



DIRMEIER



smartSCHANK

Der innovative Assistent zur Optimierung Ihrer Serviceleistung, Maximierung der Getränkequalität, Entlastung Ihrer Mitarbeiter und Protokollierung Ihrer Ausschankmengen und Umsätze. **Einfach – Günstig – Jederzeit – Online**



smartSCHANK ist die Lösung...

Das clevere System steht für optimale Abläufe und Getränke-Qualität.

zur Optimierung Ihrer Serviceleistung.

smartSCHANK minimiert Wartezeiten, weil es die Zusammenarbeit zwischen Ausschank und Service koordiniert und beschleunigt.

zur Maximierung Ihrer Getränkequalität.

Der zügige Arbeitsablauf mit smartSCHANK garantiert, dass Ihren Kunden und Gästen stets frische und vorzügliche Getränke serviert werden.

zur Entlastung Ihrer Mitarbeiter.

smartSCHANK vereinfacht den Arbeitsablauf an der Theke und hilft Mitarbeitern lästige Fehler zu vermeiden.

zur lückenlosen Protokollierung Ihrer Ausschankmengen und Umsätze.

Die intelligente Technik des zum Patent angemeldeten smartSCHANK-Systems erleichtert und sichert eine korrekte Abrechnung.





Getränke- und Servicequalität

smartSCHANK hilft Ihnen aktiv dabei, Fehler zu vermeiden.

Die standardmäßige Getränkezubereitung in der Gastronomie oder an Bedientheken in Kiosken, Bäckereien, Tankstellen etc. besteht aus einem getrennten Kassen- und Schanksystem. Getränke werden erst boniert und anschließend, unabhängig vom Abrechnungssystem zubereitet. Dieser Ablauf beherbergt selbst für erfahrenes Personal einige, ungeliebte Fehlerquellen:

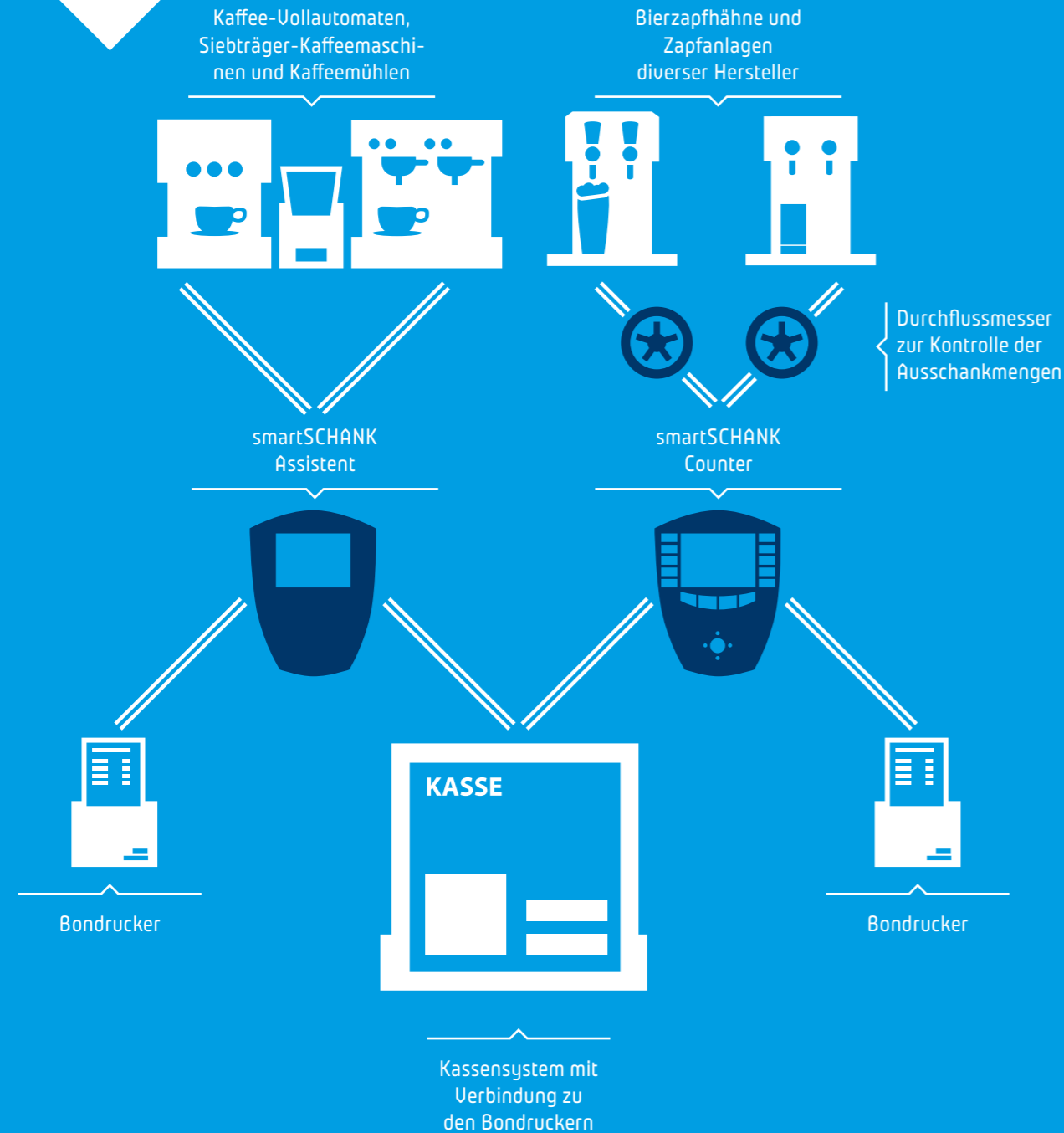
Vergessener Ausschank von bonierten Getränken: Ein Getränkebon kann auch der aufmerksamsten Thekenkraft verlorengehen und zu wenige Getränke werden ausgeschenkt.

