

# Hofer Anzeiger

26.09.2006

## Revolution an der Kantinen-Kasse

BHS-Tabletop-Marke Bauscher bringt „intelligentes Porzellan“ auf den Markt und sichert damit heimische Arbeitsplätze

VON DIETER WEIGEL

Wer regelmäßig in der Kantine isst, kennt das Problem: Lange Schlangen vor der Kasse verkürzen die Pause und oft ist das Essen nach längerem Warten auch nicht mehr richtig warm. Bauscher, eine Marke der BHS Tabletop AG, Selb, verspricht Abhilfe.

**SELB/WEIDEN** – Es gibt jetzt Geschirr, auf dem sämtliche Informationen zur Preisabrechnung in Betriebsrestaurants bereits gespeichert sind. „Intelligentes Porzellan“ nennt Bauscher diese Neuheit. Sie trägt den Namen „Pabis“ und hat seine ersten Tests in der Praxis bereits bestanden. Das Projekt wurde gestern während der Fachmesse Hogatec in Düsseldorf vorgestellt.

Bauscher entwickelte das innovative Konzept in Zusammenarbeit mit der Stuttgarter Firma Idastec. Der Clou: Der Bezahlvorgang an der Kasse wird komplett automatisiert. Ein neuartiges System erkennt die Speisen und überträgt mit Hilfe moderner Funktechnologie die entsprechenden Informationen elektronisch an die Kasse. Von hier werden die Kosten für das Essen – wie bisher schon oft praktiziert – über eine Schnittstelle mit der Gehaltsabrechnung oder anderen bargeldlosen Systemen abgerechnet.

„Wir haben es hier mit dem ersten Porzellan zu tun, das rechnen kann“, sagt Christian Strootmann gegenüber unserer Zeitung. Der Generalbevollmächtigte und Bereichsleiter Marketing und Inlandsvertrieb bei BHS Tabletop zeigt sich felsenfest davon überzeugt, dass der Billigwettbewerb aus China gegen dieses Produkt keine Chance hat. „Und wir sichern



**WENN SIE WISSEN WOLLEN, WAS IHR KUCHEN KOSTET, FRAGEN SIE AM BESTEN IHREN TELLER.**

Werbung für das erste intelligente Geschirr: Keine Wartezeiten, keine Abrechnungsfehler

damit die Arbeitsplätze an unseren Produktionsstandorten Schönwald und Weiden.“

Von der Neuheit profitieren sollen vor allem die Betreiber der Betriebsrestaurants als auch ihre Gäste. „Einen schnellen und reibungslosen Ablauf wie er bisher

nicht möglich war, geringere Prozesskosten, keine Wartezeiten, keine Abrechnungsfehler“, versprechen die Entwickler.

Als erster Anwender hat die Daimler-Chrysler-Bank ihr Betriebsrestaurant vor drei Monaten mit dem Zusatzsystem aus-

gestattet. „Der Test verläuft bislang sehr erfolgreich“, berichtet Strootmann, was der Gastronomie-Chef der Daimler-Chrysler-Tochter Debeos, Frank Zimmermann, bestätigt: „Unsere Gäste schätzen vor allem den unkomplizierten, schnellen und exak-



„Gegen dieses Produkt hat der Billigwettbewerb aus China keine Chance“: BHS-Tabletop-Manager Christian Strootmann  
FOTO: dw

ten Abrechnungsvorgang: keine Wartezeiten an der Kassenschlange mehr. Das System wurde von unseren Mitarbeitern sehr gut angenommen.“

Für den reibungslosen Ablauf des automatisierten Abrechnungsprozesses muss eine fehlerfreie Identifizierung des Gastes und der Speisen gewährleistet sein. Technologische Grundlage ist die „Radio Frequency Identification“, die über eine Les-Empfangs-Einheit – in diesem Fall die Kasse – Daten aus einem in das Porzellan integrierten „Transponder“ berührungslos und ohne Sichtkontakt auslesen und verarbeiten kann.

Beim Transponder handelt es sich um ein flaches Teil, etwa halb so groß wie ein 1-Cent-Stück, das im Boden des Porzellanteils eingebracht und versiegelt wird. „Es sind eigentlich

kleine Drähte“, erklärt Strootmann, „die für alle Funktionen des Geschirrs ausgelegt und zum Beispiel auch spülmaschinenfest sind.“

Als Zielgruppe für ihr neues Produkt hat BHS Tabletop sämtliche Betreiber von Häusern mit Gemeinschaftsverpflegung „generell und weltweit“ im Visier, sagt Strootmann. Zunächst sei Zentraleuropa interessant, weil dort Betriebsrestaurants am stärksten verbreitet seien. Allein in Deutschland gebe es Tausende von Kantinen. „Firmen lassen sich viel einfallen, um ihren Mitarbeitern die Pausen so angenehm wie möglich zu machen“, sagt der BHS-Manager. Grundsätzlich sei das intelligente Porzellan für jede Gemeinschaftsverpflegung geeignet. „Je größer die Zahl der Gäste, desto schneller amortisiert sich das System“, sagt Strootmann.

Etwa zwei Jahre Entwicklungszeit habe „Pabis“ beansprucht. Die Kosten dafür, glaubt Strootmann, sollten schnell ausgeglichen sein, „weil wir uns damit einen einzigartigen Wettbewerbsvorteil geschaffen haben“.

Der BHS-Mann schwärmt: „Unsere Leute haben hier ein geradezu revolutionäres Qualitätskonzept entwickelt, das uns dabei hilft, die Wettbewerbsfähigkeit am Standort Deutschland zu sichern.“

Bauscher Weiden fertigt für die internationale Spitzengastronomie, die Gemeinschaftsverpflegung, für Krankenhäuser und Heime bis zu 120.000 Stücke aus Porzellan täglich. Geschirr der Firma Bauscher, einer Marke der BHS Tabletop AG wird heute in über 120 Ländern weltweit eingesetzt.