



naramis
Kassensysteme



Durch
Digitalisierung
zusammen
wachsen

www.naramis.com



Inhalt

Wieso Naramis?	4-5
Die Kasse im Mittelpunkt	6-7
Es sind nicht alle gleich...	8-9
Arbeiten mit Naramis	10-11
Das Interface-Design	12-13
Mobiles Funkbonieren	14-15
Die Küche	16-17
Die Schnittstellen	18-19
Spezifische Module	20-21
Naramis für die Hotellerie	22-23
„Get a Table“ - Tischreservierung	24-25
„Byway“ - Bestell- und Lagerverwaltung	26-27
Empfohlene Hardware	28-33
Das Naramis - Team	34
Zufriedene Kunden	35

Wieso Naramis?

Die Zukunft der Gastronomie liegt in der stetig voranschreitenden Digitalisierung!

Unser Ziel ist es, möglichst alle Arbeitsprozesse innerhalb der Gastronomie digital abzubilden und so den Anwender maximal zu unterstützen. Dies ermöglicht es den Gastronomen, die Ressourcen für das einzusetzen, was wirklich zählt: den Service am Gast!

- Neue, zukunftsorientierte Technologie
- Stabilität und Zuverlässigkeit im Mittelpunkt
- Innovatives, nach wissenschaftlichen Kriterien entwickeltes User-Interface



„Die Digitalisierung aller Lebens- und Arbeitsbereiche fordert ihren Tribut und verschafft zugleich ungeahnte Möglichkeiten.“

Markus Baumanns, Bestsellerautor, Kolumnist, „Digitale Transformation, Veränderungsprozesse und Unternehmensführung“.



Die Kasse im Mittelpunkt

Das Herzstück der Digitalisierung in der Gastronomie ist das Kassensystem. Die Registrierkasse ist schon lange nicht mehr nur dazu da, um Bestellungen und Zahlungen abzuwickeln: mittlerweile hat sie sich zum Dreh- und Angelpunkt der Abläufe und Arbeitsprozesse etabliert. Mit diesem Bewusstsein entwickeln wir ständig neue Funktionalitäten und Module. Für die Gastronomie der Zukunft.



Es sind **nicht** alle **gleich**...

Unser Fokus: die Gastronomie!
**Wir arbeiten im engen Kontakt mit unseren
Fachhändlern und Endkunden.**
**Unser Ziel: Abläufe und Prozesse
optimieren...**

...und zwar richtig gut!

Kassensysteme ähneln sich mittlerweile fast wie ein Ei dem anderen. Der auf den Datenblättern angegebene Leistungsumfang sieht für den Interessenten auf den ersten Blick identisch aus. Die Unterschiede liegen jedoch im Detail. Die große Erfahrung unseres Entwicklerteams in den Arbeitsabläufen innerhalb der Gastronomie, unsere umfangreiche Investition in ein innovatives und nach wissenschaftlichen Kriterien entwickeltes User-Interface und nicht zuletzt unsere Freude und Begeisterung für das Gastgewerbe machen Naramis zur optimalen Zentrale in der Gastronomie.

Unser Team besteht aus Mitarbeitern, die schon über Jahrzehnten in der Kassenbranche tätig sind, sowie jungen Produktdesignern, die die neuesten Technologien in ihrer DNA haben. Dadurch entsteht ein zukunftsorientiertes Kassensystem für die Gastronomie von heute und morgen.





Arbeiten mit **Naramis**

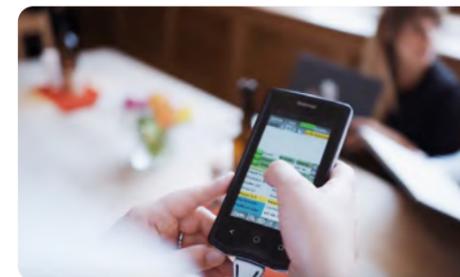
Die Anforderungen an ein Kassensystem sind sehr unterschiedlich und komplex.

Unser Blick auf die Gastronomie führt zu einer optimierten Lösung und bringt dem Anwender ein Maximum an Leistung. Speziell entwickelt für die Abläufe in seinem Arbeitsumfeld. Das klar strukturierte User-Interface leitet den Anwender intuitiv durch die einzelnen Arbeitsschritte. Für jede Arbeitssituation stellt das System die notwendigen Informationen klar strukturiert und übersichtlich zur Verfügung. Der Anwender kann sich daher voll und ganz auf seinen Gast konzentrieren.



