POS
KASSEN UND EDV-SYSTEME

LEITFADEN FÜR RESTAURANT, BAR UND IMBISS

Kassensystem für die Gastronomie

Der Auswahl-Leitfaden

Ein Kassensystem für die Gastronomie bündelt Bonieren, Tischverwaltung, Küchenanbindung und Abrechnung in einer Lösung. POS Kassen und EDV Systeme GmbH stellt dir genau die Module zusammen, die dein Betrieb wirklich braucht, von der Bar bis zum Restaurant.



8
KERNTHEMEN AUF 16 SEITEN

2.000+
KASSENINSTALLATIONEN VON POS KASSEN

365
TAGE SUPPORT IM JAHR

SCHNELLER ÜBERBLICK

Die Gastro-Kasse in 3 Minuten

Du willst wissen, wie ein Kassensystem für die Gastronomie deinen Betrieb entlastet, bevor du dich in die Details vertiefst? Diese Doppelseite bringt dich in drei Minuten auf den aktuellen Stand, die folgenden Seiten liefern dir danach die Substanz zu jedem einzelnen Thema.

MINUTE 1

Was die Kasse bündelt

Ein modulares Touch-Kassensystem verbindet Bonieren, Tischverwaltung, Küchenanbindung und Abrechnung in einer Lösung. Dazu kommen Gutscheinverwaltung, Lagerverwaltung und Warenwirtschaft sowie Schnittstellen zu Schankanlagen, Hotelprogrammen und deiner Buchhaltung. Du wählst nur die Module, die dein Betrieb wirklich braucht, von der kleinen Bar bis zum Restaurant mit mehreren Standorten.

MINUTE 2

Wie Bestellung, Küche und Service zusammenspielen

Eine Bestellung landet am Tisch, an der Theke oder per QR-Code direkt an der Kasse und digital in der Küche. Küchendisplays zeigen Bons in der richtigen Reihenfolge an und melden zurück, sobald ein Gericht fertig ist. So sprechen Service und Küche dieselbe digitale Sprache, ganz ohne Zettelwirtschaft.

MINUTE 3

Wie du das passende System findest

Restaurant, Bar, Eisdiele und Imbiss brauchen unterschiedliche Schwerpunkte, dein System wird passend zu deinem Betriebstyp zusammengestellt. Auch Trinkgeld, Splitten, Stornieren und der Betrieb ohne Internet sind von Anfang an mitgedacht, alles RKSV-konform. Die folgenden Seiten zeigen dir jedes Kernthema im Detail.

INHALT UND HINTERGRUND

Was dich in diesem Leitfaden erwartet

Acht Kernthemen führen dich von der täglichen Arbeit an der Kasse bis zur Wahl des passenden Systems für deinen Betriebstyp.

Acht Kernthemen auf einen Blick

04 Bonieren und Tischplan

05 Reservierung

06 Tischbestellung per QR-Code

07 Küchendisplays

08 Trinkgeld, Splitten und Stornieren

09 Offline kassieren

10 Gastgarten und Saison

11 Restaurant, Bar oder Imbiss

Warum POS Kassen

- Seit 2002 im Einsatz, Rene Bickel seit 1990 in der Kassenbranche
- Über 2.000 Kasseninstallationen
- 365-Tage-Support: Hotline, Fernwartung, Vor-Ort-Service, Notdienst bis 22 Uhr
- Beratung, Hardware, Software, Installation, Schulung und Support aus einer Hand

KERNTHEMA 1 VON 8

Bonieren und Tischplan

Der Tischplan zeigt deinem Service in Echtzeit, welcher Tisch frei, reserviert oder belegt ist, jede Bestellung wird eindeutig zugeordnet.

Ein Tischplan an der Kasse zeigt deinem Team auf einen Blick, welcher Tisch frei, reserviert oder gerade belegt ist. Statt Zettel und Kopfrechnen behältst du die Belegung in Echtzeit im Blick, auch wenn mehrere Kolleginnen und Kollegen gleichzeitig am Empfang und im Service arbeiten. Sobald ein Tisch im Plan als belegt markiert ist, lassen sich Bestellungen diesem Tisch eindeutig zuordnen, egal ob dein Team boniert oder Gäste per QR-Code selbst bestellen.



