

VAPIANO VAPIALINO



**CASE
STUDY**

VAPIANO – VAPIALINO

Einführung **unTill® Kassensystem** zur
Ablösung von RMS

Über Vapiano | Vapialino **INTRO**

Vapiano bietet seinen Gästen ein einzigartiges Restaurantenerlebnis. Bestellt und bezahlt wird über eine Chipkarte, die jedem Gast beim Betreten des Restaurants übergeben wird. Ein besonderes Merkmal ist das entspannte Ambiente, kombiniert mit modernen, offenen Küchen und einem einladenden Design. Die Speisekarte umfasst eine Vielzahl an Pasta, Pizza, Salaten und Desserts, die frisch an verschiedenen Stationen zubereitet werden. Gäste können den Kochvorgang live verfolgen.



Nach Eröffnung des ersten Vapiano Restaurants in Zürich 2007 folgte drei Jahre später eine rasche Expansion mit weiteren Standorten in Basel und Zürich 2 sowie in Basel 2 und Bern, jeweils 2015 bzw. 2016. Die Betriebe in Basel und Bern mussten als Folge der Corona-Pandemie inzwischen geschlossen werden. Aktuell unterhält das Gastronomieunternehmen Sodano Group AG die beiden Vapiano Restaurants in Zürich sowie das neu entwickelte Restaurantkonzept Vapialino in Spreitenbach Nähe Zürich. Über alle Standorte verteilt arbeiten derzeit 120 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen.



Das Vapialino ist das kompakte Format der Vapiano-Restaurants mit verkleinerter Küchenfläche und insgesamt weniger Sitzplätzen (50-100). Die Speisekarte ist etwas reduzierter und konzentriert sich vornehmlich auf Topseller. Mit Ready-to-use-Saucen, Self-Order Terminals und der Bestellung über QR-Codes bietet das Vapialino ein schnelles, effizientes und modernes Gastronomieerlebnis.

PROJEKT **Ansatz**

Seit vielen Jahren war in allen Vapiano Restaurants das Kassensystem Dynamics RMS (Retail Management System) im Einsatz. Eine Lösung, die das besondere Konzept der Chipkartennutzung ideal abbildete. Mit Ankündigung seitens Microsoft, das System nicht weiterzuentwickeln, wurde ein Systemwechsel erforderlich, ohne jedoch das bewährte, typische Vapiano-Konzept ändern zu wollen. Als alternative Lösung empfahlen wir dem Kunden daher unser Kassensystem unTill®, welches auch in das neu geplante Restaurantkonzept Vapialino eingeführt werden sollte.

Eine große Herausforderung beim Systemwechsel bestand darin, die von Vapiano genutzten und teilweise individuell programmierten Funktionalitäten der bisherigen Lösung in unTill® zu integrieren. Primäres Ziel war, die „besondere“ Funktionsweise des Systems, also das Buchen der Bestellungen auf die Chipkarte, in unTill® zu implementieren. Der Einsatz von mobilen Geräten sollte genauso möglich sein wie die Anbindung an Drittsysteme (z.B. an eine Bestellapp oder an ein Planungstool) oder das zentrale Abrufen von Artikel- und Umsatzdaten. Gewünscht war außerdem eine intuitive Bedienoberfläche auf allen Geräten. Angestrebt war ebenso, eine Schnittstelle des vorhandene Zahlungsanbieters Worldline so zu integrieren, dass der Zahlungsbetrag automatisch von der Kasse an das EC-Gerät übergeben wird. Dies war bisher nicht möglich.



UMSETZUNG **Lösung**

Mit Einführung von unTill® konnten wir in den beiden Vapiano Restaurants nicht nur den bewährten Bestellvorgang über Chipkarten in gewohntem Ablauf weiterführen, sondern, und das ist neu, im Vapialino den Gästen die Möglichkeit geben, ihre Bestellung über Self-Order Terminals oder über QR-Codes via Smartphone vorzunehmen. Diese Erweiterung realisierten wir durch die Schnittstelle zu Jamezz.

Des Weiteren kann der Kunde nun selbst das Layout sowie die Sortierung einzelner Artikel steuern und damit für eine bessere Übersicht und eine schnellere Bestellaufnahme an den Terminals sorgen. Artikel wie z.B. spezielle oder saisonale Gerichte können im System zeitgesteuert ein- und ausgeblendet werden, genauso wie Preis- und Artikeländerungen (auch restaurantübergreifend). Anpassungen, die durch den Kunden vorgenommen werden, sind somit wesentlich schneller umsetzbar und auch die Bedienoberfläche an den Kassen ist deutlich vereinfacht.

