



# Gastro 4.0

Vollautomatische Betriebsgastronomie

# Das intelligente Restaurant

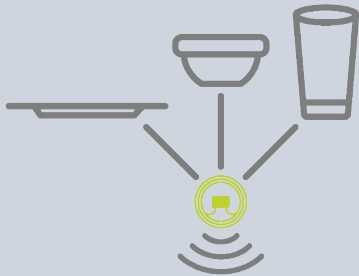
**Mit Köpfchen – komfortabel. schnell. zuverlässig.**

**avus smart-cap** haucht Ihren Geschirrtellen Leben ein. Mit der intelligenten RFID-Lösung kommuniziert Ihr Geschirr mit der Kasse. **avus smart-cap** übermittelt blitzschnell die Speisen, die sich auf Ihrem Tablett befinden, an die Kasse und zeigt diese mit den dazugehörigen Preisen am Kassenterminal an. Selbst bis aufs Gramm genau können Speisen fehlerfrei und vollautomatisch erfasst werden. **avus smart-cap** ist mit nahezu jedem Kassensystem kompatibel.

Mehr als zehn Jahre Kantineerfahrung stecken in der cleveren Technologie. Mit **avus smart-cap** trägt Ihre Betriebsgastronomie zu einer innovativen und vertrauensvollen Unternehmenskultur bei.

Verschiedene Unternehmen wie BASF SE, FOND OF GmbH, Infineon Technologies Austria AG und Robert Bosch GmbH sowie das Akademische Förderungswerk AKAFÖ Bochum und das ZDF (Zweites Deutsches Fernsehen) machen es bereits vor: sie setzen auf die Industrie 4.0-Lösung und perfektionieren mit **avus smart-cap** ihre Prozessabläufe. Für die Mitarbeiter-Restaurants bedeutet das: der Verkauf von Speisen und Getränken wird vollautomatisiert, Warteschlangen an der Kasse werden reduziert, Fehleingaben sind ausgeschlossen – und das mit höherem Komfort für den Gast.

# So funktioniert avus smart-cap

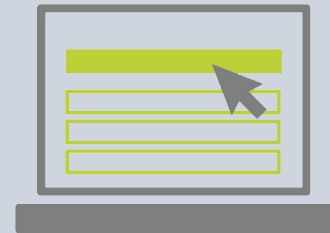


## Passgenaue Ausstattung

Die Geschirrtteile werden mit einem RFID-Transponder ausgestattet. Jedes Teil erhält eine eindeutige, unverwechselbare Identifikationsnummer und kann damit im Funk-System eingesetzt werden. Um diese in der Essenausgabe zu erkennen, werden die Kantinenmöbel mit RFID-Hardware (Lesegeräten und Antennen) ausgestattet.

## Tagesaktuelle Ausgabenplanung

Der Küchenchef kann über den Konfigurator auf einer webbasierten Benutzeroberfläche die Planung vornehmen. Tagesaktuell wird der Speiseplan den einzelnen **avus smart-cap** Elementen im Betriebsrestaurant zugeordnet. So können an den Ausgaben Tag für Tag die unterschiedlichen Speisen flexibel angeboten werden.



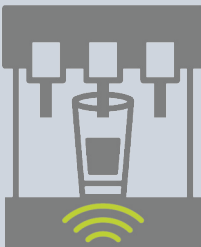
## Vorbereitung hinter den Kulissen



In der Küche gibt es die Küchenstation. Das ist ein Küchenwagen (mobil) oder ein ausgewiesener Tisch (fix) im Küchenbereich. Dieser ist mit RFID-Hardware und einem Digital Device ausgestattet (i.d.R. ein Tablet-PC). Über diese Stationen kann das Küchenpersonal im Vorfeld Geschirrtteile vorbeladen, beispielsweise Desserts, Tages-salate, Smoothie-Gläser, etc. Diese werden in die Vitrinen in der Aus-gabe gestellt und können von den Gästen einfach mitgenommen werden, sodass an dieser Ausgabe keine RFID-Hardware benötigt wird.

