

GASTRONOMIE

# Kosteneinsparung und mehr Kontrolle

## Vollelektronische Schankanlage im Einsatz

*„Das ausschlaggebende Argument für den Einbau einer elektronischen Schankanlage ist ganz klar die Kosteneinsparung durch effizienteren Personaleinsatz“, sagt Fritz Schön, der bereits 1983 ein elektronisches System in seinem damaligen Betrieb, der Traditionsgaststätte Peterhof am Münchner Marienplatz installierte. Heute betreibt er gemeinsam mit seinem Sohn den Gasthof zur Post in München-Pasing. Auch hier findet sich ein elektronisches Getränkeauschanksystem aus dem Hause Einöder Kühl- und Schankanlagen GmbH Siegsdorf.*

„Wir waren 1983 nach dem Ratskeller erst die zweite Gaststätte in München, die so ein System eingesetzt hat. Und wir waren die Ersten, die es geschafft haben, die Schankanlage mit der Kasse zu koppeln“, erzählt Fritz Schön nicht ohne ein wenig Stolz.

Im Gasthof zur Post baute die Einöder GmbH vor gut drei Jahren ein elektronisches System ein, das den kompletten Getränkeauschank inklusive der Abrechnung abdeckt. Die Getränkeausgabe funktioniert nur mit einem Kellnerschlüssel und einem persönlichen Code. So werden alle Getränke automatisch einem Kellner und/oder einem

Tisch zugeordnet. Schankverluste werden ausgeschlossen und Buchungsfehler sind nicht mehr möglich.

### Vorteile machen sich bereits nach einem Jahr bezahlt

Das Hauptargument für Fritz Schön zur Anschaffung eines solchen Systems ist wie erwähnt die Einsparung von zwei bis drei Arbeitskräften. „Durch den automatischen Getränkeauschank und die direkte Abrechnung auf den Kellner benötige ich weder hinter dem Tresen Ausschankkräfte noch eine spezielle

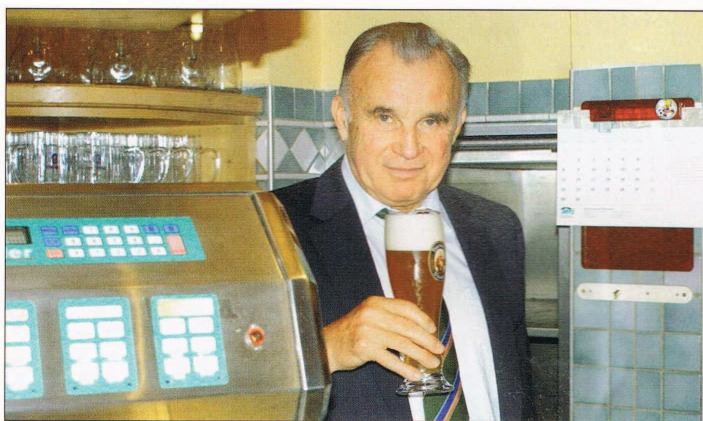
Abrechnungskraft – da sind schnell 80 000 bis 90 000 Euro pro Jahr eingespart“, rechnet er vor. Bei einem Anschaffungspreis von gut 65 000 Euro hat sich seine elektronische Schankanlage so bereits nach einem Jahr bezahlt gemacht.

„Natürlich gibt es auch noch weitere nette Nebeneffekte eines solchen Systems“, erzählt der Gastwirt. Dazu gehören für ihn vor allem die Vermeidung von Schankverlusten jeglicher Art und die automatisierten Abrechnungsprozesse, die sich z. B. auch in Tages- und Wochenabrechnungen ausweisen lassen. „Meine Angestellten sind mit der Anlage sehr zufrieden. Durch die automatische Kontrolle hört sofort das gegenseitige Misstrauen auf“, berichtet Schön zudem. Die Kontrollfunktion wird vom Personal keineswegs negativ aufgenommen und hat sogar einen positiven Effekt auf das Betriebsklima.