Bonieren bedeutet, dass jede Bestellung direkt am Tisch, an der Theke oder mobil erfasst wird und ohne Umweg an der Kasse und in der Küche ankommt. Mehrere Servicekräfte können gleichzeitig am System arbeiten, jede und jeder mit eigenem Zugang und eigener Tischzuordnung. Das erspart Zettelwirtschaft und reduziert Verwechslungen, gerade an vollen Abenden, wenn viele Tische gleichzeitig laufen.

Bei vollem Haus zeigt dir der Tischplan sofort, wo noch Platz frei wird und welche Tische bald wieder frei sind. Das erleichtert es deinem Team, Wartelisten und spontane Gäste einzutakten, ohne dass jemand extra durch den Gastraum laufen muss. Wie du zusätzlich im Voraus reservierst, liest du auf der folgenden Seite.

Die Tischverwaltung ist die Basis für vieles, was an deiner Kasse folgt. Küchendisplays greifen auf dieselben Tischdaten zu, Gutscheine lassen sich an jedem Tisch einlösen, und Lagerverwaltung sowie Warenwirtschaft laufen im Hintergrund mit. Führst du mehrere Standorte, behält die Filialverwaltung den Überblick über alle Tischpläne gleichzeitig, jeder Standort bleibt dabei eigenständig steuerbar. So wächst dein Kassensystem mit deinem Betrieb mit, ohne dass du für neue Module ein zusätzliches System einführen musst. POS Kassen richtet den Tischplan passend zu deinem Grundriss ein und schult dein Team im Umgang damit, damit der Umstieg auf die neue Tischverwaltung ohne Reibungsverluste gelingt.

Auf einen Blick

- Tischstatus in Echtzeit: frei, reserviert, belegt
- Mehrere Servicekräfte arbeiten gleichzeitig am System
- Bestellungen eindeutig einem Tisch zugeordnet
- Grundlage für Küchendisplays und QR-Bestellung

KERNTHEMA 2 VON 8

Reservierung

Reservierungen werden direkt im Kassensystem angelegt, mit Uhrzeit, Personenzahl und Tisch, damit nichts doppelt gepflegt werden muss.

Eine Reservierung wird direkt am Kassensystem angelegt, mit Uhrzeit, Personenanzahl und gewünschtem Tisch, sofern dein Betrieb feste Tischnummern führt. So landet die Reservierung sofort dort, wo dein Team später bedient, und muss nicht zusätzlich in einem separaten Kalender oder auf Papier gepflegt werden. Eine telefonische Reservierung trägt dein Team einfach direkt in die Terminverwaltung ein, so wie jede andere Reservierung auch.

Die Terminverwaltung bildet Reservierungen für die kommenden Stunden und Tage ab und ist mit dem Tischplan verknüpft. Sobald ein Termin näher rückt, wird die Reservierung automatisch im Tischplan sichtbar, dein Team sieht so frühzeitig, welche Tische zu welcher Uhrzeit gebunden sind. Das hilft besonders bei großen Gruppen, für die mehrere Tische vorbereitet und zusammengelegt werden müssen.

Auch Betriebe mit offenem Konzept, etwa eine Bar ohne feste Tischnummern, können die Reservierungsfunktion nutzen, wie sie im Detail eingerichtet wird, klärt POS Kassen in der Beratung. Reservierungen gelten dabei auch im Gastgarten, sobald die Saison beginnt, wandert eine Reservierung bei Bedarf einfach auf einen Innentisch um.

Reservierung und Tischplan sind eng miteinander verzahnt, jede angelegte Reservierung erscheint automatisch dort, wo dein Service später bedient. Das gilt auch für Filialen: Führst du mehrere Standorte, verwaltest du Reservierungen für jeden Betrieb getrennt, ohne den Gesamtüberblick zu verlieren. Für Gäste bedeutet das, dass ihre Reservierung zuverlässig ankommt, egal ob sie telefonisch, persönlich oder über deinen Empfang angelegt wurde, und dein Team muss keine doppelten Systeme pflegen. Wie du zusätzliche Tische etwa für den Gastgarten saisonal einplanst, erfährst du auf der Seite zu Gastgarten und Saison, die Terminverwaltung berücksichtigt solche Erweiterungen automatisch.



