Mehr Effizienz in Restaurants:

DIE VORTEILE GESCHLOSSENER BARGELDKREISLÄUFE

INHALT

Jetzt ist es an der Zeit – Effizienz in der Gastronomie ist wichtiger denn je 3

Was ist ein geschlossener Bargeldkreislauf und wie funktioniert er? 4

Kann ein geschlossener Bargeldkreislauf den Restaurantbetrieb wirklich verändern? 5

Was hält die Restaurants zurück? 10

Jetzt ist es an der Zeit – Effizienz in der Gastronomie ist wichtiger denn je

Der ständige Kampf mit Lohnkosten, Kassendifferenzen und starker Konkurrenz: Einen Gastronomiebetrieb zu führen war schon immer eine Herausforderung und keine Branche für Zartbesaitete.

Nach der Pandemie hat sich die makroökonomische Situation verändert und entsprechend haben sich die Prioritäten verschoben. Die Inflation trieb die Kosten für Zutaten, Dienstleistungen und Arbeitskräfte in die Höhe, während Energiekosten und Mieterhöhungen die Gewinnspannen weiter drücken. Der durch die Lockdowns ausgelöste Arbeitskräftemangel hat sich bislang nicht entspannt.

Daher stehen Effizienz und Produktivität immer an erster Stelle.

Wenn Restaurantbesitzer:innen versuchen, ihren Betrieb zu optimieren, gibt es jedoch einen Bereich, der oft übersehen wird – ihre Bargeldprozesse. Der manuelle Umgang mit Bargeld wird oft einfach als Geschäftskostenpunkt akzeptiert, kostet aber Personal und Betreiber:innen viel Zeit, Energie und ist oft einer der stressigsten Aspekte des Tages.

Aber wir leben in einer neuen Ära der Automatisierung. Moderne digitale Lösungen können diese Prozesse entlasten und dem Restaurantbetrieb eine Reihe weiterer Vorteile bringen.

Lassen Sie uns über Bargeldautomatisierung in einem geschlossenen Kreislauf (Closed-Loop-Cash-Automation) sprechen und darüber, wie Ihre Mitarbeitenden vielleicht nie wieder Bargeld anfassen müssen.

WAS IST EIN GESCHLOSSENER BARGELDKREISLAUF UND WIE FUNKTIONIERT ER?

1.

Die Gäste zahlen ihr Bargeld direkt in den Bargeldrecycler am POS ein, sei es an einem Terminal oder an einer besetzen Kasse. Das Bargeld wird authentifiziert, gezählt und das Wechselgeld ausgegeben, ohne dass Mitarbeitende es jemals anfassen müssen.

2.

Das Bargeld wird in versiegelte Kassetten einsortiert.Wenn die Kassetten voll sind, nehmen die Mitarbeitenden sie einfach heraus und bringen sie ins Backoffice.

3.

Im Backoffice stimmt der Bargeldrecycler alle Bargeldeinnahmen für den Tagesabschluss ab.
Das System kann auch Kassetten mit den richtigen Stückelungen für die Rückgabe an den Recycler auffüllen und Einzahlungen für den Geldtransport oder die Bank vorbereiten.

Kann die Bargeldautomatisierung in einem geschlossenen Bargeldkreislauf den Restaurantbetrieb wirklich transformieren?

Der geschlossene Bargeldrecyclingkreislauf mag wie die Lösung für ein einzelnes Problem aussehen: *die Kosten für die manuelle Bargeldverarbeitung.*

Aber es geht um weit mehr als das. Die Auswirkungen ziehen sich wie ein roter Faden durch ein Unternehmen, bringen positive Veränderungen mit sich und steigern die Rentabilität in verschiedenen Bereichen.

Schauen wir uns die 5 wichtigsten Möglichkeiten an, mit denen der geschlossene Bargeldkreislauf den Restaurantbetrieb transformieren kann.

75% der Arbeitnehmer:innen geben zu, ihre Arbeitgeber mindestens einmal bestohlen zu haben

U.S. Handelskammer

1. SICHERHEIT

Es gibt kaum ein Restaurant, das noch nie von Bargeldschwund betroffen war – sei es durch menschliches Versagen oder internen Diebstahl.