Ausschank von nicht bonierten Getränken: Bons und Bestellungen können versehentlich doppelt bearbeitet oder Getränke falsch ausgeschenkt werden (großes statt kleines Getränk, Apfel- statt Orangenschorle, 3x statt 2x Cola-Mix).

Das Resultat: Zeitaufwendige Fehlerbehebung auf Kosten der Getränke- und Servicequalität. Die Servicekraft erkennt den Fehler erst beim Abholen der Getränke und durch das Korrigieren vergeht wichtige Zeit zulasten der Frische und Qualität von bereits zubereiteten Getränken. Ihr Gast muss auf sein Getränk warten oder bekommt es nicht in bestmöglicher Qualität.

Die smarte Lösung: smartSCHANK verbindet das Kassensystem direkt mit dem Ausschank! Die Anzeige am Zapfhahn oder der Heißgetränkemaschine sorgt dafür, dass ausschließlich das zubereitet wird, was boniert wurde und auch nichts vergessen wird. smartSCHANK stellt jederzeit sicher, dass alle Getränke korrekt und optimal zubereitet werden können und garantiert so, dass Ihre Kunden in kürzester Zeit leckere, frische Getränke genießen können.





Einfache Integration und Installation

smartSCHANK wird einfach in Ihr bestehendes System integriert.

smartSCHANK lässt sich einfach in Ihr bestehendes System integrieren – ohne sichtbare Veränderungen und ohne zusätzliche Anschlusskosten!

Installation:

1. smartSCHANK kann an die bestehende Schnittstelle, die vom Kassensystem zum Bondrucker führt, oder andere Standard-Schnittstellen des Systems angeschlossen werden. Hier sammelt der smarte Schankassistent sämtliche Daten über bonierte Getränke.
2. Darüber hinaus werden Durchflussmesser in die Getränkeleitungen integriert, die ebenfalls mit smartSCHANK verbunden sind und Daten über gezapfte Mengen an den Assistenten liefern.

3. Das System wird – entweder parallel dazu oder mit einem zweiten Gerät – online mit den installierten Heißgetränke-Automaten (Voll- und Halbaautomaten oder Kaffeemühlen) verbunden. smartSCHANK ist kompatibel mit den Geräten unterschiedlichster Hersteller.

smartSCHANK ist meist schon 10 Minuten nach der Installation betriebsbereit!

Denn nur so lange dauert die Konfiguration. Sie müssen keine Einarbeitungszeit für Ihr Personal einplanen, denn an den Artikeleinstellungen und Arbeitsabläufen wird nichts verändert und der Umgang mit dem Assistenten wurde bewusst unkompliziert designed.

Parallel zum Bondruck erfolgt auf dem Display an der Theke automatisch der Hinweis über die Anforderung. Der Assistent liefert eine ständige Hilfestellung für die Mitarbeiter durch die Anzeige von bonierten Getränken. So unterstützt der smarte Assistent stets beste Getränke- und Servicequalität und bietet, durch die ständige Registrierung von Kassen- und Ausschankbewegungen, eine wesentliche Arbeitserleichterung für Sie und Ihre Mitarbeiter bei der Erstellung der Abrechnung.



Und so funktioniert es...

Die Ampelanzeige zeigt einfach und übersichtlich den aktuellen Status.