Typische Situationen

SITUATION	WAS DIE RESERVIERUNG LEISTET
Anruf für eine Reservierung	Freie Tische zur gewünschten Uhrzeit sofort sichtbar
Große Gruppe angemeldet	Zusammenlegbare Tische im Überblick, vorbereitet vor Ankunft
Wechsel zwischen Schichten	Offene Reservierungen für den restlichen Tag sichtbar

KERNTHEMA 3 VON 8

Tischbestellung per QR-Code

Gäste bestellen direkt vom Tisch per Smartphone, die Bestellung landet automatisch an der Kasse und in der Küche.

Dein Gast scannt am Tisch einen QR-Code mit dem eigenen Smartphone und öffnet damit die Speise- und Getränkekarte deines Betriebs. Aus dieser Karte wählt er direkt aus, ganz ohne eigene App und ohne dass dein Team zuerst an den Tisch kommen muss, um die Bestellung aufzunehmen.



Die Bestellung landet automatisch an der Kasse und wird dem richtigen Tisch zugeordnet, den euer Tischplan bereits kennt. Von dort geht sie digital weiter in die Küche, sodass zwischen Bestellung und Zubereitung keine zusätzliche Übertragung mehr nötig ist. Dein Team spart Wege für die reine Bestellaufnahme und hat dadurch mehr Zeit für Beratung, Verkauf und den persönlichen Kontakt zum Gast.

Diese Lösung läuft bereits im realen Betrieb, dokumentiert unter anderem in einer Strandbar. Dort zeigt sich, dass Gäste gerade bei hohem Andrang die Möglichkeit schätzen, ohne Wartezeit selbst zu bestellen, während sich dein Team auf Zubereitung und Ausgabe konzentrieren kann. QR-Bestellung ergänzt die klassische Bestellung durch dein Team, sie ersetzt sie nicht zwingend.

Damit die Zuordnung zum richtigen Tisch zuverlässig funktioniert, braucht QR-Bestellung einen sauber gepflegten Tischplan mit eindeutigen Tischnummern. Auch bei wechselnder Auslastung, etwa im Gastgarten während der Saison, lässt sich die QR-Bestellung entsprechend mitplanen. POS Kassen richtet die Verbindung zwischen QR-Bestellung, Kasse und Küchendisplay passend zu deiner Speisekarte und deinem Tischplan ein und schult dein Team im Umgang damit, sodass die Lösung von Anfang an zuverlässig läuft. Für welche Betriebe sich QR-Bestellung besonders eignet, von der Bar bis zum Restaurant, zeigt die Seite zu den Betriebstypen weiter hinten in diesem Leitfaden, dort erfährst du auch, wie sich das Bestelltempo je nach Betrieb unterscheidet.

Ablauf einer Bestellung

SCHRITT	WAS PASSIERT
QR-Code scannen	Gast öffnet die Speise- und Getränkekarte am eigenen Smartphone
Auswahl treffen	Gast stellt seine Bestellung direkt in der Karte zusammen
Bestellung senden	Bestellung landet automatisch an der Kasse und wird dem Tisch zugeordnet
Küche informiert	Bestellung erscheint digital in der Küche zur Zubereitung

KERNTHEMA 4 VON 8

Küchendisplays

Bestellungen erscheinen digital in der Küche und melden zurück, sobald ein Gericht fertig ist, ganz ohne Zettelwirtschaft.

Ein Küchendisplay ist ein Bildschirm in der Küche, auf dem eingehende Bestellungen digital erscheinen, statt sie auf Papier auszudrucken. Sobald dein Team an der Kasse boniert oder ein Gast per QR-Code bestellt, sieht die Küche die Bestellung in Echtzeit, sortiert nach Tisch oder Bestellzeitpunkt. Damit entfällt das Sortieren und Ablegen von Papierbons an der Anrichte.

Ist ein Gericht fertig, bestätigt dein Küchenteam die Position direkt am Display, und der Service sieht sofort, welcher Tisch bedient werden kann. Diese Rückmeldung ersetzt das Rufen quer durch die Küche und sorgt dafür, dass Speisen zeitnah und in der richtigen Reihenfolge an den Tisch kommen. Das Küchen-Monitoring zeigt alle offenen Bestellungen gesammelt an einem Ort, mit Status je Position und je Tisch.

Service und Küche arbeiten so mit denselben digitalen Informationen, statt sich auf handgeschriebene Notizen oder Zurufe zu verlassen. Das senkt die Zahl an Missverständnissen bei Sonderwünschen und Allergien, weil jede Änderung an der Bestellung direkt auf dem Display sichtbar wird. Die genaue Anzahl und Platzierung der Bildschirme richtet sich nach deiner Küchengröße und deinen Stationen.