Schwund ist und bleibt ein heikles Thema, doch Bargeldverlust ist ein Problem, das bis zu 95% aller Unternehmen betrifft und es schadet allen (Unternehmer:innen, Mitarbeitenden, Kund:innen). Es schmälert die Gewinne, drückt die Löhne und treibt die Preise in die Höhe. Untersuchungen der National Restaurant Association haben ergeben, dass **Schnellrestaurants bis zu 7% ihres Umsatzes durch Mitarbeiterdiebstahl verlieren**.

Neben den direkten Gewinneinbussen haben drohende Kassendifferenzen noch weitere negative Auswirkungen. Eine Atmosphäre des Misstrauens kann entstehen, die das Mikromanagement der Mitarbeitenden fördert und zu schlechten Beziehungen zwischen Personal und Leitung führt.

Die Bargeldrecyclinglösungen von GLORY dienen nicht der Überwachung Ihrer Mitarbeitenden, sondern nehmen ihnen die Versuchung des Diebstahls, da das Personal nicht mehr mit Bargeld in Berührung kommt, während es durch Ihr Unternehmen fliesst.

Darüber hinaus werden Fehler und das Risiko der Annahme gefälschter Banknoten praktisch eliminiert.

2. KOSTEN

Die Kontrolle der Lohnkosten ist ein ständiger Kampf für Restaurants.

Aber stellen Sie sich vor, dass die Abrechnung zu Tagesbeginn, am Tagesende und bei Schichtübergabe auf Knopfdruck erfolgen könnte.

Wie viel Zeit würden Sie jeden Tag, jede Woche, jedes Jahr sparen? Wie viele Stunden werden aufgewendet, um Unstimmigkeiten zu finden und zu beheben? Wie viel Zeit würden Ihre Führungskräfte sparen, wenn Ihr gesamtes Bargeld bereits gezählt und für die Einzahlung organisiert wäre?

Bargeldverarbeitung ist zeitaufwändig. Und Zeit ist Geld.

Viele Restaurants stellen ausserdem fest, dass sie weniger Geldtransporte benötigen oder weniger Zeit für Einzahlungen bei der Bank aufwenden müssen, da das Bargeld innerhalb des Unternehmens effizienter recycelt wird.

Und diese Effizienz kann noch weiter verbessert werden, wenn die von Bargeldrecyclinglösungen erzeugten Daten genutzt werden, um Einblicke in den gesamten Bargeldbestand eines Restaurants oder eines ganzen Unternehmens zu erhalten.

3. KUNDENSERVICE

Da Sie so viel Zeit für die Bargeldbearbeitung einsparen, können Sie Ihr Personal für Aufgaben mit höherem Mehrwert einsetzen, z. B. **für die Betreuung der Restaurantgäste**, oder für die Pflege der Restaurantumgebung.

Indem Sie die Verfügbarkeit Ihrer Mitarbeitenden erhöhen, können Sie nicht nur die Kundenerfahrung verbessern, sondern auch die Servicezeiten verkürzen und Zahlungs- sowie Wechselgeldfehler vermeiden.

„Das System von GLORY hat das Leben meiner Mitarbeitenden wirklich verändert, weil sie sich beim Umgang mit den Gästen wohler fühlen. Sie kümmern sich jetzt einfach besser um sie, da sie während des Gesprächs nicht auf das Bar- oder Wechselgeld achten zu müssen.“

Philippe Rispoli, Inhaber und Koch,
PB Boulangerie Bistro

Eine Erhöhung der Yelp-Bewertung eines Restaurants um einen Stern korreliert mit einer Umsatzsteigerung von 5 bis 9%.

Michael Luca, Harvard Business School

4. MITARBEITERBINDUNG

Mitarbeiterbindung ist seit langem eine Herausforderung für Restaurants. Die Personalfluktuation ist höher als in den meisten Branchen, und es kostet jedes Jahr Zeit und Energie, neue Mitarbeitende zu finden und sie auf hohem Niveau zu schulen. Angesichts des Arbeitskräftemangels ist diese Herausforderung heute größer denn je. Wie können Restaurantbesitzer:innen ihr Personal also besser an sich binden?