## Essensausgabe wie immer

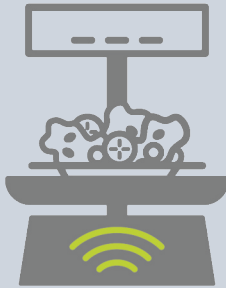
Der Gast nimmt sich wie gewohnt im Betriebsrestaurant sein Essen an der bedienten Ausgabe oder kann an einer Selbstbedienungstheke eigenhändig schöpfen. An der bedienten Ausgabe ist die RFID-Hardware verbaut, über welche das Geschirr die Information der tagesaktuellen Beladung erhält. An der Selbstbedienungstheke haben die Geschirrtteile bereits eine entsprechende Standardbeladung oder bekommen mithilfe einer Antenne am Geschirrwagen die Artikel-nummer zugewiesen.



## Getränkeausgabe

Getränke können in gewohnter Manier an den Postmix-Anlagen ge-zapft werden. Die RFID-Antennen funktionieren mit nahezu jeder herkömmlichen Anlage. Sobald das Getränk lange genug gezapft wird, weist die Antenne dem Glas die richtige Preisgruppe zu.

## Speisen nach Gewicht



Alle Gerichte können mit **avus smart-cap** problemlos nach Gewicht abgerechnet werden. Entweder in Kombination mit diversen anderen Ausgabemöglichkeiten, sowohl bedient als auch selbstbedient, mit unterschiedlichen Speisen auf einem Geschirrtell oder auch als Stand-alone-Lösung (mit Kassenspersonal). Die RFID-Antenne kann in jede elektronische Waage eingebaut werden und ist ebenfalls mit nahezu jedem Kassensystem kompatibel. Voraussetzung: Waage und Kasse sind in Kombination zum Einsatz in der Gastronomie zertifiziert.

## Bezahlvorgang

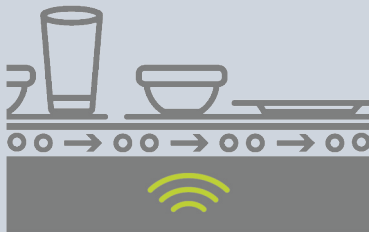
Am Ende der Auswahl der Speisen werden die Geschirrtelle auf dem Tablett an der Kasse vollautomatisch erfasst. Ganz problemlos auch mit einem bereits vorhandenen Kassensystem: **avus smart-cap** ist mit nahezu jedem kompatibel. **avus smart-cap** veranlasst, dass am Kassenterminal die einzelnen Speisen mit den dazugehörigen Preisen aufgelistet werden und die zu bezahlende Summe angezeigt wird. Über bargeldloses Bezahlen wird der Betrag vom Zahlungsmittel des Gastes (LuCa\*, Mitarbeiterausweis, Geldkarte, EC-Karte) abgebucht.



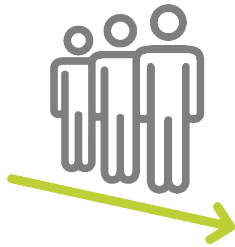
\*siehe vorletzte Seite

## Rücklaufstation

Auch an der Geschirrrückgabe ist **avus smart-cap**-Technologie verbaut. Hier wird nochmals geprüft, welche Geschirrtelle tatsächlich in die Kasse eingetippt wurden. Diese Daten können zur statistischen Dokumentation generiert werden. Die Quote erfolgreich erfasster Tablettts liegt bei mehr als 99%. Zudem werden beim Passieren der Station die Informationen auf den Transpondern auf Ausgangszustand gesetzt, sodass sichergestellt ist, dass das Geschirr nach dem Spülen in die nächste Runde starten kann.



# Ausdruck der Wertschätzung und Wirtschaftlichkeit



## Kürzere Warteschlangen

Mit **avus smart-cap** minimieren Sie die Warteschlangen an Ihren Kassen. Die Speiseerfassung erfolgt innerhalb einer Sekunde, in der die Artikel pro Gast an die Kasse übermittelt und angezeigt werden. In Summe werden die Pausen für den Mitarbeiter spürbar länger und er kann von mehr "Quality-Time" profitieren.