POS Kassen begleitet dich von der ersten Beratung bis zum laufenden Betrieb: Einrichtung des Küchendisplays, Anbindung an dein Kassensystem sowie Schulung von Service und Küche vor Ort. Läuft in deinem Betrieb zusätzlich die digitale Tischverwaltung, verknüpfen sich beide Systeme automatisch, jede Bestellung nimmt so vom Tisch bis zur Küche denselben digitalen Weg, ohne Medienbruch und ohne doppelte Erfassung durch dein Team. Fragen aus dem Alltag, etwa zur Anzahl der Displays oder zur Einrichtungsdauer, beantwortet zusätzlich die FAQ-Seite am Ende dieses Leitfadens.



Auf einen Blick

- ✓ Bestellungen digital statt auf Papier
- ✓ Rückmeldung an den Service, wenn ein Gericht fertig ist
- ✓ Ein Überblick über alle Stationen und offenen Positionen
- ✓ Weniger Missverständnisse bei Sonderwünschen und Allergien

KERNTHEMA 5 VON 8

Trinkgeld, Splitten und Stornieren

Trinkgeld wird getrennt vom Umsatz erfasst, Rechnungen lassen sich fair aufteilen, Stornierungen bleiben nachvollziehbar dokumentiert.

Trinkgeld muss getrennt vom Umsatz erfasst werden, damit die Abrechnung für deinen Betrieb und dein Team eindeutig nachvollziehbar bleibt. Dein Team gibt das Trinkgeld direkt beim Kassiervorgang ein, egal ob bar oder mit Karte bezahlt wird, das System weist den Betrag getrennt aus und dokumentiert ihn zusammen mit der jeweiligen Rechnung.

Beim Splitten teilt dein Kassensystem eine Rechnung auf mehrere Gäste oder Zahlungen auf, entweder gleichmäßig nach Personenzahl oder nach den tatsächlich bestellten Positionen. Das ist gerade bei größeren Tischen wichtig, wenn nicht jeder Gast dasselbe bestellt hat. Ein Tisch, der schnell und fehlerfrei aufgeteilt wird, verkürzt die Wartezeit an der Kasse und vermeidet Diskussionen darüber, wer was bestellt hat.

Muss eine Position storniert werden, etwa weil ein Gericht zurückgeht, dokumentiert das Kassensystem diesen Schritt nachvollziehbar zur ursprünglichen Buchung. So entstehen keine offenen oder widersprüchlichen Positionen in der Abrechnung. Trinkgeld, Splitten und Stornieren laufen dabei RKSV-konform, jede Buchung und jede Korrektur bleibt im System nachvollziehbar dokumentiert.

POS Kassen richtet Trinkgelderfassung, Splitten und Stornieren passend zu deinem Betriebsablauf ein und schult dein Team direkt an der Kasse. Diese Abläufe funktionieren auch dann zuverlässig, wenn die Internetverbindung kurz ausfällt, denn dein Kassensystem arbeitet auch offline weiter. So bleibt die Abrechnung selbst an turbulenten Abenden sauber und nachvollziehbar, ohne dass dein Team am Ende der Schicht mühsam nachrechnen muss. Ergänzend zeigt die Seite zum offline Kassieren, wie diese Abläufe auch bei einem Internetausfall zuverlässig weiterlaufen, ohne dass am Ende des Tages Positionen fehlen und du auch bei hohem Gästeaufkommen jederzeit den Überblick über offene und abgeschlossene Rechnungen behältst.



So bildet die Kasse den Alltag ab

SITUATION AN DER KASSE	WAS DAS SYSTEM LEISTET
Trinkgeld bar oder mit Karte	Getrennte Erfassung vom Rechnungsbetrag
Großer Tisch mit mehreren Gästen	Rechnung nach Personen oder Positionen teilen
Rückgabe eines Gerichts	Nachvollziehbare, RKSV-konforme Stornierung

KERNTHEMA 6 VON 8

Offline kassieren

Fällt das Internet aus, kassierst du trotzdem weiter, dein Team spürt einen kurzen Ausfall im Idealfall kaum.

