

Industrie 4.0
zum Anfassen

pabis

Mitarbeiter-Restaurant der Zukunft



Der versiegelte Transponder ist unempfindlich gegen Feuchtigkeit, Temperaturen bis 85 °C, Vibrationen und Schmutz.

Eine moderne Kassentechnologie, die fehlerfrei erkennt, welche Speise auf dem Teller liegt und den exakten Preis berechnet? Das ist keine Zukunftsmusik sondern „payment by intelligent solutions“. Kurz: pabis. Nahezu grammgenau kommuniziert ein funkgesteuerter Transponder auf dem Geschirr die individuellen Informationen direkt an die Kasse. Entwickelt wurde das smarte System in der Zusammenarbeit erfahrener Spezialisten: **avus** und **Bauscher**.

pabis – mehr Wirtschaftlichkeit und zufriedenere Mitarbeiter

- > Weniger Warteschlangen durch schnelleren Kassiervorgang
- > Geringere Fehlerquoten durch Automatisierung
- > Permanente Inventur durch aktuellen Verkaufsstatus
- > Besserer Einsatz freierwerdender Personalkapazität z.B. für Service
- > Smartes Geschirr, funktional und formschön, als Visitenkarte des Unternehmens
- > RFID-Technologie kompatibel mit allen Bauscher Kollektionen

Gerne beraten wir Sie persönlich:



André Ocken
Geschäftsführer
T +49 711 22062-140
F +49 172 1700996
E andre.ocken@avus-services.de

avus Services GmbH
Schelmenwasenstraße 32
70567 Stuttgart
T +49 (0)711 22062-0
F +49 (0)711 22062-110
E info@avus-services.de

www.avus-services.de

Als persönliches Systemhaus mit hoher IT- und Auto-ID-Kompetenz bietet avus die unterschiedlichsten Ortungs- und Identifikationssysteme für die Branchen Intralogistik, Transport & Logistik sowie Systemgastronomie. Eine Kernkompetenz sind Lösungen mit RFID. Namhafte Kunden vertrauen auf pabis.



Nelson Mauricio
Vertriebsleiter Deutschland
T +49 961 82-3120
F +49 151 16674855
E mauricio.n@bauscher.de

BAUSCHER
Obere Bauscherstraße 1
92637 Weiden
T +49 (0)961 82-0
F +49 (0)961 82-3102 / - 3114 (international)
E info@bauscher.de

www.bauscher.de

Bauscher ist das meistverwendete Profiporzellan der Welt – Made in Germany. Der visionäre Spezialist überzeugt und begeistert mit hochfunktionalen und designstarken Lösungen. Sie ermöglichen die perfekte Organisation und Inszenierung moderner Speisekultur – im Restaurant genauso wie im Hotel, Krankenhaus oder in der internationalen Gemeinschaftsgastronomie.

