



Newsletter unTill®

[Webseite](#) | [Kontakt](#) | [LinkedIn](#)

Willkommen im Herbst!

Während draußen die ersten Kastanien fallen, Kürbisse, Federweißer und Pilze Saison haben und es drinnen wieder schön gemütlich wird, bringen wir frischen (Herbst-)Wind in Ihre Kassenwelt! Mit jeder Menge Tipps, News und praktischen Funktionen im Gepäck, die Ihren Gastro-Alltag (noch) smarter machen. Schnell durchgelesen, direkt was mitgenommen – viel Spaß mit unserem September-Newsletter!

Herzlichst,
Ronny Reinbold
Produktmanager
und das unTill Team

[LinkedIn Profil](#)



Unsere Themen in dieser Ausgabe

- Gästemanagement mit Gastro.Digital
- Neue Schnittstelle OHIP jetzt in unTill integriert
- Neues Feature Sub Departments
- Insights - 20 Jahre MS POS
- Neue Schnittstelle Nexi
- Aktuelle Release Notes - die wichtigsten Updates
- FAQ - Thema Trinkgeld

- What's next

Schnittstellen

Gästemanagement mit Gastro.Digital



So einfach kann gute Organisation sein

Man hört sie ständig: Schlagworte wie "effizientes Arbeiten, einfaches Handling, nahtlose Integration". Doch genau das ist mit der Schnittstelle zu Gastro.Digital möglich! Warum sich mit vielen unterschiedlichen Tools verzetteln, wenn ein System alles aus einer Hand bietet? Mit Gastro.Digital nutzen Sie ein modernes Reservierungs- und Gästemanagement-Tool, das komplett mit Ihrem unTill Prime Kassensystem verbunden ist. Ob Reservierungen, Auslastungen oder Zahlungen: Mit Gastro.Digital behalten Sie immer alles im Auge und sparen wertvolle Zeit.

Auf einen Blick:

- Online-Reservierungen über Ihre Website oder Reserve with Google sind jederzeit im digitalen Reservierungsbuch abrufbar
- Durch Synchronisation mit der Kasse erscheinen alle Buchungen automatisch im Kassensystem
- Walk-Ins werden automatisch erfasst und sorgen für lückenlose Auslastungsübersicht
- Flexible Anzahlungen möglich, z.B. für Events oder Stoßzeiten, die auch direkt mit der Tischrechnung verrechenbar sind
- Online-Gutscheine & Gutscheinkarten können direkt an der Kasse eingelöst werden

😊 **Tipp:** Gastro.Digital bietet zusätzlich ein integriertes Event-Ticketing-System an. Vielleicht auch interessant für Sie?

Machen Sie mehr aus Ihrem Business - mit Gastro.Digital und unTill Prime. Weitere Infos zu Gastro.Digital finden Sie auch auf unserer Website. Oder nehmen Sie Kontakt auf mit [Mario Barac](#). Wir beraten Sie gerne!

Mehr zu Gastro.Digital erfahren

OHIP jetzt in unTill integriert



ORACLE®

Good News für die Hotelgastronomie

Wir freuen uns sehr, Ihnen mitteilen zu können, dass die unTill Prime Schnittstelle zu Oracle OHIP erfolgreich abgeschlossen wurde.

OHIP steht für **O**racle **H**ospitality **I**ntegration **P**latform und ist eine moderne, cloudbasierte Integrationslösung, die es ermöglicht, verschiedene Systeme wie z.B. ein Kassensystem und ein PMS (Property Management System) nahtlos miteinander zu verbinden. Ziel: schnellere Abläufe, weniger manuelle Arbeit und ein reibungsloser Datenaustausch.

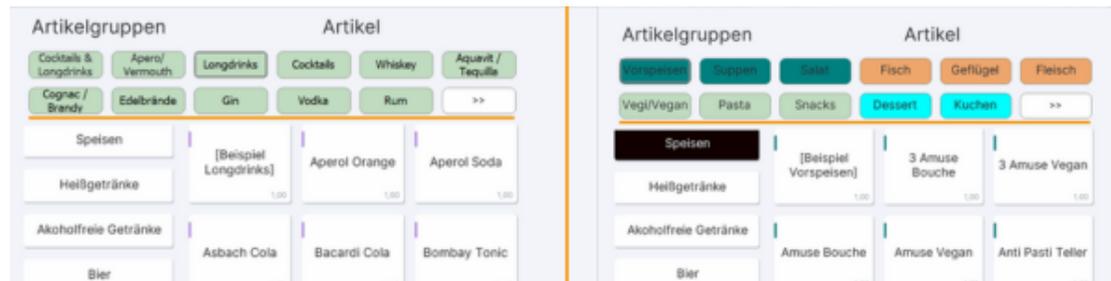
Mit dieser Integration profitieren Sie nun von einer direkten Verbindung zwischen Opera Cloud und unTill Prime, die folgende Funktionen bietet:

- Gästeinformationen abrufen und austauschen – z. B. Name, Zimmernummer etc.
- Artikel direkt auf die Zimmernummer buchen
- Stornobuchungen einfach und sicher durchführen
- „Non Room Postings“ übertragen
- Anzahl der Gäste pro Tisch übermitteln
- Gastbezogene Buchungen – Auswahl des gewünschten Gastes pro Zimmer
- Digitale Unterschrift auf Gastbelegen und automatische Übertragung an das PMS
- Modernes Web-Interface
- Direkte Anbindung ohne separates Interface

Ihr Vorteil → Mehr Effizienz, weniger Fehler und ein optimiertes Zusammenspiel zwischen Restaurant und Hotel.

Nutzen Sie bereits Oracle Opera Cloud? Dann wäre die unTill Schnittstelle zu OHIP der nächste Schritt, um Ihre Guest Experience aufs nächste Level zu bringen. Für eine unverbindliche Beratung nehmen Sie gerne Kontakt auf mit [Mario Barac](#).

Sub Departments



Je umfangreicher die Speise- oder Getränkekarte, desto mühsamer wird die Orientierung: endloses Scrollen, versehentliche Klicks, lange Sucherei – und schon sind wertvolle Sekunden dahin. Da kann Ihr Servicepersonal manchmal schon ins Schwitzen kommen.

Deswegen gibt´s dafür jetzt eine simple Lösung!

Strukturieren Sie Ihre Karten einfach um. Mit Unterabteilungen und Abteilungsgruppen, in denen Sie verwandte Artikel – z.B. belgische, niederländische und deutsche Biere – unter einer klaren Hauptabteilung zusammenfassen. Das Ergebnis: bessere Übersicht, schnellere Bestellaufnahme und ein reibungsloser Ablauf, gerade wenn es in stressigen Schichten hoch hergeht.

Neue Struktur = Entspanntes bedienen 😊

Alles lässt sich bequem im Backoffice oder Web-Management einrichten – und ist sofort in der Kasse sichtbar. Dieses Feature steht Ihnen ab **Version 149.4** in unTill zur Verfügung.

Interessiert? Dann kontaktieren Sie einfach unseren Sales-Mitarbeiter [Mario Barac](#). Wir planen das Update gerne gemeinsam mit Ihnen.

Insights

Bei uns war Party angesagt



Dieses Jahr gab's richtig was zu feiern

MS POS hatte runden Geburtstag! Und klar – so ein Jubiläum lassen wir nicht einfach unter den Tisch fallen. Mitarbeiter, Partner, Lieferanten,

Ehemalige ... viele waren dabei und haben mit uns gelacht, getanzt, gegessen und angestoßen. Es war ein sehr schöner Abend – vielen Dank an alle, die diesen besonderen Moment mit uns gefeiert haben!

20 Jahre MS POS – da kommt im Laufe der Zeit einiges zusammen. 2005 gestartet zu dritt, sind wir heute, zusammen mit den Kollegen am Standort Lodz in Polen, ein Team mit mehr als 110 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Bei uns arbeiten acht verschiedene Nationen an vier Bürostandorten. Zweimal sind wir in dieser Zeit umgezogen, dreimal mit unserer Website neu an den Start gegangen und schon viele Male auf großen Messen vertreten gewesen.

Während wir uns in den Anfangsjahren hauptsächlich auf Hospitality konzentrierten und mit RMS rund um den Globus aktiv waren, konnten wir mit Übernahme der I&B Consulting in Polen 2014 einen weiteren, wichtigen Schritt in Richtung Microsoft und Retail machen. Heute bieten wir im Retail-Bereich neben D365 F/O und Commerce auch die Kassenslösung Cegid und unser eigens entwickeltes Kassensystem POSSible an. Im Gastronomiebereich sind wir seit neun Jahren in der DACH-Region als Distributor für unTill unterwegs.

Wenn man 20 Jahre Firmengeschichte "hinter sich hat", gibt es natürlich Unmengen zu erzählen - Auf's und Abs, Geschichten und Erlebnisse, Pläne, Ideen, Visionen...aber all dies nur ansatzweise zu berichten, würde den Rahmen eines Newsletter Beitrags sprengen und die ein oder andere Anekdote darf auch ruhig (unerwähnte) Anekdote bleiben☺.