Dein Kassiervorgang läuft weiter, denn dein Kassensystem ist nicht in jedem Schritt auf eine durchgehende Internetverbindung angewiesen. Dein Team kann Bestellungen aufnehmen, bonieren und Rechnungen abschließen, auch wenn die Leitung gerade steht. Das nimmt dir im Alltag den Druck, bei jedem kleinen Netzwackler den Betrieb unterbrechen zu müssen.

In der Gastronomie zählt jede Minute, gerade wenn viele Gäste gleichzeitig da sind. Ein Internetausfall darf nicht dazu führen, dass sich an der Kasse eine Schlange bildet oder Bestellungen liegen bleiben. Ist dein System richtig eingerichtet, läuft der gewohnte Ablauf für den Gast unauffällig weiter, Bestellen, Bonieren, Bezahlen und der Abschluss der Rechnung funktionieren wie an jedem anderen Tag.

Sobald die Internetverbindung wieder steht, gleicht sich dein Kassensystem selbstständig mit den zentralen Daten ab, für dein Team ändert sich am gewohnten Arbeiten nichts. Dauert ein Ausfall länger, steht dir der 365-Tage-Support von POS Kassen zur Seite, mit Hotline, Fernwartung, Vor-Ort-Service und Notdienst bis 22 Uhr. Betrifft der Ausfall ein Gerät, stellt POS Kassen bei Bedarf ein kostenloses Leihgerät bereit.

Manche Zahlungswege hängen stärker von einer Internetverbindung ab als andere. POS Kassen bespricht mit dir vorab, welche Zahlungsarten in deinem Betrieb wie reagieren, und richtet dein System so ein, dass dein Team im Ausfall genau weiß, wie es weitergeht. Besonders wichtig ist eine stabile Lösung dort, wo die Internetanbindung ohnehin schwanken kann, etwa im Gastgarten oder bei hohem Gästeaufkommen zu Stoßzeiten. Über 2.000 Kasseninstallationen und der 365-Tage-Support stehen dafür, dass du auch außerhalb der üblichen Geschäftszeiten nicht allein dastehst, wenn einmal etwas nicht rundläuft.



Auf einen Blick

- ✓ Bonieren und Kassieren laufen auch offline weiter
- ✓ Gäste bemerken im Idealfall wenig bis nichts
- ✓ Automatischer Datenabgleich, sobald die Verbindung zurückkehrt
- ✓ 365-Tage-Support bei längeren Ausfällen

KERNTHEMA 7 VON 8

Gastgarten und Saison

Innenbereich und Gastgarten laufen in einem System, offene Bons wandern bei Wetterumschwung einfach mit.

Im Gastgarten gelten andere Regeln als drinnen, Tische kommen je nach Wetter dazu oder fallen weg, Sitzplätze wechseln zwischen drinnen und draußen, und die Saison bestimmt, wie lange der Bereich überhaupt geöffnet hat. Deine Kasse muss diese Beweglichkeit mitgehen, ohne dass am Tresen improvisiert werden muss. In einer gemeinsamen Tischübersicht siehst du Innenbereich und Gastgarten nebeneinander und ordnest Bons dem jeweiligen Tisch zu, egal wo er gerade steht.



Wechselt ein Gast wegen des Wetters vom Gastgarten ins Lokal, wandert der offene Bon einfach mit an den neuen Tisch, dein Team muss nicht neu bonieren. Reservierungen, die für den Gastgarten angelegt wurden, bleiben dabei erhalten und lassen sich kurzfristig auf einen Innentisch umlegen, ohne dass Bestellungen verloren gehen. Auch Gutscheine gelten systemweit, ein Gutschein aus dem Winter funktioniert im Sommer im Gastgarten genauso.

Vor dem Saisonstart lohnt sich ein kurzer Systemcheck, der Kasse, Drucker, Lager und Preise prüft, damit der erste Öffnungstag reibungslos läuft. Gerade wenn ein Gastgarten nur einen Teil des Jahres geöffnet hat, hilft dieser Check, alle Preise und Bestände rechtzeitig auf Stand zu bringen. POS Kassen begleitet diesen Start und steht mit dem 365-Tage-Support das ganze Jahr zur Verfügung.

