

## So macht moderne Technik Eisgeschäfte smarter: Sicher kassieren - präzise portionieren

Mit dem neuen Bargeldautomaten zieht mehr Transparenz und Effizienz hinter der Theke ein – ob beim Eisverkauf oder im gesamten Betrieb.



*r\_keeper: Modernste Kassensystem-Technik entlastet die Mitarbeiter und schafft Vertrauen bei den Kund:Innen. © Beigestellt*

Wer mit Eis, Kaffee oder Gebäck täglich Umsatz macht, weiß: Zwischen stressigem Thekenbetrieb und unscharfer Portionierung gehen oft wertvolle Euros verloren. Und gerade dort, wo noch mit Bargeld bezahlt wird, kommen Unsicherheiten und Zeitaufwand hinzu. Jetzt gibt es dafür eine neue, smarte Lösung: Ein Bargeldautomat, der Kassievorgänge automatisiert, Fehlerquellen reduziert – und bares Geld sichert.

### Neuheit in der Gastro: Der Bargeldautomat

## **mit System**

Vorgestellt auf der Fachmesse „**Alles für den Gast**“, sorgt das neue Gerät für Aufsehen. Es übernimmt den gesamten Bargeldprozess, speichert das Geld sicher in einem Tresor und entlastet das Personal. Die Kasse sendet den Betrag an den Automaten, der diesen dann direkt kassiert, das Rückgeld herausgibt und den Bon druckt. So läuft der Bezahlvorgang automatisiert ab – ohne manuelle Kassenlade, ohne Zugriff durch Unbefugte. Rund 30 bis 40 Prozent der Umsätze werden im Gastgewerbe nach wie vor bar abgewickelt.

Der Automat bringt hier nicht nur mehr Sicherheit, sondern auch Effizienz.

- Kein Zählfehler
- Kein Kassenminus
- Kein Manipulationsrisiko

Je nach Betriebsgröße ist das Gerät in drei Geschwindigkeitskategorien erhältlich. Die Einstiegskosten beginnen bei etwa 5.000 Euro – eine Investition, die sich laut bisherigen Nutzerbetrieben rasch amortisiert. Wer einmal ein solches System einführt, stattet oft auch alle Folgefilialen damit aus.

## **Erfolgsprodukt: Digitale Waage - perfekte Portionen**

Neben der neuen Bargeldlösung setzt **r\_keeper** weiterhin auf das bewährte Gewichtssystem für Eisportionen. Mit der smarten Kombination aus Waage und Touchscreen wird jede Portion exakt abgerechnet – inklusive automatischer Tara-Funktion für Becher, Waffel oder Glas. Das schafft Fairness, stärkt das Vertrauen der Gäste und hilft, Wareneinsatz zu optimieren. Denn: Bis zu 25 % des Eises werden laut Erfahrung verschenkt – ein Verlust, der durch präzise Portionierung vermeidbar ist.

## **Einsatz auch bei Gebäck und Co möglich**

Die Lösung funktioniert nicht nur bei Eis. Auch Backwaren, Snacks und andere Produkte mit variabler Größe lassen sich nach Gewicht abrechnen. Kunden sehen genau, was sie bezahlen – das steigert die Kaufbereitschaft und sorgt für Klarheit an der Theke. Das System erkennt, welche Mitarbeiter welche Verkäufe tätigen – Grundlage für Transparenz, Bonussysteme und gezielte Motivation. Zudem lassen sich Verkaufsziele, Tageskennzahlen oder Empfehlungen am Interface anzeigen – z. B. ein Croissant zum Kaffee. Auch das Kundendisplay lässt sich nutzen: Für Werbung, Aktionen und Cross-Selling.

## **Software weltweit erprobt, lokal betreut**

Ob Bargeldautomat oder Waagenlösung: Die Systeme basieren auf der Software **r\_keeper**, die weltweit in mehr als 70.000 Gastronomiebetrieben im Einsatz ist. In Österreich bietet der Vertriebspartner individuellen Support – sogar am Wochenende. Die neuen Systeme von **r\_keeper** bieten Gastronom:innen konkrete Vorteile: weniger Verluste, sichere Bargeldabwicklung, zufriedenere Gäste – und datenbasierte Entscheidungen für ein besseres Management. Besonders der neue Bargeldautomat bringt frischen Wind in die Kassensysteme der Branche.

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**