

# smartSCHANK

Das individuelle Optimierungssystem  
für Ihren Ausschank

smartSCHANK  
≡ PITSTOP ≡

smartSCHANK  
≡ SETUP ≡

smartSCHANK  
≡ TUNING ≡

smartSCHANK  
≡ MATIC ≡



# smartSCHANK

heißt das intelligente, individuelle und leistungsfähige System zur Optimierung Ihrer Schankanlage.



Je nach Umfang Ihres Schanksystems im Self-Service oder mit Bedienung gibt es mit smartSCHANK anwendungsorientierte Versionen für Ihre Anlagenkonfiguration. Von der Protokollierung Ihrer Ausschankmengen bis zur umfassenden Maximierung der Wirtschaftlichkeit und Servicequalität Ihres Ausschanks ist smartSCHANK das professionelle Optimierungssystem.

## Wie möchten Sie Ihren Ausschank optimieren?

Suchen Sie im Produktfinder den Gastronomiebereich, in dem Sie tätig sind oder sein wollen, informieren Sie sich auf den entsprechenden Seiten in diesem Prospekt über maßgeschneiderte Paketlösungen und lassen Sie sich von Ihrem smartSCHANK-Partner Ihr individuelles Wunschpaket schnüren.

## Der smartSCHANK-Produktfinder

	Gastronomie mit Selbstbedienung	Gastronomie mit Service
Verein, Bildungseinrichtung	Seite 5 - 8	
Arztpraxis	Seite 5 - 8	
Tankstelle	Seite 5 - 8	
Büro, Verwaltung, Produktion	Seite 5 - 8	
Stehcafé	Seite 5 - 8	Seite 13 - 16
SB-Restaurant	Seite 9 - 12	
Rasthof	Seite 9 - 12	Seite 13 - 16
Kantine	Seite 9 - 12	
SB-Café	Seite 9 - 12	
Bar		Seite 13 - 16
Bistro		Seite 13 - 16
Gaststätte		Seite 13 - 16
Hotel	Seite 9 - 12	Seite 17 - 20
Möbelhäuser	Seite 9 - 12	Seite 17 - 20
Restaurant		Seite 17 - 20
Gasthof		Seite 17 - 20
Café	Seite 9 - 12	Seite 17 - 20
Bowlingcenter	Seite 9 - 12	Seite 17 - 20
Ausflugs- und Touristiklokale (z.B. Skihütten und Skibars)	Seite 9 - 12	Seite 17 - 20
Fast Food-Restaurants	Seite 9 - 12	
Freizeit-Parks	Seite 9 - 12	Seite 17 - 20
Kino-Erlebnis-Center	Seite 9 - 12	Seite 17 - 20

smartSCHANK  
≡ PITSTOP ≡

smartSCHANK  
≡ SETUP ≡

smartSCHANK  
≡ TUNING ≡

smartSCHANK  
≡ MATIC ≡

# smartSCHANK

Erfolgskonzepte für die Gastronomie

---





Die Paketlösung zur Einführung,  
Erweiterung und Optimierung  
eines Ausschanks in Selbstbedienung.



Vereinsgastronomie  
Bildungseinrichtungen  
Arztpraxen  
Produktionsstätten  
Tankstellen  
Büros, Verwaltung  
Stehcafé

## Trinken ist wichtig!

# smartSCHANK pitstop organisiert Ihren SB-Ausschank wirtschaftlich.

**Das „Sofort-Getränk“ in Bereichen mit vielen Personen wirtschaftlich anzubieten ist jetzt möglich: professionell, einfach und schnell. Mit smartSCHANK pitstop. Schluss mit Wartezeiten an der Kasse, weil das Zubereiten des Getränks dort gerade dann die Arbeitskraft bindet, wenn diese eigentlich an der Kasse dringend benötigt wird.**

Wirtschaftlicher ist es, den Getränkeausschank nicht durch die Kassen- oder Counterkraft tätigen zu lassen, sondern in Selbstbedienung zu organisieren. smartSCHANK pitstop löst diese Aufgabe mit einfachstem Handling durch den Gast bei optimaler Ausschankkontrolle und bester Getränkequalität.