Im Mittelpunkt steht dabei natürlich eine gute Mitarbeitererfahrung. Es gibt viele Faktoren, die dabei eine Rolle spielen, wie z. B. die Löhne und die Unternehmenskultur (tut uns leid, da können wir nicht helfen). Eine **Senkung des Stresslevels am Arbeitsplatz kann viel bewirken.**

Wenn man mit Restaurantpersonal spricht, dann gehört der Umgang mit Bargeld oft zu den stressigsten Aufgaben des Tages. Wäre es demnach nicht sinnvoll, Sie von Aufgaben wie dem Abgleich der Kassenlade und der Behebung von Fehlern komplett zu entlasten? Würde dies zu einer höheren Arbeitszufriedenheit führen?

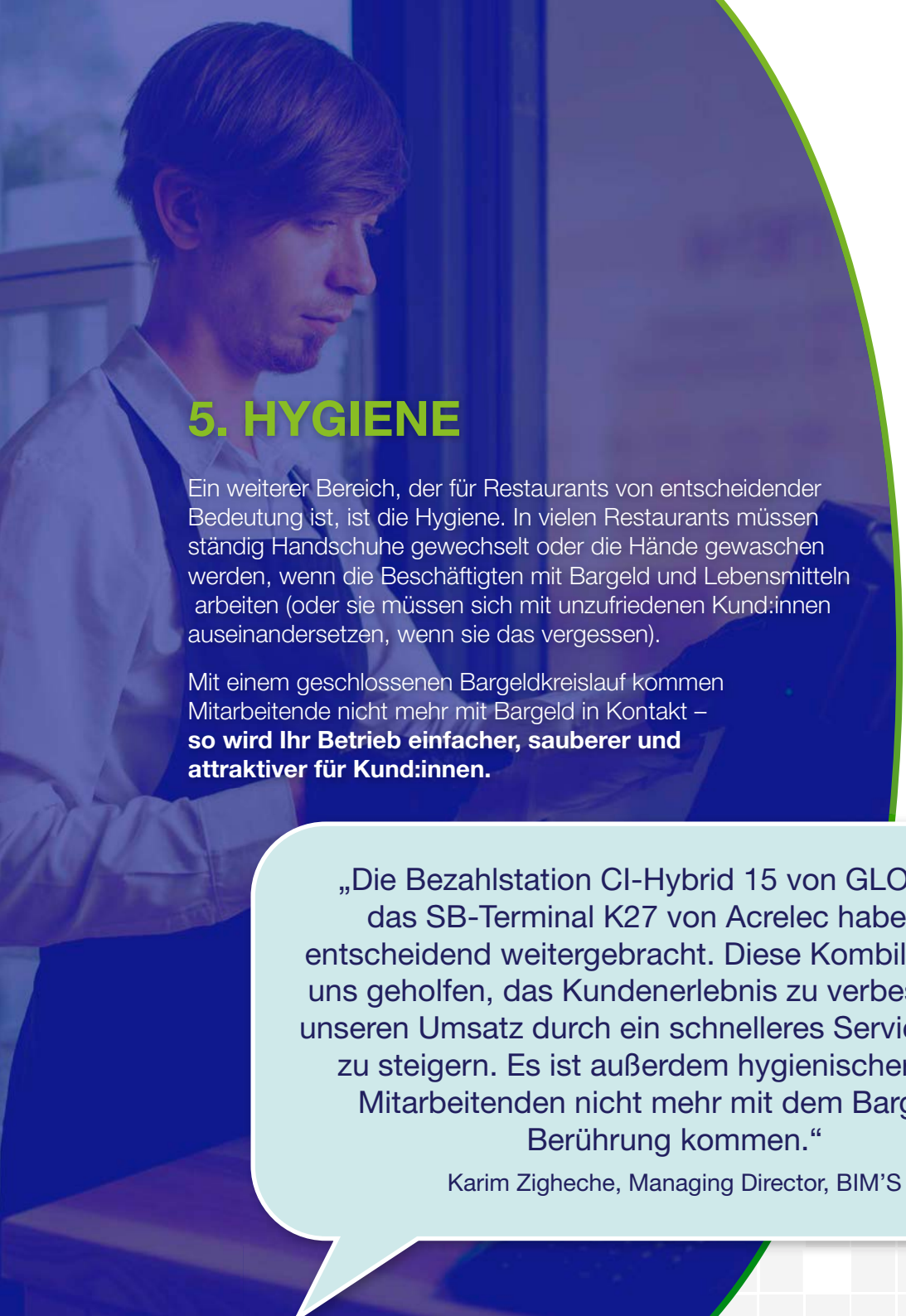
Unsere Case Studies aus Gastgewerbe und Einzelhandel zeigen, dass Mitarbeitende diese Systeme lieben, weil sie ihnen den gesamten Druck beim Umgang mit Bargeld nehmen und es ihnen ermöglichen, am Ende des Tages schneller nach Hause zu kommen.