Ob dein Betrieb ein Restaurant mit Gastgarten, eine Bar mit Terrasse oder ein Imbiss mit Sitzplätzen im Freien ist, wirkt sich zusätzlich auf die Einrichtung aus. Das mobile Bonieren direkt am Tisch im Gastgarten durch dein Personal lässt sich ergänzend einrichten, sodass dein Team auch bei vollem Gastgarten nicht zwischen Innen- und Außenbereich hin und her laufen muss, um Bestellungen aufzunehmen. So bleibt dein Betrieb während der gesamten Saison flexibel, ohne dass Innen- und Außenbereich getrennt verwaltet werden müssen.

Häufige Herausforderungen

HERAUSFORDERUNG	LÖSUNG AN DER KASSE
Wechselnde Tischzahl je Saison	Tische lassen sich flexibel anlegen und entfernen
Wetterumschwung drinnen und draußen	Offene Bons wandern mit dem Tisch
Kurze Öffnungszeit nur zur Saison	Saisonstart-Check vor der Eröffnung

Restaurant, Bar oder Imbiss

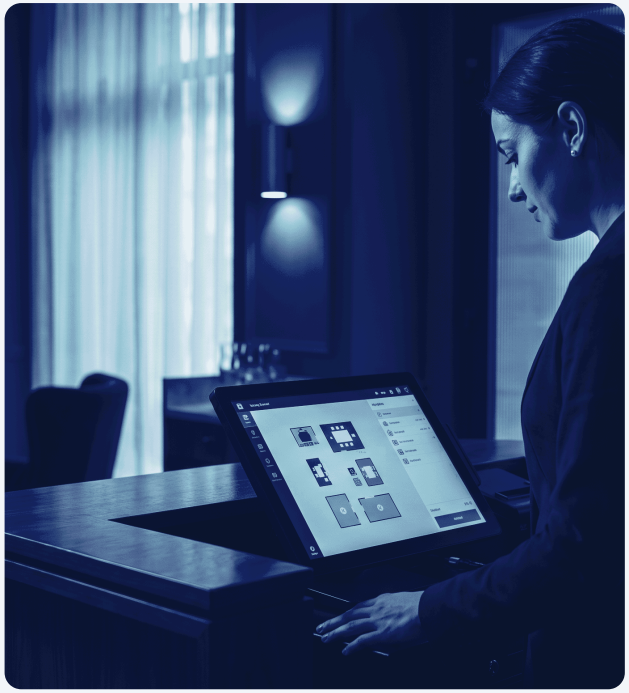
Jeder Betriebstyp setzt an der Kasse andere Schwerpunkte, dein System wird passend dazu zusammengestellt.

Restaurant, Bar, Eisdiele und Imbiss unterscheiden sich deutlich in Tischanzahl, Bestelltempo und Zahlungsart. Ein Restaurant mit mehreren Gängen braucht andere Abläufe als eine Bar mit schnellem Thekenverkauf oder ein Imbiss mit hohem Kundendurchsatz. Das modulare Touch-Kassensystem wird deshalb je nach Betriebstyp unterschiedlich zusammengestellt, aus denselben Bausteinen Bonieren, Tischverwaltung, Lagerverwaltung und Schnittstellen.

Im Restaurant zählen vor allem Tischverwaltung, Reservierung und ein sauberer Ablauf zwischen Küche und Service, dazu das Splitten der Rechnung unter mehreren Gästen. In der Bar zählt vor allem Tempo an der Theke, häufig wechselnde Gästezahlen ohne feste Tischzuordnung und eine Schnittstelle zur Schankanlage. Im Imbiss oder in der Eisdiele zählt vor allem Geschwindigkeit an der Theke, Tischverwaltung spielt hier eine untergeordnete Rolle, viele dieser Betriebe sind zudem ein Saisongeschäft.

Führt dein Betrieb mehrere Typen gleichzeitig, etwa ein Restaurant mit angeschlossener Bar, wird die Kasse so eingerichtet, dass beide Abläufe gleichzeitig funktionieren. Führst du mehrere Standorte mit unterschiedlichen Betriebstypen, übernimmt die Filialverwaltung den Überblick über alle Betriebe hinweg, jeder Standort behält dabei seine eigene, passend eingerichtete Kassenlogik.