Und dies ist der professionelle Ablauf: Der Gast zahlt das Gutschein-Ticket für die Getränke seiner Wahl an der Kasse. Anschließend holt sich der Kunde sein Getränk in Selbstbedienung, indem er mit dem Gutscheinticket die Schankanlage steuert. Bei mehreren Gutschein-Tickets kann der Gast seine gebuchten Getränke zu beliebiger Zeit und ohne weiteres Anstellen an der Kasse zapfen.

So einfach, schnell und vorteilhaft arbeitet smartSCHANK pitstop im Tankstellen-Shop, in der Vereinsgaststätte – mit einfacher Abrechnung durch eine Mitgliedskarte, im Tagungs- und Wellnessbereich von Hotels, in Produktionsstätten oder im Stehcafé.

### smartSCHANK pitstop: Der günstige Weg zur Getränke-Selbstbedienung

Mit nur geringem Aufwand kann ein bestehendes smartSCHANK System für Selbstbedienung erweitert werden, um daraus einen wirtschaftlichen und zeitgemäßen SB-Getränkeausschank zu konfigurieren. Je nach gewünschter Arbeitsweise werden Scanner, Reader, Münzwechsler, Notenprüfer oder Kartensystem ergänzt. Gerne können auch mehrere Möglichkeiten miteinander kombiniert und parallel genutzt werden.





## **Getränke-Selbstbedienung ganz einfach:**

Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, den Zahlungsvorgang mit smartSCHANK pitstop zu optimieren und damit die Kassenkraft zu entlasten. Die einfachste Lösung ist der gedruckte Gutschein. Es ist aber auch möglich einfach über Transponder, Chipkarte, Code oder ganz bequem über das „Smartphone“ abzurechnen. Mit zukunftsweisenden Optionen von Online-Bestellung und Online-Guthaben sind dafür die Voraussetzungen gegeben.

**Ihr Vorteil: Vielfach können vorhandene Transponderchips für Zutritt, Zeiterfassung, Mitgliedskarten, etc. genutzt werden.**

## **Tafelwasser, Limonaden, Säfte, Schorlen und Kaffee:**

smartSCHANK pitstop bindet bestehende Zapfstationen und vorhandene Kaffeeautomaten in die Anlagenkonfiguration ein. Eine perfekte Lösung ist aber die neue smartSCHANK Multi-Zapfstation. Sie bietet eine breite Palette an Getränken bei minimalem Platzbedarf.

# smartSCHANK

## ≡ PITSTOP ≡

## **So einfach ist es, das smartSCHANK pitstop Konzept umzusetzen:**

**Die smartSCHANK Steuerung ist, wie in allen smartSCHANK Paketen, das Herzstück mit den entscheidenden Vorteilen:**

**Vorhandene Kaffeemaschinen, AFG-Stationen oder Bierzapfanlagen** können einfach nachgerüstet, eingebunden und auf Selbstbedienung umgestellt werden.

**Der Gutscheinkauf an der Kasse und Getränke in Selbstbedienung sparen Arbeitszeit ein, weil die Anzahl der Verkaufsvorgänge reduziert wird.**

**Der raschere Ablauf garantiert frische, wohlschmeckende Getränke bei individueller Wahl der Ausschankzeit und reduzierter Wartezeit.**

**Der vereinfachte Arbeitsablauf entlastet Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Kassen- oder Counterbereich und erhöht so die Servicequalität.**

**Einfache Abrechnung und umfassendes Controlling steigern die Effizienz.** Es gibt keine unnötigen Verluste an den Getränke-Zapfstationen mehr, weil keine „unbezahlten“ Getränke gezapft werden können.



## Machen Sie vom ersten Tag an Gewinn! smartSCHANK pitstop gibt es als „Full-Service-Lösung“.



**Mieten Sie die Anlage nach Ihren Vorstellungen und Ihren Marktanforderungen.**

Die Mindestmietlaufzeit beträgt lediglich 3 Monate, ist also ohne jedes Risiko.

**Beziehen Sie die Getränke von smartSCHANK.**

Die Finanzierung über den Getränkebezug ist **nicht** mit der Mietlösung verknüpft.