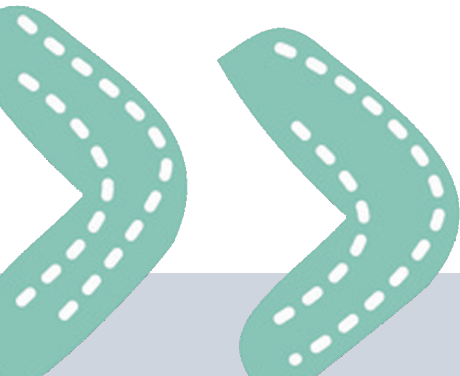
## Innovatives Image

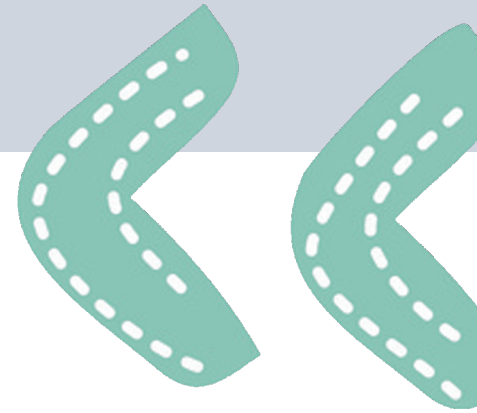
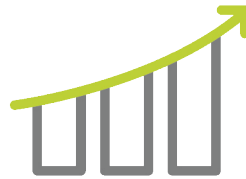
Werden Sie mit der Einführung einer Industrie 4.0-Lösung zum Trendsetter: Ihre Mitarbeiter sowie Ihre Gäste erleben täglich hautnah eine innovative Anwendung, mit der bereits mehr als fünf Millionen Mahlzeiten im Jahr abgerechnet werden. Mit **avus smart-cap** positionieren Sie sich als technologieoffener, zukunftsorientierter Arbeitgeber.



## Wertschätzung und Vertrauen

Zeigen Sie Ihren Mitarbeitern, wie wichtig sie Ihnen sind. Nicht nur durch die Einführung von Self Scan-Kassen investieren Sie in das Vertrauen Ihrer Belegschaft. Mit der Einführung von **avus smart-cap** verdeutlichen Sie, dass Sie die Zeichen der Zeit erkennen und bewusst ein Statement in der sich wandelnden Arbeitswelt setzen.





## Wirtschaftlichkeit

**avus smart-cap** lässt sich bei "Free-Flow-Kantinen" einsetzen und ist darüber hinaus ideal für die kostenneutrale Umsetzung moderner "Linien-Konzepte", bei denen durch die Themen-Inseln wesentlich mehr Kassen notwendig werden. Mit **avus smart-cap** sind diese jedoch nicht mehr mit Personal besetzt, sondern nur einmalig mit RFID-Hardware ausgestattet. Daraus ergibt sich eine kurze Amortisationszeit. Zudem kann die freiwerdende Personalkapazität im Service eingesetzt werden.

## Prozesse optimieren

Während Ihrer Verkaufsperiode erfasst **avus smart-cap** automatisch alle Daten der Geschirrtteile und dokumentiert den Weg, den diese durch Ihr Betriebsrestaurant zurücklegen. Durch vollautomatisches Auslesen gehören Fehleingaben ab sofort der Vergangenheit an. Nutzen Sie die Erkenntnisse aus den automatischen Reports, um Ihre Prozesse zu optimieren. Bspw. mit der Inventurfunktion erhalten Sie einen genauen Überblick über Ihren Geschirrbestand.

# Unsere Partner

## Gemeinsam sind wir stark

**avus smart-cap** macht jedes Geschirrtteil intelligent. Dadurch können Prozesse in der Gastronomie optimiert werden – überall dort wo Geschirr eine Rolle spielt. Mit Arcoroc, Bauscher, Kahla, Ornamin, Rastal und Seltmann Weiden hat avus erfahrene Partner, mit denen die Umsetzung aller Anforderungen reibungslos erfolgt.



Gegründet 1825, ist Arc International heute einer der führenden Hersteller auf dem Table Top Markt. Als Hersteller von Gläsern, Geschirr und anderen Küchenutensilien ist deren Angebot vor allem für Gastronomie-Betreiber ausgelegt. Der Erfolg ist mit einer visionären Familie verbunden, die dem Unternehmen seine Ambitionen, seine Werte und seine Stabilität gebracht hat.



