

Den Gästen erfolgreicher Free-flow-Betriebsrestaurants wird das qualitativ hochwertige Speisen- und Getränkeangebot in einem attraktiven Umfeld präsentiert. Systemgeschirr von Bauscher schafft den passenden Rahmen und eröffnet zudem eine Reihe von Möglichkeiten, um mit funktionellen Vorteilen mehr Wirtschaftlichkeit zu erzielen.

Für die *grammgenaue Tarierung* wird das Porzellan bei seiner Herstellung bis auf ein Gramm genau gewogen. Das Ergebnis wird an der Unterseite als EAN-8-Strichcode dauerhaft aufgebracht. Teller und Speisen werden im täglichen Betrieb an der Kasse gemeinsam gewogen.



Die Checkoutwaage von Mettler-Toledo liest das bis aufs Gramm genaue Tara des Porzellans ab. Jedes Gramm darüber hinaus ist den Speisen zuzuordnen und kann abgerechnet werden – mit Gewinn für den Caterer.

Wird kein Tara gelesen, weil zum Beispiel beim Außer-Haus-Verkauf kein Porzellan, sondern eine Kunststoff-Einweg-Verpackung verwendet wurde, wird die boreal-Kasse das vom Backoffice für den betreffenden Artikel in der Verkaufsform „Außerhaus“ vorgegebene Tara zur Wägung einstellen.

Der in die Waage integrierte Scanner übernimmt natürlich auch die EAN-12-Produktcode-Lesung, sodaß der Handscanner aus der Grundausrüstung nicht mehr erforderlich ist, jedoch als Zweitgerät beibehalten werden könnte.



Die boreal-Kasse kann mit einem Scanner noch mehr anfangen: Sie liest ID-Tags von Arbeitskleidung für das ID-Tracking, registriert vorgewogene Artikel mit codierten PLU und Nettogewicht oder akzeptiert Belege des Leergutrücknahmegeräts.