**So gewinnen Sie ab der ersten Tasse Kaffee.**

Kaufen Sie die Anlage. Der klassische Invest beim Kauf rentiert sich sehr schnell.  
Bei beschleunigtem Ausschank und besserem Service generieren Sie zusätzliche Umsätze.  
Und das vielleicht sogar bei reduziertem Personaleinsatz.





## Das integrierte System für die optimale SB-Getränkeabgabe

für den gesamten SB-Getränkebereich

SB-Café

Café

Rasthof

Kantine

SB-Restaurant

Hotel (Bar, Tagung, Foyer, Wellness)

Sport- und Freizeitanlage, Fitnessstudio

Möbelhäuser

Kino-Erlebnis-Center

Bowlingcenter

Ausflugs- und Touristiklokale  
(z.B. Skihütten und Skibars)

Fast Food-Restaurants

Freizeit-Parks

Kino-Erlebnis-Center



## Vom Start weg mit dem besten Setup gewinnen.

**Steigern Sie den Profit Ihrer SB-Gastronomie durch die Kombination der schnellen und reibungslosen Bestellung und Bezahlung durch den Gast mit der einfachen Getränkeabnahme bei maximaler Qualität.**

smartSCHANK setup optimiert vorhandene Getränkeausgaben im SB-Bereich und installiert neue Systeme mit aktuellsten Technologien. Dabei garantiert smartSCHANK die integrierte Planung und Ausführung der Anlagenoptimierung von der Kasse bis zum Gast.



# smartSCHANK ≡ SETUP ≡

Mit smartSCHANK setup sind SB-Restaurants oder Rasthöfe bestens gerüstet für den größten Gästeansturm. Denn mit setup geht alles fast wie von selbst.

## Konsequente Systemoptimierung mit modernsten Technologien:

Die integrierte Steuerung, der „smartSCHANK Assistent“ bindet von der Kellertechnik über die Kasse bis zur Getränkeabgabe an den Gast sowohl vorhandene Anlagen als auch die Module aus der smartSCHANK-Serie ein.

Alle Vorteile von smartSCHANK pitstop können hier genutzt werden. Bei Neuinstallationen kommen alle Komponenten wie Fasswechsler-Systeme oder Reinigungssysteme aus der smartSCHANK Palette zum Einsatz.

Besondere Vorteile bietet in der SB-Gastronomie die smartSCHANK multi-Zapfstation mit der Ausgabe von Tafelwasser, Säften, Schorlen, Limonaden und Weinen.

## smartSCHANK setup bietet beste Voraussetzungen für den modernen Getränkeausschank in Selbstbedienung.

Vom gedruckten Gutschein mit QR- oder Strichcode bis zur Zahlung per Transponder, Chipkarte, Smartphone oder online. Selbstverständlich auch mit Bargeld oder Karte. Alles aus einer Hand.



## Die „GUTSCHEIN-LÖSUNG“ in der Selbstbedienung



### smartSCHANK setup optimiert die kundenfreundliche Getränke-Selbstbedienung



- 1 **Getränkegutscheine werden an der Kasse gekauft**, egal ob das Getränk sofort (z.B. zum Essen) oder später („der Espresso danach“) konsumiert werden soll.
- 2 **Der Gast zapft das zuerst gewünschte Getränk mit dem passenden Gutschein.** Ohne wiederum an der Kasse anzustehen nutzt er später den Gutschein für weitere Getränke.
- 3 **Versehentliches Zapfen eines nicht gewünschten Getränks ist ausgeschlossen**, mit dem Gutscheincode ist ausschließlich das bezahlte Getränk verfügbar.



## Erlössteigerung beim Ausschank – mit geringem Aufwand

smartSCHANK tuning ist intelligentes Controlling  
bei geringer Investition und großer Wirkung.

Gaststätte

Bar

Bistro

Rasthof

Café

Stehcafé





## Der „tuning-Chip“ für die optimale Leistung.

**Als Gastronom wissen Sie: Im Service kann vieles schief laufen. Gästezufriedenheit einerseits und wirtschaftliches Ergebnis andererseits sind die Grundpfeiler für jeden erfolgreichen Wirt.**



*smartSCHANK tuning zeigt schon mit kleinen Anpassungen Ihrer Schankanlage große Wirkung!*

**smartSCHANK tuning macht Ihnen den Einstieg in die Welt der Ausschankoptimierung leicht:**

Ganz nach Ihren Wünschen kann smartSCHANK tuning mit oder ohne Kassenanbindung, mit oder ohne Kellnerschlüssel, mit oder ohne Leitungsfreigabe nach Bonierung konfiguriert werden.