Bauscher ist das meistverwendete Profiporzellan der Welt – Made in Germany. Der visionäre Spezialist überzeugt und begeistert mit hochfunktionalen und designstarken Lösungen. Sie ermöglichen die perfekte Organisation und Inszenierung moderner Speisekultur – im Restaurant genauso wie im Hotel, Krankenhaus oder in der internationalen Gemeinschaftsgastronomie. Wird die avus Technologie **smart-cap** gemeinsam mit Bauscher Porzellan eingesetzt, ist die Lösung auch unter dem Namen pabis (payment by intelligent solution) bekannt.





KAHLA Professional bietet Betriebsrestaurants und Mensen seit 25 Jahren Hartporzellan in ausgezeichnetem Design, exzellente Qualität Made in Germany, hohe Kompetenz in der Individualisierung, geprüfte Belastbarkeit und zertifizierte Nachhaltigkeit. Das Patent Magic Grip® macht Geschirr rutschfest und versiegelt RFID-Transponder.



ORNAMIN ist seit mehr als 60 Jahren führender Hersteller von Melamin-Geschirr für den privaten und professionellen Gebrauch – 100 % gefertigt in Deutschland. Neben Funktions- und Alltagsgeschirr entwickelt und realisiert ORNAMIN auch Geschirr in Großserienproduktion für Firmenkantinen, Hotels, Krankenhäuser, Altenheime, Kitas, Schulen sowie Universitäten, auf Wunsch auch im Individual-Design. Ein Beispiel dafür: Die Mensa der Universität Bielefeld, deren Geschirrserie 2015 mit dem iF Design Award ausgezeichnet wurde.



Seit fast 100 Jahren ist RASTAL ein gefragter Partner der nationalen und internationalen Getränkewirtschaft, der Gastronomie und des Handels. Ein Familienunternehmen – mit allen positiven Eigenschaften, die aus einem solchen Unternehmenskonzept resultieren. RASTAL bietet international anerkanntes Know-how rund um Glasdesign, Produktion und Veredelung.



Seltmann Weiden ist einer der namhaftesten Porzellanhersteller Deutschlands und wurde 1910 als Porzellanfabriken Christian Seltmann gegründet. Das erlesene Porzellan erfüllt höchste internationale Ansprüche an Design, Funktionalität, Langlebigkeit und Exklusivität und wird für die Bereiche Haushalt, Hotellerie und Sozialgastronomie gefertigt. Für diese Produkteigenschaften steht das Qualitätssiegel "Made in Germany".

# Gästekabewirtung leicht gemacht

## Mit RFID geht noch viel mehr – weitergedacht mit LuCa

Durch die Einführung der avus Lunch Card, kurz **LuCa**, wird die Bewirtung Ihrer Gäste einfach. Das System ist autark und damit vollkommen unabhängig von Ihrem Kassensystem. **LuCa** funktioniert also auch ohne **avus smart-cap** oder als die ideale Ergänzung zu der cleveren Kointinentechologie. Wiederverwendbare RFID-Scheckkarten werden dabei mit den für Sie relevanten Informationen beschrieben und an der Kasse als Zahlungsmittel eingesetzt.



## Zettelwirtschaft Ade – so geht's

Über das Gästekabewirtungsportal oder den Konfigurator werden im Vorfeld alle Informationen auf den Karten gespeichert. Anstatt wie in der Vergangenheit auf einem Gästekabewirtungsbeleg händisch, werden die Daten nun digital eingetragen und mittels eines RFID-Lesegeräts auf den Scheckkarten gespeichert. Die Beschreibung der Gästekarten erfolgt beispielsweise an einem Infopoint, ist aber auch von jedem anderen Arbeitsplatz denkbar. Anschließend bekommt jeder Gast seine eigene **LuCa**, sodass er mit dieser Karte selbstständig im Betriebsrestaurant bezahlen kann. Sie als Gastgeber müssen nicht mehr an der Kasse auf Ihren Besuch warten, was vor allem bei größeren Gruppen sehr komfortabel ist. Sobald Ihr Gast die Lunch Card nicht mehr braucht, wird die Karte neu beschrieben und kann erneut in Ihren Betriebsrestaurants eingesetzt werden.