Sie bewirten Ihre Gäste und Kunden gerne mit bester Qualität. Dafür kommt es in Ihrem Betrieb oft darauf an, Arbeitsabläufe möglichst schnell und reibungslos auszuführen. smartSCHANK ist Ihnen dabei ein intelligenter Helfer am Ausschank oder Thekenverkauf.

DIRMEIER hat beim Design von smartSCHANK bewusst auf eine nahtlose Integration des Schankassistenten in die Arbeitsabläufe geachtet. Der Blick auf das Display informiert die Thekenkraft schnell und stets aktuell über noch ausstehende oder bereits zu viel ausgegebene Getränke:

- Erscheint auf der Liste ein grün hinterlegtes Getränk, so muss dieses als nächstes zubereitet werden.
- Ist ein rot hinterlegtes Getränk zu sehen, bedeutet es, dass dieses zu viel ausgeschenkt wurde und die Getränke nachträglich boniert werden müssen. Ohne eine nachträgliche Bonierung erscheint die Getränkemenge später bei der Abrechnung als Verlust.
- Neutral (grau) hinterlegte Anzeigen in der „Pool-Ansicht“ bedeuten, dass alle bonierten Getränke mengenmäßig korrekt gezapft wurden.

Anhand der integrierten Journalfunktion kann der Ausschankverlauf leicht und übersichtlich nachvollzogen werden. Mit smartSCHANK herrscht stets Überblick über bonierte Getränke am Ausschank, bzw. über zu viel oder zu wenig abgegebene Getränke. Das spart Ihnen bei der Abrechnung, sowie Ihren Mitarbeitern direkt bei der Arbeit am Gast, mühevollere Fehlersuchen, viel Zeit und kostbare Energie!

Auf Wunsch stellt Ihnen der smarte Assistent darüber hinaus sämtliche Daten über die Abrechnung, aufgetretene Fehler und technische Informationen bis hin zur Information über Nachbestellungen online als Protokoll zur Verfügung.

A01		30.08.	17:57	€	V	26
Kredite (4)	Pool (6)			Tasten (0)		
1x Cafe Creme	B	17				
	T	11				
1x Espresso	B	33				
	T	22				
1x Espresso doppio	B	21				
	T	10				
1x Haferl Kaffee	B	124				
	T	17				

Wird ein Heißgetränk boniert, so erscheint es „grün“ als Kredit in der Ausschankliste. Die Thekenkraft kann so „Bon für Bon“ alle bestellten Getränke zubereiten.

A01		09.09.	20:38	€	V	1002
Kredite (4)	Pool (17)			Tasten (0)		
-1x 1xLatte Macchiato	V	1002				
	T	-1				
-1x 2xTasse Kaffee	V	1002				
	T	-1				
-1x 2xEspresso	V	1002				
	T	-1				
-1x 1xEspresso	V	1002				
	T	-1				

A01		09.09.	20:53	€	K	1001
Kredite (15)	Pool (17)			Tasten (0)		
1,0l	2 Weissbier hell					
0,4l	3 Helles Bier					
0,2l	4 Zitronenlimonade					
1,2l	5 Apfelsaftschorle					
	6 Tafelwasser					
	ZP Leitung 07					
2,9l	Total					

An der Zapfanlage werden bonierte Mengen dargestellt. Durch definierbare Überschankmengen kann ein bestimmter Toleranzbereich eingestellt werden. Dunkelgrau hinterlegte Balken zeigen „aktives“ Zapfen an.

Getränkemengen, die schon gezapft aber noch nicht boniert sind, werden – aufgrund der Erfassung durch die Durchflusszähler – als aktueller „Überschank“ rot dargestellt.

A01		09.09.	20:57	€	K	1001
Kredite (10)	Pool (17)			Tasten (0)		
	1 Weissbier dunkel					
0,1l	2 Weissbier hell	0,0l				
	3 Helles Bier	1,5l				
	4 Zitronenlimonade					
0,6l	5 Apfelsaftschorle					
	6 Tafelwasser					
	Total	0,8l				

Bereits zubereitete Heißgetränke, die noch nicht boniert wurden, werden in der Liste rot markiert als Minus dargestellt.

smartSCHANK Konfiguration	
Hauptmenü	
1/4	Moduleinstellungen >
Kreditliste	Geräte & Kasse >
4/4	Systemkomponenten >
Abmelden	Stammdaten >

Die Einstellungen zur Konfiguration können direkt am Touch-Screen der smartSCHANK-Einheit vorgenommen werden.