### Intelligente Systeme decken das komplette Getränkesortiment ab

Heutige Ausschanksysteme decken problemlos das gesamte Getränkesortiment ab. Auf Wunsch ist es mittlerweile sogar möglich die Essensausgabe mit in die automatische Abrechnung einzubeziehen.

Im Gasthof zur Post wird über die Schankanlage selbst mit ihren zwei Schankbalken und insgesamt zehn Getränkehänen das komplette „Offen-



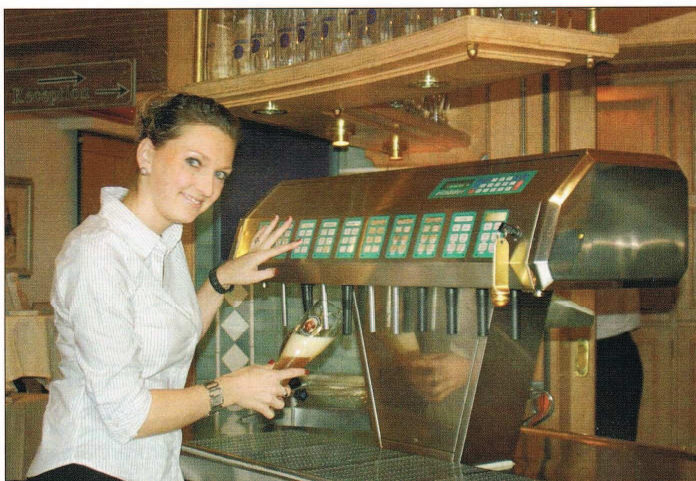
Gastwirt Fritz Schön genießt ein frisch gezapftes Weißbier aus seinem voll elektronischen Schankbalken. (Foto: Schaller PR)

ausschank-Sortiment“ wie Bier, Wasser, Saft sowie Misch- und Softgetränke abgedeckt. Über eine Displaytastatur sind bis zu 20 Felder zur automatischen Getränkeauswahl vorprogrammierbar. Die Kellnerin/der Kellner stellen später nur noch das jeweilige Glas unter den Schankbalken und wählen die entsprechende Getränketaste. Es wird immer die gleiche Menge ausgeschenkt und automatisch in die Kasse eingebucht.

#### „Wiegeladen“ und „Mini-Controll“

Flaschenware wird in sechs Getränke-schubladen gelagert. Diese sogenannten „Wiegeladen“ zählen Flaschenentnahmen durch Gewichtsverlust. Auch Spirituosen und Flaschenweine sind in das System integriert. „Hier haben wir spezielle Aufsätze, die auf den Flaschen angebracht werden. Die Flaschen werden dann in unser Offen-Ausschankgerät „Future easy“ eingehangen. Per Knopfdruck wird auch hier exakt portioniert ausgeschenkt“, erklärt Fritz Schön. Die Aufsätze selbst sind nur mit einem „Generalschlüssel“ vom Flaschenkopf zu lösen.

Ein sogenanntes „Mini-Controll“, ein frei programmierbares Dosier- und Registriergerät, bindet auch die beiden in der Küche stehenden Kaffeemaschinen in das System ein.



Bedienung am Schankbalken

Die Kommunikation zwischen allen Bauteilen und den zwei Abrechnungskassen läuft über eine spezielle Interface-Schnittstelle. „Damit sind wir sehr zufrieden. Das System läuft zuverlässig und ohne Ausfälle“, freut sich Schön. Alle vierzehn Tage wird die komplette Anlage gereinigt. Diese Aufgabe hat der Gasthof zur Post an eine Reinigungsfirma übertragen. Wartungsarbeiten werden regelmäßig direkt von der

Einöder GmbH ausgeführt. „Ich kenne Inhaber Rudolf Einöder bereits seit vielen Jahren und habe schon mit seinem Vater erfolgreich zusammengearbeitet“, vertraut Schön auf den Schankanlagen-Spezialisten aus Siegsdorf. □

*Nathalie Knipp*

freie Journalistin aus München