Dafür haben wir die Milestones unserer Firmengeschichte auf unserer Website übersichtlich an einem Zeitstrahl dargestellt. Klicken Sie doch mal auf den Button und sehen Sie sich in aller Ruhe unsere einzelnen Stationen an.

[Mehr zur MS POS Firmengeschichte](#)

Schnittstellen



nexi

Anbindung von Nexi-EC-Geräten in unTill Prime

Ab Version 149 ist es möglich, EC-Geräte der Firma Nexi direkt in unTill Prime zu integrieren. Damit wird der Zahlungsprozess noch einfacher, schneller und sicherer.

Die Anbindung erfolgt über die zwei bewährten Schnittstellen CCV Mapi oder OPI.

→ **CCV Mapi** (Multi Application Payment Interface) ist eine Schnittstelle, die eine direkte Kommunikation zwischen Kassensystem und EC-Terminal ermöglicht. Sie sorgt dafür, dass Zahlungsbeträge automatisch übertragen werden, und reduziert so manuelle Eingaben und Fehlerquellen.

→ **OPI** steht für Open Payment Interface. Ein internationaler Standard für die Integration von Kassensystemen mit Zahlungsterminals. OPI ermöglicht eine sichere, standardisierte und flexible Zahlungsabwicklung, die sich ideal für den Einsatz in der Gastronomie eignet.

Die Integration bietet diese Funktionen

- Automatische Übergabe des Zahlungsbetrags von unTill Prime an das EC-Gerät
- Refund-Funktion für Rückerstattungen
- Trinkgeldfunktion für bargeldlose Trinkgelder
- Belegsteuerung - Ausgabe von Rechnungs- und EC-Beleg
- Nachdruck von Belegen im Verlustfall
- Wiederholung der Zahlung bei Abbruch

Ihr Vorteil: Deutlich weniger manuelle Arbeit, schnellere Abläufe und ein reibungsloser Zahlungsprozess. Also perfekt für den Gastronomiealltag.

Aktuelle Release Notes

unTill Prime

Ab Version 149

- Sub Departments - Funktion hinzugefügt
- Anpassungen und Verbesserungen bei der Anbindung der Adyen Terminals
- Update unTill App um neue Funktionen
- Deutsche Übersetzungen aktualisiert
- Neues Feature: Anzahlungsrechnungen bei Reservierungen

unTill Air

- Deutsche Übersetzungen aktualisiert
- Darstellungsfehler behoben
- Fehler beim Wiederöffnen von Rechnungen gefixt

Aktuelle Release Notes zum Web Management finden Sie in Ihrem Web Management unter Einstellungen/Updates.

Für eine komplette Übersicht der aktuellen Release Notes hilft Ihnen unser Support-Team gerne weiter → support@mspos.net

Ihre Fragen...

... und unsere Antworten

Weil das Thema Trinkgeld so vielfältig ist und immer wieder zu Diskussionen führt, beschäftigen wir uns heute nur mit dieser einzigen Frage:

Was muss beim Umgang mit Trinkgeld beachtet werden?

→ Zunächst einmal gelten folgende rechtlichen Grundlagen

Nach §107 GewO ist Trinkgeld ein Geldbetrag, den ein Gast freiwillig und ohne rechtliche Verpflichtung zusätzlich zum Rechnungsbetrag an einen Arbeitnehmer zahlt. Für Arbeitnehmer ist das Trinkgeld steuerfrei, wenn der Gast es freiwillig zahlt, es zusätzlich zum Lohn erfolgt, es nicht vom Arbeitgeber gefordert oder in den Preis einkalkuliert ist und es direkt an den Arbeitnehmer geht. Zu unterscheiden ist: Erhält der Gastronom selbst Trinkgeld, gilt es als Betriebseinnahme und ist umsatzsteuerpflichtig. Trinkgeld darf nicht auf den Lohn angerechnet oder als Ersatz für Mindestlohn genutzt werden.

→ Wie steht's um die Höhe des Trinkgelds?

Es gibt keine gesetzliche Pflicht. In Deutschland sind allerdings 5-10 % der Rechnungssumme üblich.

→ Aufteilen im Team - welches Verhalten ist richtig?

Grundsätzlich gehört das Trinkgeld der Servicekraft, die es erhält. Abgabe oder Pooling ist nur erlaubt, wenn es vertraglich vereinbart oder gemeinsam beschlossen wurde. Dabei können Absprachen helfen und einen fairen Umgang unterstützen wie z.B. die gleichmäßige Verteilung pro Schicht bzw. pro Tag oder Hälfte/Hälfte - sprich: 50 % behält die Servicekraft, 50 % gehen in den Pool für Küche & Bar

→ Sollen Trinkgeldbeträge dokumentiert werden?