Den grösste Arbeitskräftemangel hat das Freizeit- und Gaststättengewerbe mit einem Rückgang von 349.000 Beschäftigten zu verzeichnen. Das sind 2% der Gesamtbeschäftigtenzahl vor der Pandemie.

U.S. Bureau of Labor Statistics (US-amerikanisches Büro für Arbeitsstatistik)

„Der grösste Vorteil für mich ist, dass ich mich am Ende des Tages nicht darum kümmern muss, dass die Bargeldbeträge korrekt sind. Ich muss mich nicht auf das Personal verlassen, das am Ende des Tages das Geld zählt. Sie können den Laden fertig machen und gehen.“

Francisco Oliveira, Owner, Santa Nata



5. HYGIENE

Ein weiterer Bereich, der für Restaurants von entscheidender Bedeutung ist, ist die Hygiene. In vielen Restaurants müssen ständig Handschuhe gewechselt oder die Hände gewaschen werden, wenn die Beschäftigten mit Bargeld und Lebensmitteln arbeiten (oder sie müssen sich mit unzufriedenen Kund:innen auseinandersetzen, wenn sie das vergessen).

Mit einem geschlossenen Bargeldkreislauf kommen Mitarbeitende nicht mehr mit Bargeld in Kontakt – **so wird Ihr Betrieb einfacher, sauberer und attraktiver für Kund:innen.**

„Die Bezahlstation CI-Hybrid 15 von GLORY und das SB-Terminal K27 von Acrelec haben uns entscheidend weitergebracht. Diese Kombilösung hat uns geholfen, das Kundenerlebnis zu verbessern und unseren Umsatz durch ein schnelleres Serviceangebot zu steigern. Es ist außerdem hygienischer, da die Mitarbeitenden nicht mehr mit dem Bargeld in Berührung kommen.“

Karim Zigheche, Managing Director, BIM’S

75% der Verbraucherinnen und Verbraucher werden ein Restaurant mit negativen Kritiken über die Sauberkeit nicht besuchen bzw. nicht bevorzugen.

Harris Poll, Cintas Corporation

WAS HÄLT DIE RESTAURANTS ZURÜCK?

Der Zeit- und Arbeitsaufwand, der mit der manuellen Bargeldbearbeitung verbunden ist, ist in den Geschäftskosten enthalten. Diese Kosten sind jedoch weitaus höher, als sie sein müssten, wenn die Technologie diese Belastung beseitigen kann.

Die Frage ist also: Was hält Gastronom:innen zurück?

1 Der erste Grund, warum sie die Bargeldautomatisierung nicht einführen, ist, dass sie einfach noch nichts davon gehört haben.

Banken automatisieren seit Jahrzehnten ihre Bargeldprozesse, und in den letzten Jahren hat auch der Detailhandel die Vorteile erkannt, aber Restaurants sind bisher weitgehend aussen vor geblieben.

Wir glauben, dass es für Restaurants an der Zeit ist, die transformative Kraft der Bargeldautomatisierung kennenzulernen.

2 Der zweite Grund ist, dass sie die Dinge einfach immer so gehandhabt haben.

Der Zeit- und Arbeitsaufwand, der mit der manuellen Bargeldbearbeitung verbunden ist, ist in den Geschäftskosten enthalten. Diese Kosten sind jedoch weitaus höher, als sie sein müssten, wenn die Technologie diese Belastung beseitigen kann.