Ein Lächeln ist einfach

Naramis ist eine konkrete Hilfe für Ihren Service. Einfachheit in der Benutzung und viele Funktionen für das Wichtigste: den Service am Gast zu verbessern.



Mobiles Bonieren

Alle Funktionen der Kasse sind auch am mobilen Client verfügbar (für Orderman und Android).



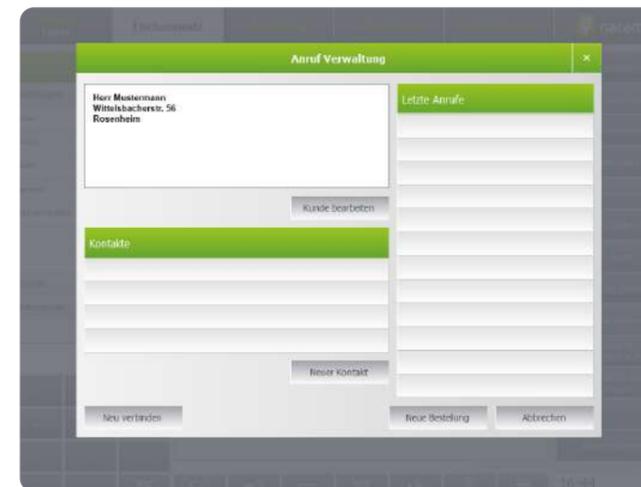
Die Küche

Naramis bildet auch die Prozesse in der Küche perfekt ab: Abruf Gangabfolge, Infos zwischen den verschiedenen Arbeitsbereichen oder automatisierter Kellnerruf.

Das Interface-Design

In der Gastronomie ist es wesentlich, über intuitive Oberflächen zu verfügen. Deshalb überlassen wir nichts dem Zufall und arbeiten mit Experten zusammen. Unser Leitfaden für die Entwicklung von Software sind 3 Faktoren:

- Alle wesentlichen Funktionen und Abläufe müssen abgebildet werden
- Die Gastronomie ist ein hektisches Umfeld: alle Operationen müssen so schnell wie möglich durchführbar sein
- Wir setzen auf Einfachheit: der ständige Personalwechsel in der Gastronomie erfordert eine intuitive Oberfläche. Deshalb arbeiten wir hier mit Spezialisten zusammen.



Exzellenter Service

Naramis hilft, den Gastraum unter Kontrolle zu halten - und das richtig gut! Gangabfolge, Sitzplätze, Wartezeiten: alles im Blick.

Fast Delivery

Integration von Lieferservice und Telefonanbindung zur Kundenerkennung sind bereits seit Jahren für uns wichtig!