Vorhandene  
Kaffeemaschinen



Vorhandene Zapfstation; erweitert



smartSCHANK Durchflussmessung

# smartSCHANK TUNING

Einfach und schnell wird der smartSCHANK-Assistent mit Durchflussmessung und Kassenanbindung eingebaut – schon sehen Sie als Wirt, ob beim Ausschank alles ok ist.

So verbessern Sie sofort Ihr wirtschaftliches Ergebnis.

A01 (KD) 22.10. 10:26 V1002				Managermenü			
Kredite (3)	Pool (0)	Tasten (0)		Offene Abrechnungen			
-1x Rotwein 1/4	A01 (KD) 22.10. 08:48	Tasten (0)		Abgestellte Abrechnungen			
-1x Rotwein 1/4	Kredite (4)	Pool (0)	Tasten (0)	Auswertungen			
1x 1xRotwein 1/4 (0	1x Dunkelbier 0,5l	B	0	Abbruch			
	1x Radler Dunkel 0,5l	B	0				
	1x Radler Dunkel 0,5l	B	0				

## Kontrollieren Sie Ihre Ausschankmengen

Auf Wunsch nur für Sie sichtbar, ermöglicht der Einbau der smartSCHANK Steuerung die Ausschankkontrolle ohne jegliche Veränderung am Schanksystem oder der Abrechnung. smartSCHANK „tuning“ funktioniert auch ganz ohne Kassenanbindung.

## Ver„schänken“ Sie nichts!

Zusätzlich zur Ausschankkontrolle kann smartSCHANK Ihre Anlage so steuern, dass nur bonierte Getränke gezapft werden können. Dabei bleibt Ihnen überlassen, ob „ohne Schlüssel“, durch den Schankkellner oder durch die Kellner selbst gezapft werden soll.

## Unterstützen Sie Ihre Kellner oder Thekenkräfte

Als dritte Ausbaustufe ermöglicht smartSCHANK, bezogen auf jede Servicekraft den Ausschank zu kontrollieren und diese zu unterstützen, indem bonierte und noch nicht gezapfte Getränke nicht mehr vergessen werden können.



## „Tunen“ Sie Ihre bestehende Anlage und gewinnen Sie vom Start weg.



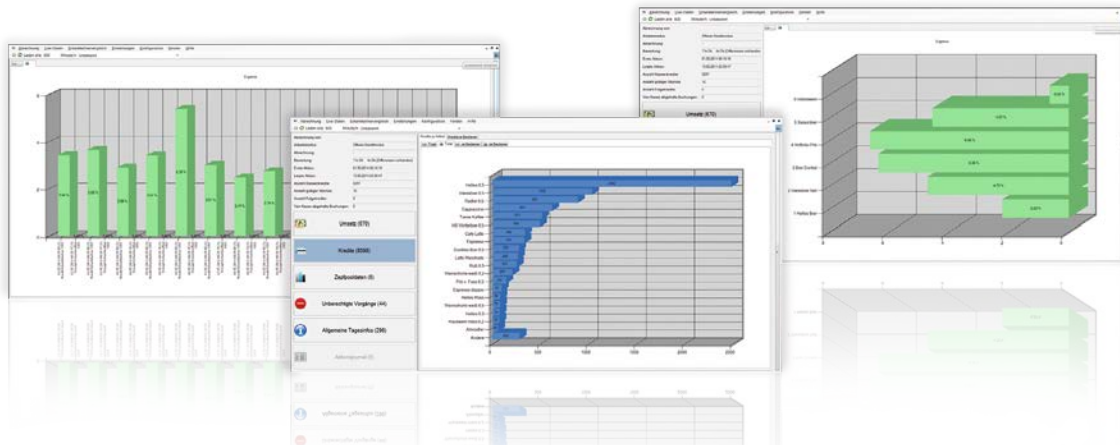
Von der Kellertechnik über Biersäulen, Zapfstationen und Kaffeeautomaten bis hin zur Kasse können Sie weiterhin alle Bausteine Ihrer Schankanlage nutzen.

