seit fünf Jahren erfolgreichen Einsatzes in Stuttgart eindrucksvoll bewiesen, dass diese hochkomplexe Technik im praktischen Catering-Einsatz einfach und leicht verständlich funktioniert.

Der besondere Charme der Lösung besteht nicht nur in der Verschlinkung des Kassenprozesses, sondern Pabis liefert täglich verlässliche Zahlen über die verkauften Produkte und auch über die Produkte, die nicht verkauft wurden (Nachtsche, Salate in der Vitrine). Zudem kann die Küche informiert werden, wenn Produkte, die zur Selbstbedienung bereit stehen, zur Neige gehen. Somit kann Pabis auch zur Planung und Optimierung des Materialeinsatzes verwendet werden. Angesichts der sich immer stärker durchsetzenden Technisierung des Arbeitsalltags der meisten Branchen sieht Weiss gute Chancen dafür, dass diese Technik jetzt endgültig ihren Weg in viele Betriebsrestaurants und andere Einrichtungen findet. Damit das geschehen kann, müssen sich die jeweils Verantwortlichen möglichst schon in der Planungsphase mit diesem Thema beschäftigen, um dann problemlos auch die technischen Voraussetzungen schaffen zu können. Für die Caterer, die gerne ein solches System einsetzen würden, ist das keine einfache Situation, denn oft sind wichtige Entscheidungen oder bauliche Maßnahmen bereits erfolgt, wenn sie ins Spiel kommen. Gerade des-



Dr. Wilfried Weiss ist stolz darauf, dass Pabis Bezahlvorgänge im Kantinen-Catering unter dem Einsatz von RFID deutlich vereinfacht.

halb hält es Weiss für notwendig, dass sie sich frühzeitig über solche Möglichkeiten und die daraus für alle Seiten resultierenden Vorteile informieren, damit sie die Umsetzung eines solchen Systems zumindest vorschlagen und die Vorteile in das Kooperationsprojekt einrechnen können. Das gilt natürlich auch für Küchenplaner, die meist mit der Planung entsprechender Projekte betraut sind. Für die Kosten des Systems und dafür, wann es sich rechnet, hält Avus Modellrechnungen parat. Das größte Einsparpotenzial sieht Weiss für Restaurants, die 500 bis 1.500 Essen pro Tag ausgeben. ■