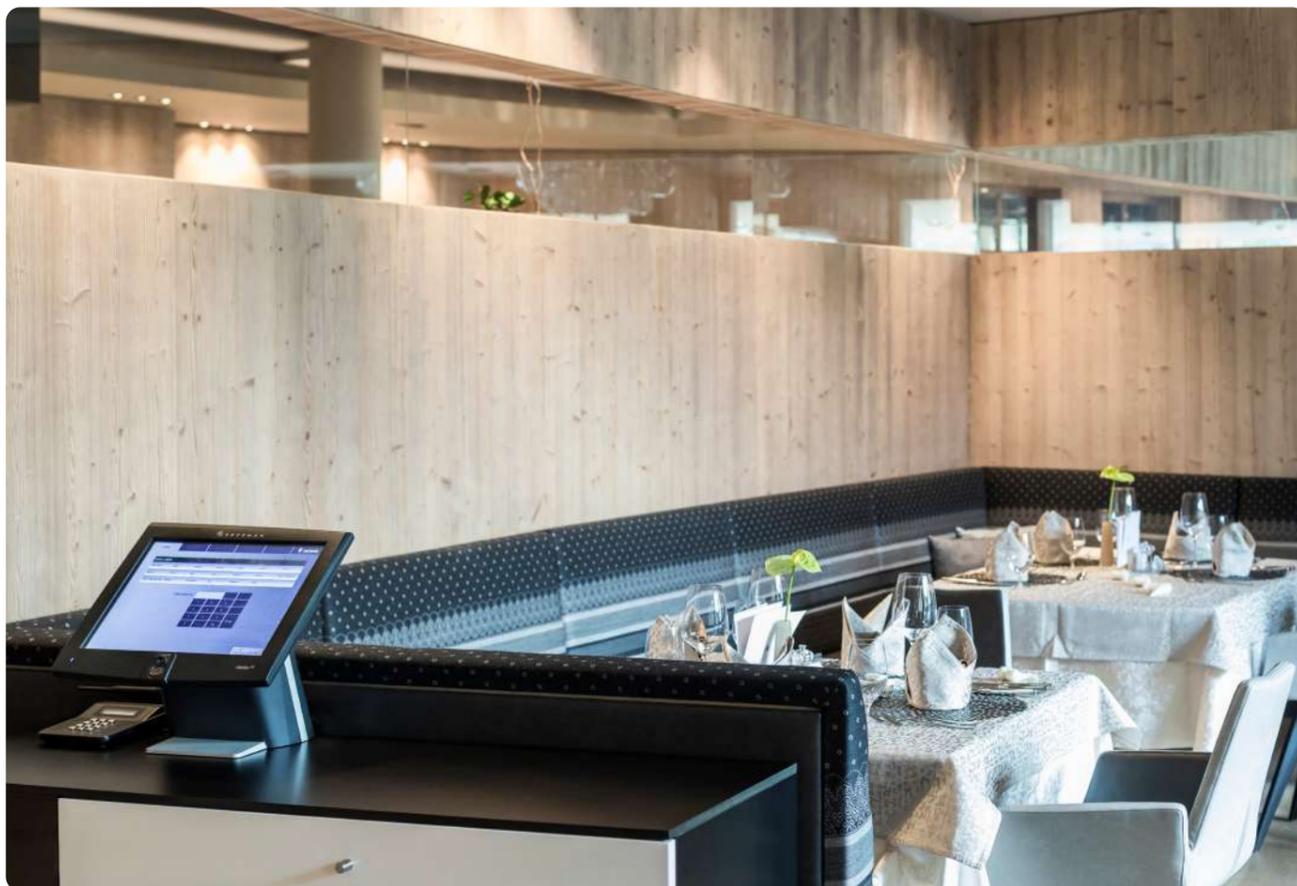
Anbindung EC-Terminals mit CCV

Das CCV Mobile Premium ist eines der kompaktesten und funktionalsten mobilen EC-Terminals, das zudem mit außerordentlich elegantem und hochwertigem Design glänzt. Die sofortige Wechselmöglichkeit zwischen 4G (mit separater SIM-Karte) und WLAN via Softkey und der strahlend klare, extra große Touchscreen machen das CCV Mobile Premium zum idealen Begleiter für Ihr Restaurant. Das CCV Mobile Premium ist nach den aktuellen Sicherheitsstandards zertifiziert und ohne Sichtschutz zugelassen.

Mobiles Funkbonnieren

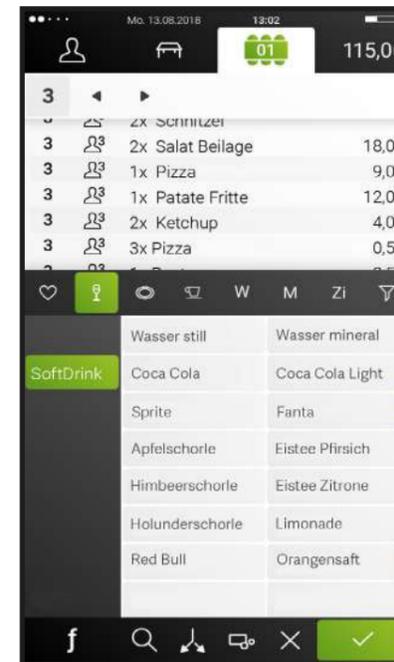
Alle Funktionen sind auch mobil verfügbar:
damit erreichen wir maximale Effizienz und
erhöhte Zufriedenheit der Gäste!

- Erhöht den Umsatz bis zu 12%
- Spart bis zu 20% der Arbeitszeit des Kellners
- Bestellen, zahlen und verwalten, alles direkt am Tisch



Mobile Client

läuft auf folgenden Plattformen:



Mit dem Gürteldrucker

direkt am Tisch den Beleg ausdrucken
und EC Kartenzahlungen annehmen.



Die Küche

Viele Kassensysteme lassen die Organisation in der Küche komplett außer Acht. Naramis nicht!