Übersichtliche, einfach gehaltene Menüs machen die Einrichtung schnell und intuitiv. Die Grundkonfiguration dauert meist nicht länger als zehn Minuten.

smartSCHANK Konfiguration	
Betriebsmodus:	
1/4	Strenger Kreditmodus (Nur Kredite können gezapft werden)
	Offener Kreditmodus (Zapfen vor Bonierung möglich)
4/4	Nur Debitmodus (Umsätze buchen und abrechnen)
Zurück	Kredit- & Debitmodus (Kombinierte Betriebsart)



Das „5 Tassen-Kaffee-Beispiel“

Verlust pro Monat • Materialeinsatz 

Verlust pro Jahr • Materialeinsatz 

Invest + **Zusätzlicher Umsatz** 

Geht man davon aus, dass pro Tag an einer einzelnen Theke nur fünf Tassen Kaffee falsch oder nicht boniert werden, dann entsteht pro Jahr ein Umsatz-Minus in Höhe von 3.200 Euro. Damit würde sich eine smartSCHANK-Einheit bereits nach weniger als einem Jahr amortisieren.

Der „transparente Ausschank“

Wie sich smartSCHANK bezahlt macht.

Basierend auf der Erkenntnis, dass kein Mensch in der Lage ist, zufällige Fehler vollständig zu vermeiden, entwickelt DIRMEIER wirkungsvolle, standardisierende Systeme für die Gastronomie.

Mit dem Einsatz von smartSCHANK verbessern und standardisieren Sie nicht nur die Qualität Ihres Ausschanks, Sie haben gleichzeitig ein sicheres Abrechnungssystem, das automatisch jede Getränkeentnahme registriert und damit auch Verluste transparent macht. Die parallele Registrierung von bonierten und ausgeschenkten Getränken stellt Folgendes unmittelbar heraus: Überschank von Getränken, entnommene, aber nicht bonierte Getränke, bonierte aber nicht entnommene Getränke.

Besonders in der System- und Filialgastronomie, mit Thekenausschank oder Selbstbedienung, ist es von enormer Bedeutung den Getränkeverlust möglichst genau nachvollziehen zu können. Der finanzielle Verlust, der für ein Unternehmen mit vielen Filialen durch die ein oder andere Tasse Kaffee entsteht, kann über das Jahr hinweg von erschütternder Höhe sein.

Ihre Ersparnisse durch smartSCHANK: **Die unkomplizierte und schnelle Nachrüstung**, die keine sichtbare Veränderung an der Theke mit sich bringt, macht smartSCHANK zu einer besonders kostensparenden Lösung. **Durch die ständige, transparente Darstellung von Fehlern** beim Ausschank können Sie unmittelbar reagieren und

Verlustquellen direkt beheben. smartSCHANK arbeitet durch die **genaue Registrierung der entnommenen Mengen** Hand in Hand mit Ihrem Kassen-/Warenwirtschaftssystem. Die Verkauf- und Verlustauflistung lässt sich auf Wunsch bequem am Rechner analysieren. Sie kann bei **Betriebsprüfungen als Nachweis** für Getränkemengen dienen, die entweder bei der Reinigung oder durch Mehr- oder Minderausschank nicht korrekt boniert wurden. So spart Ihnen smartSCHANK bei der Abrechnung und Buchhaltung kostbare Energie und Zeit. Mit seinen Vorteilen und einer kurzen Amortisierungszeit bietet smartSCHANK Ihrem Unternehmen einen unmittelbaren Return On Invest.



Abrechnung mit smartSCHANK

Geringe Anschaffungskosten bei gleichzeitig maximaler Kontrolle.

Das smartSCHANK-System gibt, durch die koordinierte Buchungs- und Abgabeprotokollierung genaue Auskunft darüber, ob der Verlust durch Überschank, vergessene Bonierungen oder regelmäßige Wartung stattgefunden hat. Das Verkaufs- und Abgabeprotokoll dient zugleich als Nachweis der gezapften Getränke bei Betriebsprüfungen. Hier lassen sich versehentlich ausgeschenkte Mengen als „Schwund“ deklarieren.

Nachdem eine Abrechnung an der Kasse erfolgt ist, schickt Ihnen smartSCHANK auf Wunsch per E-Mail ein Protokoll über sämtliche Abrechnungs- und Verkaufsdaten, aufgetretene Fehler, Meldungen und Informationen über die Zapfanlagentechnik.

Geht der Getränkebestand langsam zur Neige, kann der smarte Assistent sogar eine Bestellung bei Ihrem Lieferanten in Auftrag geben.

Die Onlineanbindung von smartSCHANK über den Internetanschluss an bestehende Fimen-Netzwerke, ermöglicht es außerdem, sich „in Echtzeit“ einen Überblick über alle aktuell gesammelten Daten aller angebotenen Systeme zu verschaffen.