Selfservice-Terminals und Kiosklösungen sind eigene Themen, die gesondert vorgestellt werden, ebenso Serviceroboter, die Laufwege im Service zusätzlich entlasten können. Welche Bausteine dein Betrieb konkret braucht, klärt sich am besten im persönlichen Gespräch, denn selbst zwei Restaurants mit ähnlicher Größe setzen an der Kasse oft unterschiedliche Schwerpunkte, je nach Küche, Team und Gästestruktur. Der beste Einstieg ist dabei immer ein Gespräch über deine Abläufe, deine Tische und dein Team, denn erst daraus ergibt sich die passende Modulauswahl für deinen Betrieb, unabhängig davon, ob du gerade eröffnest oder ein bestehendes System ablöst.



Anforderungen im Überblick

BETRIEBSTYP	WICHTIGSTER KASSENFOKUS	TYPISCHE ANFORDERUNG
Restaurant	Tischverwaltung und Service	Reservierung, mehrere Gänge, Rechnung splitten
Bar	Tempo an der Theke	Schankanlagenanbindung, Trinkgeld, wechselnde Gästezahl
Eisdiele oder Imbiss	Schnelle Abwicklung	Hoher Durchsatz, oft saisonal, wenig Tischverwaltung

AUSWAHL-HILFE

Der Weg zur neuen Kasse

Der Umstieg wird gemeinsam mit dir geplant, damit dein laufender Betrieb möglichst wenig gestört wird.

Der Umstieg wird gemeinsam mit dir geplant, sodass dein laufender Betrieb möglichst wenig gestört wird. POS Kassen begleitet dich von der ersten Beratung bis zur fertig eingerichteten Kasse, inklusive Aufbau, Einrichtung und Übergabe an dein Team. Bestehende Daten wie Artikel, Preise und Lagerbestände werden geprüft und wo technisch möglich in das neue System übernommen, sodass du nicht bei null beginnst. Die Schulung findet direkt bei dir vor Ort statt und wird auf die Größe und Erfahrung deines Teams abgestimmt. So startet dein Team sicher in den laufenden Betrieb mit der neuen Kasse. Die Dauer der gesamten Einführung hängt von Betriebsgröße und gewählten Modulen ab, den konkreten Fahrplan legt POS Kassen gemeinsam mit dir fest.

Umstieg und Schulung in 6 Schritten

1. **Beratung zu Betrieb und Abläufen**
2. **Prüfung der bestehenden Daten**
3. **Einrichtung des Systems**
4. **Anbindung an Küche und Schnittstellen**
5. **Schulung des Teams vor Ort**
6. **Laufender Support**

Gut zu wissen

- ✓ Mehrere Kellner können gleichzeitig am System arbeiten, jede und jeder mit eigenem Zugang.
- ✓ Gutscheine werden zentral verwaltet und lassen sich an jeder Kasse und jedem Tisch einlösen.
- ✓ Der Tagesabschluss läuft strukturiert über die Kasse und fasst Umsätze, Zahlarten und offene Posten zusammen.
- ✓ Schnittstellen zu gängigen Buchhaltungsprogrammen sparen dir die doppelte Erfassung von Umsätzen.

VERTRAUEN UND ABSICHERUNG

Support, Sicherheit und Zertifizierungen

Dein Kassensystem läuft rechtssicher im Hintergrund, und wenn doch einmal etwas klemmt, bist du nicht allein.

Dein Kassensystem arbeitet RKSV-konform, jede Buchung, jede Aufteilung und jede Korrektur bleibt nachvollziehbar dokumentiert. Details zu Fristen und Verfahren der österreichischen Registrierkassensicherheitsverordnung sind ein eigenes, umfangreiches Thema, für deinen Alltag zählt vor allem, dass du dich auf die Technik verlassen kannst, ohne selbst jede Regel im Detail zu kennen.
Der Support von POS Kassen ist 365 Tage im Jahr erreichbar, per Hotline, Fernwartung oder direkt vor Ort, mit Notdienst bis 22 Uhr. Bei einem Geräteausfall stehen zusätzlich kostenlose Leihgeräte bereit, damit dein Betrieb ohne Unterbrechung weiterläuft, während dein defektes Gerät repariert oder ausgetauscht wird.
POS Kassen ist Orderman Premium Goldpartner und BMD-zertifiziert nach österreichischen Kassenrichtlinien, der Datenschutzbeauftragte ist nach ISO/IEC 17024 zertifiziert. Diese Zertifizierungen stehen für geprüfte Qualität in Beratung, Installation und Datenschutz, nicht nur für die Technik an deiner Kasse.