Die Nähe zu unseren Endkunden bildet die Grundvoraussetzung für das Erkennen und Verstehen der komplexen Abläufe in einer Küche und in der Folge eine intuitive, gewinnbringende Digitalisierung.

Der ständige Personalwechsel in der Gastronomie erfordert eine intuitive Oberfläche.

Unser Küchenmonitor unterstützt den Koch optimal bei seinen Arbeitsschritten. Alle Arbeitsbereiche in der Küche werden in der Zubereitung der Speisen unterstützt und in der zeitlichen Abfolge koordiniert. Anweisungen vom Service werden übersichtlich angezeigt. Sonderfälle wie Umbestellungen, Allergiehinweise oder Stornierungen werden klar und strukturiert eingeblendet. Das klassische Annoncieren entfällt und schafft Ruhe und freie Ressourcen für das, worauf es ankommt: exzellente Speisen für den anspruchsvollen Gast kochen!

Mehr Ruhe

Durch den Einsatz von Küchenmonitoren entfällt das Annoncieren. Die Kommunikation erfolgt über die gut ablesbaren Displays: so ist in der Küche endlich ruhiges Arbeiten möglich.

Kompletter Überblick

Jeder Arbeitsbereich weiß, was zu tun ist, welche Artikel bereits abgerufen wurden und welche noch nicht. Gleichzeitig sieht der Koch, ob bestimmte Artikel zusammen mit anderen Arbeitsbereichen gemeinsam vorzubereiten sind.

Bessere Qualität

Weniger Fehler durch das Entfallen von Bonmanagement und Annoncieren, effizientere Kommunikation zwischen den Kollegen in der Küche und dem Service führen zu einer deutlich höheren Qualität und sorgen damit für zufriedene Gäste.



Erhöhte Effizienz

Dank der Küchenmonitore arbeiten die Köche mit mehr Ruhe. Weniger Fehler führen zu besserer Qualität. Gleichzeitig erhöht sich die Produktivität.

Jeder Arbeitsbereich hat den Überblick.

Der Koch sieht in der Spaltenspalte jederzeit die Gesamtzahl der bestellten Speisen. Das erleichtert die Vorarbeit. Warenbestände können angezeigt werden und Gerichte, die nicht mehr verfügbar sind, kann der Koch vom Küchenmonitor aus für den Service sperren.

