



Bizerba auf der HOGA 2013 in Nürnberg

Balinger Lösungsanbieter präsentiert neue Schneidemaschinen und ein modulares Kassen- und Waagensystem

Schneidemaschine mit intelligenter Motorsteuerung und hygienischer Oberflächenveredelung

Der manuelle Vertikalschneider Validoline VSC 220 ist aufgrund der kleinsten Aufstellfläche aller Bizerba Schneidemaschinen prädestiniert für den professionellen Einsatz in der Hotellerie, der Gastronomie und in kleinen Restaurants - wo auch immer ein kleines, aber leistungsfähiges Gerät benötigt wird. Er schneidet Fleisch und Wurst, Brot und Käse mit einem maximalen Durchmesser von 150 Millimetern. "Die Variante VSC 280 zerlegt Produkte mit einem Durchmesser von bis zu 195 Millimetern und wird vor allem in Großküchen verwendet", erklärt Ralf Steinhilber, Director Food Processing. Durch eine intelligente Motorsteuerung spart der Anwender Stromkosten: "Der Motor erhöht seine Leistung automatisch, und nur dann, wenn es notwendig ist - etwa, wenn es geräucherten Schinken zu schneiden gilt."

Die Maschinen sind zudem mit Ceraclean veredelt, einem Oberflächenmaterial, das deutlich hygienischer und besser zu reinigen ist als traditionell verwendetes Eloxal oder Edelstahl. Steinhilber: "Flüssigkeiten wie Wasser und Blut perlen ab, fetthaltige Verschmutzungen oder Wurst-Rückstände lassen sich wesentlich leichter und gründlicher entfernen. Darüber hinaus macht Ceraclean die Geräte noch robuster."

Modulares Kassen- und Waagensystem - konzipiert nach offenen Standards

Das modulare Kassen- und Waagensystem »K-flex« besteht aus separaten Hardware-Komponenten, die sich auch auf engem Raum flexibel miteinander kombinieren lassen: Touchdisplays, Lastaufnehmer, Kassenschubladen und Drucker lassen sich entweder an Schwenkarmen installieren oder auf der Theke positionieren - dort, wo es der Platz zulässt. Bizerba hat das System nach offenen Standards konzipiert, so dass es der Anwender jederzeit um Hard- und Software unterschiedlichster Hersteller erweitern kann.

Neue POS-Lösung erfolgreich im Einsatz in Filialen des Unternehmens NORDSEE

Bizerba hat zudem eine neue POS-Lösung entwickelt, um Geschäftsprozesse in der Gastronomie zu vereinfachen. Sie besteht aus der K-flex und der Kassensoftware iPOS von PROCOM und kommt bundesweit in Filialen des Unternehmens Nordsee zum Einsatz. Das System umfasst mehr als 50 Features für die Gastronomie. Neben der Tisch- und Rechnungsverwaltung ist auch die Kommunikation mit der Küche automatisiert: Nimmt ein Kellner mit einem mobilen Handheld die Bestellung auf, so leitet das System diese per Funk an das Küchenpersonal weiter. Im Back-Office lassen sich Verkaufsartikel und Stammdaten verwalten, Verkaufsstatistiken erzeugen, Bildschirmlayouts für ein 360-Grad-Marketing gestalten und schließlich die Geräte in der Filiale ansteuern. Rainer Maase, Geschäftsbereichsleiter Retail in Deutschland, erklärt abschließend: "Die Kooperation mit PROCOM, einem Spezialisten für Gastronomie und moderne IT-Integration, zeigt beispielhaft, wie Bizerba Synergien nutzt, um neue Möglichkeiten zu schaffen."

Pressekontakt

Constancia Consulting

Frau Sabine Sohn
Auf dem Heidgen 27
53113 Bonn

constancia-consulting.de
sohn@constancia-consulting.

Firmenkontakt

Bizerba GmbH & Co. KG

Herr Andreas Wegeleben
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen

bizerba.com
Andreas.wegeleben@bizerba.com

Bizerba bietet ihren Kunden der Branchen Handwerk, Handel, Industrie und Logistik ein weltweit einzigartiges Lösungsportfolio aus Hard- und Software rund um die zentrale Größe "Gewicht". Dieses Angebot umfasst Produkte und Lösungen für die Tätigkeiten schneiden, verarbeiten, wiegen, kassieren, prüfen, kommissionieren und auszeichnen. Umfangreiche Dienstleistungen von Beratung über Service, Etiketten und Verbrauchsmaterialien bis hin zum Leasing runden das Lösungsspektrum ab.

Seit 1866 gestaltet Bizerba maßgeblich die technologische Entwicklung im Bereich der Wägetechnologie und ist heute in 140 Ländern präsent. Der Kundenstamm reicht vom global agierenden Handels- und Industrieunternehmen über den Einzelhandel bis zum Bäcker- und Fleischerhandwerk. Hauptsitz der seit fünf Generationen in Familienhand geführten Unternehmensgruppe mit weltweit rund 3.100 Mitarbeitern ist Balingen in Baden Württemberg. Weitere Produktionsstätten befinden sich in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Italien, China sowie in den USA. Daneben unterhält Bizerba ein weltweites Netz von Vertriebs- und Servicestandorten.

