

Schnell – präzise – sauber: bargeldlos bezahlen „Aduno“

Wertvolle Güter wie solche aus den Metzgereien müssen präzise gewogen und der Kundschaft fein säuberlich verrechnet werden. Hierzu bedarf es heutzutage des Verbundes von Waagen und Kassen, und dies nicht allein zur einwandfreien Kundenbedienung, sondern mindestens so wichtig auch für den Unternehmer und dessen logistischen Aufgaben innerhalb des Betriebs. Denn jeder unnötige Verlust oder Fehlverkauf schlägt sich in der ohnehin schon engen Kalkulation nieder.

So gilt es, die Genauigkeit beim Wägen, Verrechnen und Einzug des Kaufbetrags zu optimieren bzw. Fehlerquellen zu eliminieren. Schliesslich zählen nicht minder gewichtig die Faktoren Schnelligkeit und Sauberkeit. Alle drei Kriterien zusammen bieten heute für modern ausgerichtete Fachgeschäfte grandiose Möglichkeiten.

Claude-Alain Christen als Pionier

Ohne Not, aber mit unternehmerischer Weitsicht hatte sich der Patron der Boucherie Centrale in La Chaux-de-Fonds im vergangenen Frühjahr dazu entschieden, zusammen mit den Unternehmen Obrecht Technologie AG und „Aduno SA“ einen Pilotversuch zu unternehmen. In Pionierarbeit wurden die drei Hauptkriterien Waagen, Kassen und Modul für bargeldlose Bezahlung miteinander vernetzt und gewissermassen zu einem Dreigestirn vereint.

Metzgermeister Claude-Alain Christen blickt nicht ohne Stolz auf eine Versuchsphase zurück, in welcher er, zusammen mit den genannten Unternehmen wahre Pionierarbeit geleistet hatte. Damit habe er einen wahren Zukunftsschritt vollziehen können. Neben der Paarung von Waagen und Kassen lobt Christen vor allem den Einbezug der bargeldlosen Zahlung. Er sei sich zwar durchaus bewusst, dass seine langjährige und eher konservative Kundschaft die Barzahlung wohl noch weiterhin vorziehen werde, aber er habe seinen Fokus auch auf die jüngere Generation ausgerichtet und nicht zuletzt seien es Touristen, welche vermehrt mit Karten bezahlen.

Das Bezahlen mit der Bankkunden-, Post- oder Kreditkarte setzt sich immer mehr durch, nicht nur in den Städten und Kaufhäusern, sondern ebenso in gewerblichen Fachgeschäften. Vor allem aber sind es touristisch akzentuierte Orte, in welchen kaum mehr auf Barzahlung gepocht werden kann.

Aduno – die dritte Dimension

Erachten wir die Verbindung von der Waage zur Kasse als zweidimensional, so bildet der bargeldlose Zahlungsverkehr die dritte Dimension. Diese Tatsache gewinnt insbesondere für die Fachgeschäfte der Fleischbranche an Bedeutung, weil in deren Bereich die Bargeldbezahlung immer noch erstrangig ist. Der Zukunft verpflichtet, interessieren sich nun auch Metzgermeister zunehmend für die bargeldlose Variante. Das Beispiel von Claude-Alain Christen dürfte in Metzgerkreisen Schule machen. Und genau deshalb wird „Aduno“ mit ihrem System in der Branche spürbar präsent sein.



Das Bezahlen mit der Karte setzt sich immer mehr durch. Deshalb nimmt das System auch für die Fleischfachgeschäfte an Bedeutung zu. Verdi von Aduno.

Verdi, der Klassiker

Diesmal ist nicht vom grossen Komponisten die Rede, sondern vom Aduno-Konzept Verdi. Es hat das technologische Zeug, zum Klassiker zu werden, denn durch dessen Anwendung wird das Bezahlen viel schneller und bleibt doch sicher. Kontaktlos und ohne Code-Eingaben können Beträge bis zu 40 Franken durch das blosses Hinhalten der Bankkarte an die Verdi-Station innert Sekundenschnelle verrechnet werden. Damit steht nicht nur der Zeitgewinn im Vordergrund, sondern gleichzeitig die Hygiene. Die Karte bleibt in Kundenhand und die Bedienperson hat keinen Geldkontakt. Zudem verschwinden Fehlerquellen im Bereich Wechselgeld. Ein Risiko im Hinblick auf ungedeckte Karten entsteht für Aduno-Kunden nicht!

Bei „Aduno“ nach „Verdi“ fragen – ein Zukunftsschritt für jedes Fleischfachgeschäft bietet sich an!

Metzgermeister Christen – Pionier



Herr Christen – Sie haben von Obrecht Technologie das System Kassen-Waagen und von Aduno das bargeldlose Zahlterminal. Sind Sie zufrieden?

Ich würde die vernetzte Kombination nicht mehr zurückgeben, auch wenn sie anfänglich einige Fragen aufgeworfen hatte. Der individuelle Service beider Lieferanten hat dann aber zu einer für mich idealen Lösung geführt. Die „Kinderkrankheiten“ sind eliminiert.

Wo sehen Sie Vorteile der bargeldlosen Zahlung?

Kurz gesagt: Sauberkeit, Präzision und Zeitgewinn. Zudem trage ich ein kleineres Risiko dank weniger Bargeld.

Schätzt die Kundschaft Ihre Investition?

Meine Stammkundschaft ist sehr konservativ und bezahlt bar. Ich möchte aber mehr Kunden hinzugewinnen, und das sind vorab junge Leute, welche vermehrt mit der Karte bezahlen. Das Gleiche gilt für Touristen. Wenn ich die Karten ablehne, riskiere ich Umsatzeinbussen.

Arbeiten Sie als Patron gerne bargeldlos?

Ja klar! Was gewogen ist, wird bezahlt. Die Gewissheit über die Fehlerfreiheit beim Kauf bzw. Einkauf ist aus der Optik des Metzgermeisters so wichtig wie aus jener der Kunden.

Wer darf bei Ihnen das System bedienen?

Alle im Laden beschäftigten Personen – ohne Ausnahme. Die Handhabung ist leicht verständlich und deshalb problemlos.

Wir danken Ihnen für die Bereitschaft, mit uns zusammen diese Pionierarbeit für die Fleischbranche ermöglicht zu haben.

Das habe ich gerne getan. Denn ich habe dabei nicht nur viel gelernt, sondern auch einen substanziellen Beitrag für zukunftsgerichtete Schritte meiner Berufskollegen geleistet. Zudem profitiere ich als erster Metzger von den Vorteilen des vernetzten Systems.

Obrecht Technologie AG

Industriestrasse 169

8957 Spreitenbach

Telefon 056 418 64 44

Fax 056 418 64 40

info@obrecht-tech.ch

www.obrecht-tech.ch

Aduno SA

Hagenholzstrasse 56

8050 Zürich Oerlikon

Telefon 058 958 60 00

Fax 058 958 60 01

info@aduno-gruppe.ch

www.aduno-gruppe.ch