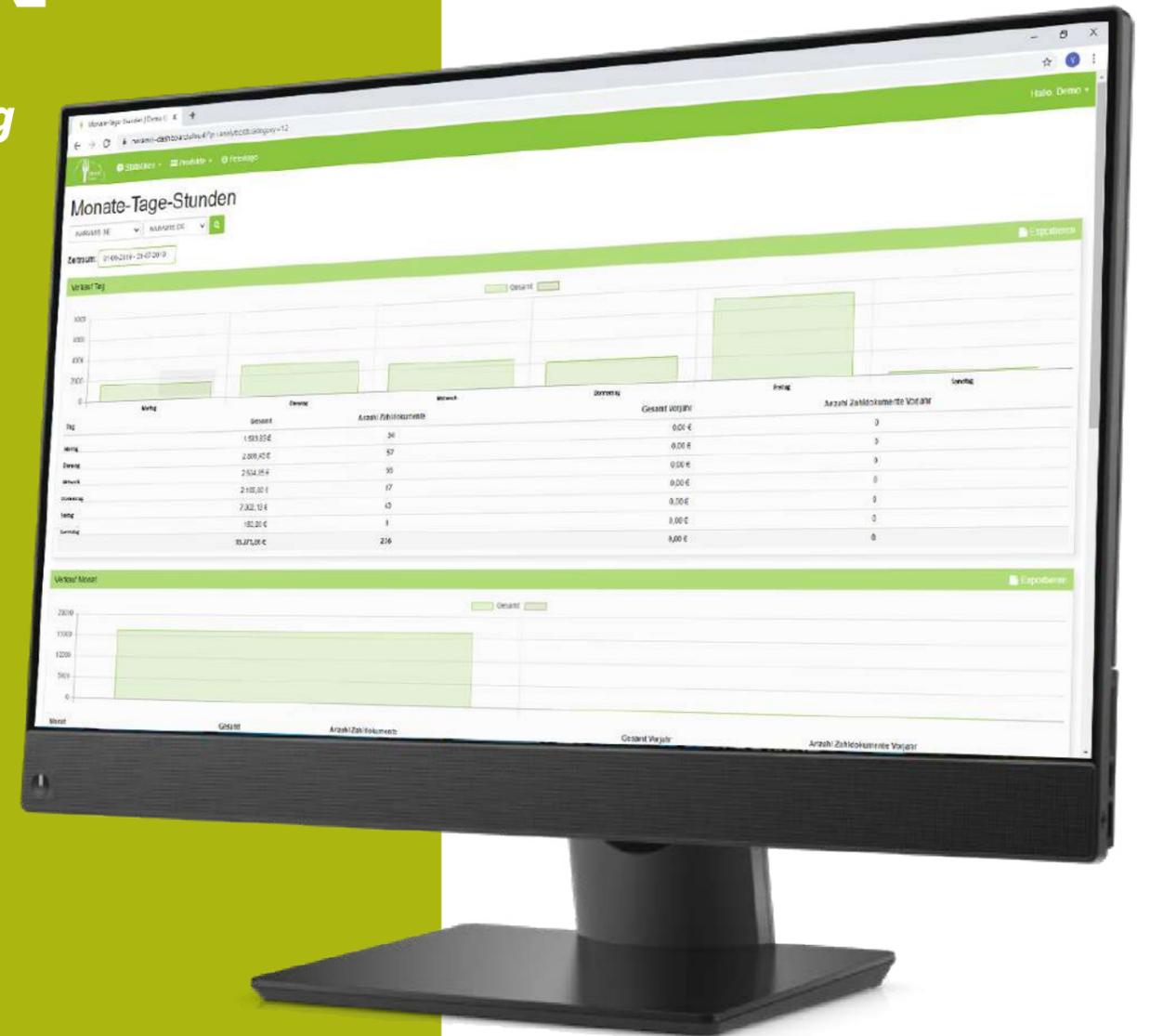
DIE SCHNITTSTELLEN

Das Kassensystem ist das Herzstück der Digitalisierung in Ihrem Betrieb.

Um diesem Anspruch gerecht zu werden, haben wir bereits von Anfang an bei der Entwicklung unserer Software auf maximale Integration gesetzt.

Verfügbare Anbindungen und Schnittstellen:

- EC Karten Terminals
- Automatische Geldschubladen
- Kellnerrufsystem
- Schankanlagen
- Hotel-PMS (Protel, ASA Hotel, Hotline, HS/3 u.v.a.)
- Bestell- und Lagerhaltungssoftware
- Apps und Analyse-Tools



API - Schnittstellen für Drittsysteme

Ob eine Applikation für Bonuspunkte, eine Warenwirtschaft oder Bestellungen über einen Webshop anzubinden sind – Naramis ist offen und bietet die Möglichkeit, leicht mit anderen Systemen zu kommunizieren.

Naramis Dashboard

Mit einem einfachen Web-Browser können Sie unabhängig vom Endgerät über die Naramis-Cloud jederzeit und von überall aus auf Echtzeitdaten und Statistiken ihrer Kasse zugreifen. Somit haben Sie Ihren Betrieb immer unter Kontrolle – auch von Ihrem wohlverdienten Urlaub aus.

Webseite und Apps

Bestellungen von Drittanbietern, wie z.B. Lieferando oder aus Ihrem eigenen Online-Shop können direkt in Ihre Kasse übernommen werden.

Schankanlagen & Co.

Schankanlagen, automatische Geldschubladen oder einfach Ihr EC-Karten-Terminal sowie Kioske sind komplett eingebunden.



Spezifische Module

Wir stehen konstant in engem Kontakt mit unseren Kunden, Fachhändlern und Technikern. Somit erkennen wir spezifische Bedürfnisse und haben verschiedene spezielle Pakete für jeden Bedarf geschnürt!



Naramis Gelateria

Naramis ist besonders für den Einsatz in den Eisdielen geeignet: die Geschwindigkeit, die Verwaltung der Extras (Toppings, Streusel) sowie ein spezielles Interface für den Außer-Haus-Verkauf am Fenster!



Naramis Diskothek

Eintritte, Mindestkonsumationen, Arbeiten mit NFC-Cards zum Aufbuchen der Konsumationen und vieles mehr. Naramis kann es.



Wiesn'Modul

Einzahlungen der Kellner, Provisionen, Biermarken... Naramis kann alles, was für Ihr Wiesen- oder Zeltfest nötig ist.