### smartSCHANK tuning macht Ihnen die Erfolgsoptimierung leicht:

Ganz nach Ihren Wünschen können Sie bei smartSCHANK tuning unter mehreren Abrechnungsvarianten wählen.

Am einfachsten ist die Abrechnung über das Display, den Ausdruck eines handelsüblichen Bondruckers oder den bequemen Mailversand.

Die optionale Abrechnung mit der **smartSCHANK Monitoring Software** am PC eröffnet zusätzliche Funktionen zur Auswertung sowie zur Erstellung von Berichten. Damit haben Sie Ihr Schank-Controlling immer voll im Griff, selbst bei der einfachsten und kostengünstigsten smartSCHANK Anlagenkonfiguration.





## Top-Level-Ausschank mit allen Optionen

smartSCHANK matic konfiguriert den optimalen Ausschank.



Hotel

Restaurant

Gasthof

Café

Bowlingcenter

Möbelhaus-Restaurants

Ausflugs- und Touristiklokale  
(z.B. Skihütten und Skibars)

Freizeit-Parks

Kino-Erlebnis-Center

## Die wirtschaftliche Investition für maximale Leistung und Kontrolle

Alle Tische besetzt. Das Servicepersonal soll jeden Gast individuell, schnell und auf höchstem Niveau bedienen. Das ist kein Gegensatz mit smartSCHANK matic: Intelligente Module optimieren den Ausschank für schnelle und reibungslose Arbeitsabläufe.



### smartSCHANK Schankanlage

*Schankanlagen, die individuell in Design und Funktion angeboten werden.*

*Mit zahlreichen wegweisenden Funktionen, die eine gleichzeitige Ausgabe mehrerer Getränke enorm beschleunigt.*

Das Ziel bei smartSCHANK matic heißt: PERFEKTION. Um das Herzstück, die smartSCHANK Steuerung kann von der Kellertechnik bis zur Kassenanbindung jedes Modul aus der smartSCHANK-Serie eingeplant werden.



Vom Keller bis zum Gast bietet smartSCHANK matic modernste und extrem leistungsfähige Schanktechnik und Schankelektronik aus einer Hand.



### **Die smartSCHANK multi-Zapfstation**

*Ausgabe einer Vielzahl möglicher Getränke  
und individueller Mischungen bis hin zur  
Bereitung unendlich vieler Cocktailrezepte-  
turen.*

*Der äußerst geringe Platzbedarf ist der  
besondere Vorteil dieser Anlage.*

### **smartSCHANK Flaschenschubladen mit Wiege- einrichtung und Flaschenzählung**

### **Kühlschränke mit Stückgutkontrolle und Mengenabrechnung**



*Hier punktet smartSCHANK mit perfekter  
Kontrolle und sicherer Abrechnung im  
Offenausschank von Wein, Sekt, Prosecco,  
Schnaps, Säften uvm.*

# smartSCHANK

## ≡ M A T I C ≡

Umfassende Optimierung und Neuerstellung komplexer Schanksysteme:

**Ihren „TOP-Level-Ausschank“  
optimiert smartSCHANK umfassend.  
Da wird jede Chance zur Steigerung  
der Wirtschaftlichkeit genutzt.**

**Senkung der Personalkosten**

**Schnellere Getränkeausgabe**

**Perfekter Service**

**Optimale Mitarbeiterunterstützung**

**Sichere Abrechnung**



## Die Leistungsträger: smartSCHANK Schankanlage und smartSCHANK Multi-Zapfstation

Beide Zapfsysteme, die vor allem bei smartSCHANK matic den Bewirtschaftungsablauf beschleunigen, erleichtern und wirtschaftlich verbessern, zeigen die herausragenden Vorteile des smartSCHANK Systems



Mischen possible!

### Zapfen „ganz ohne Knopfdruck“

Durch die einzigartige Kreditsteuerung ist ein Abzapfen der Getränke ohne Knopfdruck möglich, was bisher unerreichte Geschwindigkeit beim Zubereiten der Getränke bietet.