Eine schriftliche Trinkgeldregelung (Verfahrensdokumentation) ist empfehlenswert, um Konflikte und Probleme bei Betriebsprüfungen zu vermeiden. Bei unbaren Trinkgeldern wie z.B. der Kartenzahlung muss die Erfassung im Kassensystem erfolgen (Kassensturzfähigkeit).

→ Gibt es Stolperfallen?

Bedienungsgeld ist nicht gleich Trinkgeld und daher gilt: Bedienungsgeld ist Teil des Preises und damit steuerpflichtig. Arbeitgeber dürfen Mitarbeiter auch nicht verpflichten, Trinkgeld abzugeben. Trinkgelder an Familienangehörige gelten im Übrigen steuerlich als Betriebseinnahmen.

Haben Sie aktuell eine allgemeine Frage zu unTill?

Selbstverständlich beraten wir Sie gerne persönlich. Nutzen Sie dafür unser [Kontaktformular](#) oder rufen Sie an **+49 (0) 2154 - 81254 10**

What's next

Ein Blick auf kommende Themen



Fünf Jahre TSE sind schnell vorbei - jetzt rechtzeitig handeln!

Die technische Sicherheitseinrichtung (TSE) Ihrer Kasse ist zentraler Bestandteil der gesetzeskonformen Aufzeichnung von Kassenvorgängen. Was viele leider nicht wissen: Hardware-TSE haben eine begrenzte Lebensdauer von ca. 5 Jahren. Danach müssen sie verpflichtend ersetzt werden.

Aber kein Grund zur Sorge: wir informieren im Moment alle Kunden über die verbleibende Laufzeit ihrer TSE-Einheit, so dass Sie rechtzeitig handeln können.

Unsere Empfehlung: Wechseln Sie zu einer Cloud-TSE

Eine moderne Cloud-TSE bietet nicht nur mehr Flexibilität und geringeren Wartungsaufwand, sondern ist auch zukunftssicher und jederzeit skalierbar. Damit bleiben Sie gesetzeskonform und sparen jede Menge Zeit und Aufwand

Die Mehrwertsteuer auf Speisen bleibt bei 7 %

Viel diskutiert - jetzt umgesetzt: Ab dem 1. Januar 2026 gilt in Deutschland dauerhaft der ermäßigte Mehrwertsteuersatz von 7 % auf Speisen in gastronomischen Betrieben. Die Bundesregierung hat diese Maßnahme final beschlossen, um die Branche nachhaltig zu entlasten und Investitionen zu fördern. Mehr Planungssicherheit, geringere Steuerlast und wettbewerbsfähige Preisgestaltung - ein echter Vorteil für alle Gastronomiebetriebe!

MS POS Hotline für alle Supportanfragen

Telefonisch erreichen Sie uns unter +49 (0) 2154 - 81254 59

Wählen sie anschließend über die Telefontaste die **1** für unTill
Montags - Sonntags: 08.00 - 21.00 Uhr

Sie erreichen uns an Feiertagen in dringenden Notfällen zu den o.g. Zeiten. Wir empfehlen jedoch, immer anzurufen, da außerhalb der normalen Geschäftszeiten schriftliche Anfragen nicht bearbeitet werden.

Schriftlich erreichen Sie uns per Mail unter support@mpos.net

Voraussetzung ist, dass wir *Ihre* Mailadresse vorab registriert haben. Nach der Registrierung erhalten Sie von uns einen Aktivierungslink, den Sie einmalig bestätigen. Ab diesem Moment können Sie uns Ihr Anliegen über

die o.g. Mailadresse einreichen. Nach Eingang des Supporttickets erhalten Sie eine Mail von uns mit allen Informationen zu Ihrem Fall. Bei Änderungen und Rückfragen werden Sie ebenfalls automatisiert von uns benachrichtigt.

Bonrollen-Bestellformular

Weitere Informationen zu unTill finden Sie auf unserer Webseite

[Kassenfunktionen](#) | [Self-Ordering](#) | [Küchenmonitor](#) | [Payment Provider](#)



Wenn Sie diese E-Mail (an: {EMAIL}) nicht mehr empfangen möchten, können Sie den Newsletter [hier](#) kostenlos abbestellen.

MS POS GmbH | Giesslerallee 1 | 47877 Willich | Deutschland
newsletter@mpos.net
[Datenschutz](#) | [Impressum](#)