Die zentralgesteuerte Verwaltung der Artikelstammdaten und Auswertungen werden über das unTill® Web-Management realisiert und sind auf die Bedürfnisse des Kunden angepasst. Das Berichtswesen ist dynamisch und über die Cloud von überall erreichbar. Restaurantleiter haben zum Beispiel einen eigenen Zugang und können sich Berichte erstellen lassen und Auswertungen einsehen. Reportings werden automatisch versendet und sparen der Buchhaltung und dem operativen Management im Tagesgeschäft viel Zeit.

Durch die Anbindung der Zahlungsterminals von Worldline wird das bargeldlose Zahlen schneller und effizienter abgewickelt. Beträge müssen nicht mehr manuell auf den Geräten eintippt werden, sondern der zu zahlende Betrag wird automatisch aus unTill® an das Terminal übergeben. Zusätzlich wurde die Trinkgeldfunktion aktiviert, damit Gäste während des Bezahlvorgangs eigenständig einen Tipp geben können. Zahlungswege werden nun direkt erkannt und in den Berichten gespeichert, so dass Personal und Buchhaltung eine spürbare Arbeitserleichterung erfahren.

Auf einen Blick

- Projektlaufzeit insgesamt 4 Wochen
- 2 Vapiano in Zürich, 1 Vapialino in Spreitenbach, Schweiz
- Kassensystem unTill® mit
 - unTill® Web-Management
 - Einführung Self-Ordering über Jamezz
 - Integration Zahlungsanbieter Worldline
- 5 Kassen und 16 Orderterminals an den Stationen, insgesamt
- 1 Self-Order-Terminal im Vapialino in Spreitenbach
- 4 Handhelds in den beiden Vapianos
- 9 Drucker

Die Bestellterminals an der Küche und den Pizzastationen sowie das Oberflächenlayout der Handhelds wurden an das moderne Design von unTill® angepasst und ermöglichen den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen eine vereinfachte Bestellaufnahme an den jeweiligen Stationen. Freie Optionen oder Zusatzwünsche sind jetzt wesentlich leichter einzutippen.





Zusammenfassung

- Einfachere Administration des Systems durch den Kunden
- Neue und moderne Anbindungen an Softwarepartner wie Jamezz und Worldline (oder auch andere Schnittstellen möglich)
- Einfachere Bedienung der Kassen und Terminals durch das neue unTill® Design
- Auswertungen nahezu in Echtzeit verfügbar und von überall abrufbar (unTill® Web Management)

FAZIT **Lessons learned**

Bei diesem Projekt stand von Anfang an die Frage im Raum, wie es uns gelingen wird, ein bewährtes, jahrelang erprobtes Konzept so in den neuen Lösungsansatz zu integrieren, dass das „Kernstück“ im Ablauf erhalten bleibt und dennoch neueste Entwicklungen berücksichtigt und effizientere Funktionalitäten eingeführt werden. Gezeigt hat sich in jedem Fall, dass dies nur gelingen kann, wenn das Projekt auf Augenhöhe geplant wird und wenn man diejenigen mit „ins Boot holt“, die im täglichen Doing die Software nutzen. Besonders dieser intensive Austausch hat dazu beigetragen, dass wir die Anforderungen und Kundenwünsche noch besser berücksichtigen konnten.

„Seit 2007 besteht mit MS POS eine hervorragende Zusammenarbeit mit unseren Betrieben in der Schweiz. Die Umstellung des Auslaufmodells RMS konnte in 2023 in Zürich 1 und in 2024 in Zürich 2 erfolgreich auf unTill umgestellt werden. Auch unser neues Konzept konnten wir mit unTill ausstatten und sind hiermit sehr glücklich, so dass wir alle weiteren Standorte mit diesem Kassensystem bespielen möchten. Das einheitliche System über alle Betriebe vereinfacht auch die Daten- und Berichtverwaltung.“

Philipp Leuker, COO Sodano Group AG



AUSBLICK **Zukunft**

Mit dem Einsatz der unTill® Software und der Schnittstelle zu unserem Partner Jamezz werden zukünftig alle weiteren Vapialino Restaurants mit der Anbindung zu Jamezz ausgestattet. Bestellung werden entweder am Tisch oder im Hotelzimmer (das Hotel befindet sich in unmittelbarer Nähe) über einen QR-Code oder über das im Restaurant aufgestellte Self Order Terminal direkt in die offene Showküche gesendet. Dort werden die Bestellungen vor den Augen der Gäste frisch zubereitet oder an das Service-Personal übergeben, welches die Bestellung aufs Hotelzimmer bringt.



UND wie können wir Sie unterstützen?

Kontaktieren Sie uns!
Wir beraten Sie gerne.



Team MS POS

MS POS GmbH
Giesslerallee 1
47877 Willich
+49 2154 81254 10
kontakt@mspos.net
ms-pos.net

 **MS POS**
Knowledge is the Solution