# Neu:

## Stückgut und Mengenerfassung

### Optimierung für die integrierte Ausschankabrechnung für alle Getränke, die „nicht aus der Leitung kommen“

Auch beim Ausschank von Wein, Sekt, Prosecco, Säften und Spirituosen bietet smartSCHANK eine innovative Lösung. Die neue Schubladen-Wiegetechnik in Verbindung mit der neuen „Offen-Ausschank-Technik“ erlaubt erstmalig eine Stückgut- und Mengenerfassung im Flaschenkühlschrank. Dabei können sogar vorhandene Kühlsysteme genutzt werden.



## Die neue smartSCHANK Stückgut und Mengenerfassung

- **ist jederzeit auch nachrüstbar**  
*in allen Theken, Kühlschränken, Kühlvitrinen usw.*
- **besitzt nur ca. 20mm Platzbedarf an Einbauhöhe**
- **kann deutlich preiswerter sein**  
*als alternative Systeme*
- **bietet kellnerbezogene „Kreditsteuerung“ im Kellnerservice**



## Heute ist smartSCHANK

eine hochprofessionelle, innovative Dienstleistung, mit der jede Form des Ausschanks so gestaltet, optimiert und konfiguriert werden kann, dass Umsatz- und Gewinnsteigerungen möglich werden. Dabei ist der smartSCHANK Assistent das Herzstück einer integrierten Leistung, die, je nach Anforderung, mit geringem Aufwand maximales Controlling beim Ausschank ermöglicht oder umfassende Ausschanksysteme vom Keller bis zum Gast konfiguriert.

Speziell bei der Einrichtung oder Anpassung von Schankkonzepten in den vielfältigen Varianten der Getränke-Selbstbedienung von der Tafelwasser-„Zapfstelle“ bis zur Systemgastronomie bietet smartSCHANK innovative, umfassende und dabei wirtschaftliche Konzepte an.

Über 20 Jahre Erfahrung in der Schanktechnik sind nicht nur die Voraussetzung zur Entwicklung intelligenter Steuerungen und ausgereifter Schankanlagen. Es ist die Basis dafür, jedem Bereich der Gastronomie ein individuelles smartSCHANK-Konzept zur nachhaltigen Sicherung des Erfolgs maßgeschneidert anbieten zu können.

**smartSCHANK – Das Komplett-System  
von der kleinsten Ausschankstation  
bis zur größten Gesamtlösung**





# Das „Herzstück“ Der smartSCHANK Assistent: klein – aber oho!

Konzipiert wurde der smartSCHANK-Assistent als kleine, intelligente Steuereinheit zur Steigerung der Wirtschaftlichkeit Ihres Ausschanks. Der smartSCHANK Assistent optimiert die Serviceleistung, maximiert die Getränkequalität, entlastet die Mitarbeiter und protokolliert Ausschankmengen und Umsätze.

**Zwei der wichtigsten Kriterien in der Gastronomie werden dabei erfüllt:**

- **kein vergessener Ausschank bonierter Getränke**
- **kein Ausschank nicht bonierter Getränke**

## smartSCHANK Vorteile



### **Das Auge trinkt mit!**

Ohne sich vorher entscheiden zu müssen können Getränke stets entweder mit automatischen „Schaupausen“ (Glas einfach unterstellen) oder schnellstmöglich ohne Unterbrechung (Glas unterhalten) gezapft werden.

### **Von klein bis ganz groß**

Durch die nahezu unbegrenzten Erweiterungs- und Kombinationsmöglichkeiten können smartSCHANK Systeme von der kleinsten Single-Lösung bis zur umfassenden Gesamtlösung für leistungsstarke Gastronomiebetriebe konzipiert werden.

### **Sicherheit mit Komponenten**

Durch die Eigenständigkeit der einzelnen smartSCHANK Module wird auch bei den größten System-Lösungen eine maximale Betriebssicherheit erreicht.

### **Intelligente Steuerung**

Alle Kredite stehen dank intelligenter Vernetzung an jeder möglichen Zapfstation zur Verfügung, was besonders in großen Betrieben für optimale Betriebsabläufe sorgt.

SCHANKANLAGENTECHNIK  
Bernhard Feil



# Schankanlagen Feil

bernhard-feil@on-netline.de  
TEL. 086688-8421  
MoMi 8172-3504622

Taunsteinstr. 16  
83317 Teisendorf  
Elektronische Schanksysteme