Würden Sie Ihre Kleidung wieder von Hand waschen? Oder den Rasen per Hand mähen? Warum verarbeiten Sie dann weiterhin Bargeld manuell, wenn die Technologie dafür vorhanden ist?

3 Das bringt uns zum letzten Grund: *den Kosten*.

Für viele Restaurantbesitzer:innen sind es die Vorabinvestitionen, die sie von der Bargeldautomatisierung abhalten. Ja, es ist eine Investition, aber wir können Ihnen belegen, dass sie sich lohnen wird.

Wenn Sie sich den ROI unserer Kund:innen ansehen und ihr Feedback, dass sie nie wieder zur manuellen Bargeldbearbeitung zurückkehren würden, werden Sie feststellen, dass die zahlreichen Vorteilen und Kosteneinsparungen, die unsere Lösungen bieten, Ihre Investitionen bei weitem aufwiegen.

LÖSUNGEN FÜR EINEN GESCHLOSSENEN BARGELDKREISLAUF VON GLORY

CI-10X

POS-BARGELDRECYCLER

Die Bargeldrecyclinglösung CI-10X erspart dem Personal den Umgang mit Bargeld am POS und erhöht die Servicegeschwindigkeit.

CI-100X

BARGELDRECYCLER FÜR DAS BACKOFFICE

Der CI-100X beschleunigt Back-Office-Prozesse und Abstimmungen, wodurch eine Vielzahl flexibler Betriebsprozesse implementiert werden kann.

K27

SB-KIOSK-TERMINAL

Der K27 ist die richtige Lösungen, wenn Sie wenig Platz haben oder eine maximale SB-Kapazität wünschen. Bargeld-, Karten- und mobile Zahlungsoptionen bedeuten, dass Ihre Kundschaft davon profitiert, egal wie sie bezahlen möchte.

Das Lösungsangebot von GLORY für Bargeldautomatisierung und Order-Pay ist das umfassendste auf dem Markt.

Erfahren Sie mehr über unser gesamtes Lösungsangebot.

UBIQULAR™

CLOUD-BASIERTE BUSINESS INTELLIGENCE UND BERICHTERSTATTUNG

Maximieren Sie den ROI Ihrer Bargeldautomatisierungslösungen und optimieren Sie Ihre Bargeldprozesse, indem Sie die von ihnen erzeugten Daten in verwertbare Erkenntnisse auf Geräte-, Restaurant- und Unternehmensebene umsetzen.

Bargeld ist nach wie vor ein wichtiges und beliebtes Zahlungsmittel für einen Grossteil der Menschen, vor allem in der Schnellrestaurantbranche.

Und kein:e Restaurantbesitzer:in möchte Kund:innen von seinem/ihrem Geschäft ausschliessen. Die Forschung zeigt, dass Bargeld nicht verschwinden wird – die Herausforderung besteht darin, es so effizient wie möglich zu handhaben.

Die Lösungen von GLORY für einen geschlossenen Bargeldkreislauf können die Bargeldkosten drastisch senken, während Sie gleichzeitig Zeit und Flexibilität gewinnen, um Ihre Ressourcen in Bereichen Ihres Unternehmens mit höherer Wertschöpfung einzusetzen und ein besseres Umfeld für Mitarbeitende und Kund:innen zu schaffen.

Wenn Sie sich immer noch nicht sicher sind, ob diese Investition das Richtige für Sie ist, **sprechen Sie mit unseren Experten** und machen Sie sich ein klares Bild über die positiven Auswirkungen und den ROI, den Sie von der Einführung des geschlossenen Bargeldkreislaufs in Ihrem Restaurant erwarten können.

Oder sprechen Sie mit unserem Team über das gesamte Spektrum an Bargeldautomatisierungs- und Insight-Lösungen von GLORY sowie alle Möglichkeiten, wie wir die Leistungsfähigkeit Ihres Unternehmens steigern können. Kontaktieren Sie uns unter:

info@ch.glory-global.com

eBOOK-CLOSEDLOOPCASHRESTAURANTS-0325/CH-DE_1.0