Auf Wunsch schickt Ihnen smartSCHANK diese Abrechnungsdaten als E-Mail auf Ihr Mobiltelefon.



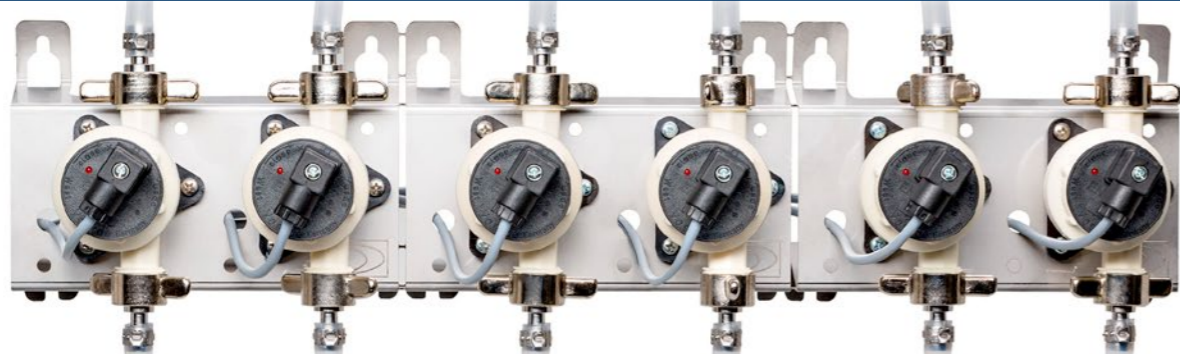
Abrechnungsart

Invest

Nutzen/Risiko

Nur über das Kassen-/Bonierungssystem	Keine zusätzlichen Kosten	Hohes (finanzielles) Verlustrisiko
Warenwirtschaftssystem, zusätzlich zum Kassensystem	Zusätzliche Anschaffungskosten, hoher permanenter Aufwand	Gute Kontrolle durch nachträgliche Prüfung. Verluste können nicht verhindert werden.
Kassenunabhängige* Durchflusszählung	Geringe Anschaffungs- und Installationskosten	Kein großer Nutzen, da die Daten nicht sinnvoll ausgewertet werden können
Automatisches Schanksystem (Computergesteuerte Schankanlage)	Sehr hohe Kosten	Sichere Abrechnung, sehr geringes Verlustrisiko
Parallele Kassen- und Durchflussprotokollierung mit smartSCHANK	Geringe Anschaffungs- und Installationskosten	Sichere Abrechnung, gute Kontrolle, Hilfestellung für Mitarbeiter

* Eine separate Durchflusszählung, die den Ausschank nicht (wie smartSCHANK) parallel zum Bonierungssystem dokumentiert, gibt keinen Aufschluss darüber, warum oder durch wen ein nicht bonierter Getränkeverlust besteht.



Schanktechnik von DIRMEIER

20 Jahre Erfahrung für die Schanktechnik.

Als Experte und Ideenentwickler auf dem Gebiet des Kälteanlagenbaus gründete Johann Dirmeier im Jahre 1989 seine erste Firma, aus der bis heute mehrere Unternehmen gewachsen sind, die sich auf ökonomische und qualitative Verbesserungen in Ausschank, Bevorratung, Kühlung, Reinigung und Abrechnung fokussieren und in der über 20jährigen Unternehmensgeschichte auf einige, zum Patent angemeldete Erfindungen zurückblicken lassen.

Beständiger Erfolg und kontinuierliche Innovation bewegten DIRMEIER dazu, sich ab 1994 auf Entwicklung und Vertrieb von elektronischen Ausschank- und Abrechnungssystemen zu spezialisieren.

Seit 2004 entwickelt DIRMEIER außerdem eigene Systeme und Zubehörteile für die Schanktechnik. DIRMEIER betreibt heute Standorte in Oberviechtach, Nabburg und Wernberg, in der bayerischen Oberpfalz. Die betriebseigene Entwicklungsabteilung forscht und arbeitet dort täglich an wettbewerbsstarken Lösungen für Gastronomiebetriebe aller Art – für begeisterte Mitarbeiter, Wirte, Gäste und Kunden.

„Das optimale Schanksystem“ bedeutet für DIRMEIER:

- hochqualitative, frische und köstliche Getränke für zufriedene Gäste,
- Arbeitserleichterung und mehr Sicherheit im Gastbetrieb durch intelligente Schankanlagen,
- sichere Abrechnung und Kontrolle über ausgeschenkte Mengen,
- individuelle Lösungen und umfassender Service als investitionswerte Leistungen für Kunden und Partner.