## LuCa kann:

- Kostenstellen, Auftragsnummern und Projektnummern unterscheiden
- Bewirtungsarten definieren (bspw. Geschäftspartner, Arbeitsessen, etc.)
- einen maximalen Bewirtungswert festlegen
- beliebig häufig verwendet werden
- autark eingesetzt werden
- unabhängig vom Kassensystem arbeiten

Mit **LuCa** wird die Einladung in Ihr Betriebsrestaurant komfortabler. Keine extra Eingaben sind notwendig. Es geht an der Kasse schneller und jeder Gast wird individuell erkannt und abgerechnet.



Bei BASF SE und der Robert Bosch GmbH ist **LuCa** im Einsatz. Nicht nur in den **avus smart-cap**-Restaurants, sondern auch in jenen, in denen das Essen nach wie vor klassisch und ohne die avus Technologie

Sie suchen nach einem Konzept, bei der Geschirr und RFID-Technologie eine Rolle spielen?  
Fragen Sie uns und wir finden gemeinsam die passende Lösung für Sie.

# Preismodell avus smart-cap

Für **avus smart-cap** zahlen Sie monatliche Mietpreise.  
Es gibt weder versteckte noch nachträgliche Kosten.

Mindestlaufzeit: **36 Monate**  
Danach reduziert sich die monatliche Miete.

**95% unserer  
Kunden erreichen  
bereits im 1. Jahr  
ihren ROI.**

## Monatliche Miete

- smart-cap Lizenz während der Vertragslaufzeit
- Unterstützung bei Anbindung ans Kassensystem
- Hardwareüberlassung
- Installation & Montage
- Schulung
- Support (Hardware/Software)

**ab 280€\*  
im Monat**

## zzgl. einmalige Kosten

- Reisekosten
- RFID-Geschirr
- Serverbereitstellung
- Schnittstelle des Kassenanbieters
- evtl. Umbau-  
maßnahmen

\*In der Minimalversion mit einer Kasse – Umsetzbarkeit abhängig von Ihrem Kantinen-Ausgabekonzept

# Plug & Play-Version

## Die smarte Box für Ihr Restaurant

- PC mit vorinstallierter **avus smart-cap** Software
- System vorkonfiguriert zur Kasse
- WLAN-Accesspoint ist integriert
- Voraussetzung: Stromanschluss an den jeweiligen Modul-Positionen
- RFID-Geschirr benötigt oder RFID-Transponder zum Nachrüsten
- Remote-Support

## Mögliche Module in der Plug & Play-Version:

### Kassenstation PnP, Thekenstation PnP und Küchenstation PnP



## Ihre Vorteile

- Einfache Integration in wenigen Schritten
- Keine aufwändige Planung und Umbaumaßnahmen notwendig
- Kontaktloses Bezahlen zum Schutz der Mitarbeiter und Gäste
- Beschleunigt Bezahlprozesse und entzerrt Warteschlangen
- Keine interne Kunden IT notwendig
- Beliebig skalierbar

## Rüsten Sie Ihr Restaurant nach: Einfach anschließen und loslegen



**avus Gastro GmbH**

Schelmenwasenstraße 32  
70567 Stuttgart

**T** +49 711 220 62-500

**E** [info@avus-gastro.de](mailto:info@avus-gastro.de)

**W** [avus-gastro.de](http://avus-gastro.de)

Die avus Gastro GmbH entstand 2018 als Tochterunternehmen der 2001 gegründeten avus Services GmbH und konzentriert sich ausschließlich auf Lösungen und Umsetzungen gastronomischer Konzepte. Als spezialisiertes IT-Systemhaus realisiert die avus Services GmbH seit 2005 RFID-Lösungen für optimierte und automatisierte Prozesse – auch in Kombination mit Echtzeit-lokalisierung. Das Expertenwissen von avus schlägt sich dabei in einer Bandbreite an individuellen Lösungen für unterschiedlichste Branchen nieder. Namhafte Kunden vertrauen auf avus Technologien.