

Alles für den Gast 2022

Erfolgreiches Finale des Messeherbstes auf der „Alles für den Gast“

Rundum zufrieden ist man bei der Redl Gastrosystems GmbH im Rückblick auf die „Alles für den Gast“ in Salzburg. Die führende Fachmesse der Branche ist in diesem Jahr die letzte Station eines intensiven Messeherbstes. Gemeinsam mit den Partnern Trilex, TiPOS und Derenko konnten spannende Gespräche geführt, Partnerschaften gefestigt und neue Kontakte geknüpft werden.

Im Mittelpunkt standen neue Produkte und Innovationen, welche Gastronomen den Schritt in die Zukunft erleichtern sollen – darunter auch die **neue Generation der SILEXA Wipe Schankanlagen** sowie vielfältige Innovationen rund um das Thema **Self Service**. „In Anbetracht der aktuellen Herausforderungen in der Branche erwarten wir, dass sich vor allem im Bereich der Selbstbedienung in den kommenden Jahren viel tun wird. Als Marktführer für Selbstzapfanlagen in den USA können wir auf ein umfangreiches Know-how zurückgreifen und flexibel auf Kundenwünsche eingehen“, erklärt Geschäftsführer Hermann Redl.

Zukunftsweisende Schanktechnik

Sich stetig weiterentwickeln und den anderen voraus sein – nach diesem Motto präsentiert das Familienunternehmen aus Hollabrunn die neue X6 Generation des erfolgreichen SILEXA Wipe Schanksystems. Die Basisfunktionen der SILEXA Wipe sind allgemein bekannt. Mehrere Kellner können gleichzeitig arbeiten, direkt am Schankbalken bonieren ist kein Problem, die Möglichkeit einer Anbindung an die Kassa ist selbstverständlich.

Die neue Generation verblüfft nun mit seinem leistungsstarken und zukunftssicheren Betriebssystem, einer intuitiven Benutzeroberfläche im Tablet-Style sowie einer optionalen IoT Anbindung an die SILEXA Cloud, sodass Druck, Temperatur und Leermeldungen flexibel auf verschiedenen Geräten empfangen werden können. Mit Hilfe der neu entwickelten Software SILEXA Creator kann die Schankanlage vom PC aus konfiguriert werden – auf Wunsch auch per Fernwartung.

Selbstbedienung – der Beginn einer neuen Ära

Was lange in den Bereich von Schnellimbiss und Kantine gehörte, findet nun seinen Einzug in fast alle Bereiche der Gastronomie. Selbstbedienung macht das Leben leichter – Gästen und Gastronomen. Der entscheidende Faktor für den Erfolg: Die Anlage muss ins Gesamtkonzept passen. Damit das auch wirklich klappt, ist das SB-Konzept aus dem Hause Redl bewusst flexibel gehalten. Ob Freigabe per RFID-Karte, QR-Code oder Handy-App, ob Prepay- oder Billpay-Modus, ob bargeldlose Zahlung oder Münzautomat, ob reine Bierzapfwanne oder eine umfassende Self Serve Station mit Snacks, Kaffee und Getränken aller Art – am Ende steht ein maßgeschneidertes System, das einfach passt. So können alle Kundenwünsche realisiert werden, die Gäste haben Freude und für die Gastronomen steigt der Umsatz.

Ansprechpersonen:

Marketing: Lucia Steindl, l.steindl@redl.net, 0664 88289996

Bildmaterial frei zum Download unter: <https://www.redl.net/unternehmen/downloads>