Gutschein-Modul

Naramis verwaltet Gutscheine mit Code, mit Kundenkarte oder in der Cloud.



Naramis für die Hotellerie

Die Hotellerie, speziell aber die Ferienhotellerie, hat ganz besondere Anforderungen.

Darauf ist Naramis spezialisiert: der Gast im Mittelpunkt ist das Motto und dementsprechend gibt Naramis die Informationen aus, die für eine optimale Dienstleistung nötig sind.

Ihr Service weiß somit immer über die Gäste Bescheid:

Art der Verpflegung, Dauer des Aufenthaltes, Namen und Alter der Kinder, eventuelle Sonderwünsche beim Essen (Vegetarier, Intolleranzen oder Allergien), ihr Lieblingswein, wo sie beim letzten Aufenthalt saßen...und vieles mehr.



Die Küche ist informiert

wie viele Gäste anwesend sind, wie viele noch kommen müssen und hat überdies alle speziellen Infos zu den Gästen (Allergiker, Intolleranzen, Vegetarier, Präferenzen...).

Diese PMS sind an Naramis angebunden:

ASA Hotelsoftware, Protel, HS/3, Hotline. Weitere Anbindungen werden nach Bedarf erstellt.

Hotels, die Naramis erfolgreich nutzen:

Hotel Sommer **** - Füssen (D), Hotel Bergkristall **** - Oberstaufen (D)
Hotel Feuerberg **** - Bodensdorf (A), Hotel Quellenhof ***** - St. Martin i. P. (I)

Tipp on top

GETA
—TABLE—

Unsere Tischreservierungslösung GetaTable hat ebenfalls spezielle Funktionen für die Tischzuweisung der Gäste in der Ferienhotellerie.



GetATable kann für Sie:

- die Tischreservierungen überall und jederzeit verwalten, da es komplett auf einer Cloud-Lösung basiert
- bei telefonischen Reservierungen die Rufnummer des Gastes erkennen und sofort alle Infos von Stammgästen anzeigen
- komfortabel Online-Tischanfragen von Ihrer Homepage aus verwalten - ohne Provisionen!
- Ihre Services (Frühstück, Brunch, Mittag, Abend) perfekt abbilden und so Fehler minimieren
- verfügbare Tische sofort anzeigen
- sich dank einer offenen API nahtlos in Ihr Kassensystem integrieren
- dank der Mitarbeiter-Rechteverwaltung bestimmen, wer Reservierungen modifizieren darf.



Digitales Reservierungsbuch

Alle Daten überall verfügbar (Cloud); darüber hinaus perfekt in Naramis integriert.



Perfektes Tischmanagement

Services, Feiertage, verfügbare Tische, Kinder, Kleinkinder, Erwachsene, Anlass, Notizen, vereinbarte Menüs: alles im Überblick.



Die Reservierungsliste

Ihr digitales Reservierungsbuch: unkompliziert wie bisher.



Anbindung an Webseite und Telefon

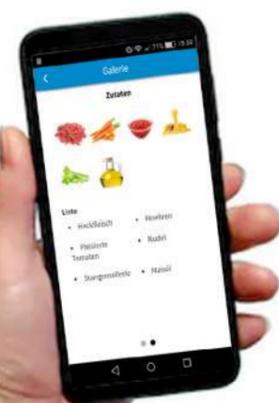
Webseite zur Online-Reservierung, Anruferkennung nicht nur in der Telefonzentrale sondern auch am Smartphone durch GetATable-App.



Bestellungen und Lager

Wieso Byway nutzen?

- Die Software ist über die Cloud von jedem Endgerät und von überall aus nutzbar. Sogar offline oder über eine App auf Ihrem Smartphone!
- Der gesamte Bestell- und Wareneinkaufsprozess ist digitalisiert
- Speziell für die Gastronomie mit Gastronomen entwickelt



Eine Bestellplattform

Alle Bestellungen an Ihre Lieferanten zentral zu verwalten ist möglich: Artikel und Preise werden entweder automatisch über Edifact oder einfach manuell geladen.



Kosten sparen und Kontrolle behalten

Byway bringt eine Optimierung der Lagerkosten und hält alles unter Kontrolle: was bestellt wird und was verbraucht wird.



Abbuchung Lager durch Rezepturen

Nach Tagesabschluss werden die verbrauchten Waren von der Kasse abgebucht.