Auf einen Blick

- ✓ RKSV-konforme Dokumentation jeder Buchung
- ✓ 365-Tage-Support mit Notdienst bis 22 Uhr
- ✓ Kostenlose Leihgeräte bei Geräteausfall
- ✓ Orderman Premium Goldpartner, BMD-zertifiziert, Datenschutzbeauftragter nach ISO/IEC 17024

PRAKTISCHER MEHRWERT

Checkliste fürs Beratungsgespräch

Mit diesen Punkten kommst du bestens vorbereitet ins Gespräch, POS Kassen kann dir so schneller die passenden Module zeigen.

- [ ] Wie viele Tische und Sitzplätze hat dein Betrieb aktuell?
- [ ] Welche Betriebstypen deckst du ab, Restaurant, Bar, Eisdiele oder Imbiss?
- [ ] Hast du einen Gastgarten oder ein ausgeprägtes Saisongeschäft?
- [ ] Wie läuft eine Bestellung heute vom Tisch in die Küche?
- [ ] Nutzt du bereits ein Kassensystem, das teilweise mitlaufen soll?
- [ ] Wie oft kommen Splitten oder getrenntes Trinkgeld bei dir vor?
- [ ] Wie stabil ist deine Internetverbindung vor Ort?
- [ ] Planst du mehrere Standorte oder eine gemeinsame Filialverwaltung?
- [ ] Welche Schnittstellen brauchst du, etwa Schankanlage, Hotelprogramm oder Buchhaltung?
- [ ] Wie groß ist dein Team, das auf dem neuen System geschult werden soll?

FRAGEN UND ANTWORTEN

Häufige Fragen zum Gastro-Kassensystem

Direkte Antworten auf die Fragen, die uns Gastronominnen und Gastronomen am häufigsten stellen.

Ist das System auch für kleine Betriebe geeignet?

Ja, die Module lassen sich einzeln zusammenstellen, eine kleine Bar bekommt nur, was sie wirklich braucht.

Läuft mein bestehendes Kassensystem mit über?

Das prüft POS Kassen im persönlichen Gespräch, abhängig von deiner bisherigen Technik und deinen Schnittstellen.

Wie lange dauert die Einführung?

Die Dauer hängt von Betriebsgröße und gewählten Modulen ab, den Fahrplan legt POS Kassen gemeinsam mit dir fest.

Werden meine Daten von der alten Kasse übernommen?

Bestehende Daten wie Artikel und Lagerbestände werden geprüft und wo technisch möglich übernommen.

Ist das Kassensystem RKSV-konform?

Ja, dein Kassensystem arbeitet RKSV-konform, jede Buchung bleibt nachvollziehbar dokumentiert.

Bekomme ich Schulung für mein Team?

Ja, Schulung gehört fest zum Projekt, dein Team lernt das System direkt an der Kasse vor Ort.

Was passiert bei einer Störung an der Kasse?

POS Kassen betreut dich an 365 Tagen im Jahr mit Hotline, Fernwartung und Vor-Ort-Service.

Was passiert, wenn ein Kassengerät ausfällt?

Bei einem Geräteausfall stellt dir POS Kassen kostenlos ein Leihgerät zur Verfügung.

Alles aus einer Hand, aus der Region

Seit 2002 begleitet POS Kassen und EDV Systeme GmbH Gastrobetriebe in Vorarlberg und der Euregio Bodensee bei der Kassentechnik, mit Beratung, die wichtiger ist als ein schneller Verkauf.

- Geschäftsführer Rene Bickel, seit 1990 in der Kassenbranche
- Über 2.000 Kasseninstallationen
- Beratung, Hardware, Software, Installation, Schulung und Support aus einer Hand
- 365-Tage-Support: Hotline, Fernwartung, Vor-Ort-Service, Notdienst bis 22 Uhr
- Kostenlose Leihgeräte bei Geräteausfall
- BMD-zertifiziert nach österreichischen Kassenrichtlinien, Datenschutzbeauftragter nach ISO/IEC 17024

Kassensystem Gastronomie entdecken

QR-Code scannen und alle Funktionen für deinen Gastrobetrieb online ansehen.

Jetzt Beratung anfragen

QR-Code scannen und unverbindlich Kontakt aufnehmen.

TELEFON
+43 5574 90860

E-MAIL
info@pos-kassen.at

STANDORT
Bundesstr. 93a, 6923 Lauterach