Gerichte




Name des Gerichtes ○ Nicht mehr bestellbar

CAPRESE SALAT ○ Teilen

Kategorie

Erster Gang +

AUSWÄHLEN...

Name des Gerichtes Verknüpftes Menü **Rezept** Allergene Kombinationen Merkmale Kasse

Basisartikel
Zutaten
Food Cost

Portionen 1

	LIEFERANT	M.E.	MENGE	% ABFALL	FESTPREIS MENÜ	
		STK	1	0	1,09250	LIEFERANT ARTIKEL
	FRUMA	KG	0.1	0	1,38000	

STORNIEREN SPEICHERN ✓

Durch die ByWay-App perfekt integriert

Byway ist auch als APP verfügbar; daher können alle relevanten Operationen von berechtigten Mitarbeitern gemacht werden: Bestellung, Wareneingang, Inventur etc.

Empfohlene Hardware

Jede Kette ist nur so stark wie das schwächste Glied. Damit Ihr Kassensystem immer zuverlässig läuft, braucht es stabile, für professionellen Einsatz konzipierte Hardware. Hier unsere Empfehlungen!



Pulse

Für Gastronomie

Pulse ist für die anspruchsvollen Bedingungen in der Gastronomie geeignet.

Rundum-sorglos-Garantie

Die „NOS.tress“ Garantie von Pulse garantiert im Bedarfsfall einen sofortigen Austausch der Geräte.

Spritzwasserschutz

Beim Design der Geräte wurde darauf geachtet, dass sie den normalen Anforderungen der Gastronomie standhalten. Daher sind nasse Hände oder Flüssigkeit auf der Oberfläche kein Thema.

Lüfterlos

Für den Einsatz in der Gastronomie kommen nur mehr Geräte ohne Lüfter in Frage, damit Staub und Fett aus der Umgebungsluft die Elektronik im Gerät nicht verschmutzen.



ORDERMAN

Funkbonieren mit Orderman hilft Zeit und Kosten zu sparen.



PAGER FÜR TAKE AWAY

Vermeiden Sie unnötige Wartezeiten und Stress beim Servicepersonal.

KIOSKE

Modulare self-ordering Kioske mit verschiedenen Standfüßen und Monitorgrößen. Ideal für Restaurant, Eisdielen und Bars.



AUTOMATISCHE GELDSCHUBLADEN CASHDRO

Erhöhen Sie die Sicherheit, Mitarbeiterproduktivität und den Kundenservice.



KELLNERRUFSYSTEM

Ihre Kunden erhalten die Speisen frisch und warm.



Pulse X50

Pulse X50: der ausgewogene Mix aus Technologie und Design.



- 15-Zoll kapazitiver Touchscreen-TFT, flach, hohe Qualität und Helligkeit, ideal für alle Umgebungen.
- Modernes Profil, mit eleganter und professioneller Linienführung.
- LED-Hintergrundbeleuchtung mit niedrigem Verbrauch und langer Dauer (über 50.000 Stunden).
- Widerstandsfähiges Chassis aus Aluminiumdruckguss.
- IP64 Wasser- und Staubbeständigkeit.
- Geräusch- und lüfterlos.
- Smart-Disk-System

Das Einstiegs-Modell in die Pulse-Welt: preislich sehr attraktiv, gute Qualität, schönes Design, viele Optionen verfügbar.

- 15-Zoll kapazitiver Touchscreen-TFT.
- IP67 wasser- und staubresistent.
- Geringer Stromverbrauch und langlebige LED-Hintergrundbeleuchtung.
- Aluminium-Druckgussgehäuse mit effizienter Wärmeableitung.
- Stabiler Fuß mit integrierter Kabelführung.
- Lüfterlose Konfiguration.
- Smart-Disk-System



Pulse P30

Pulse OX9

Ideal für den anspruchsvollen Einsatz in der Gastronomie:

robust und leistungsstark



- Ideal für Innen- und Außenbereiche
- Betriebssystem Android 9.0
- Leistungsfähiger Octacore-Prozessor
- Google GMS-Zertifikat für maximale Kompatibilität
- IP67-Schutz (wasser- und staubresistent) für maximale Robustheit
- Stoßfest bei Stürzen bis zu 1,5 m
- Gut lesbarer 5-Zoll-Bildschirm
- Leistungsstarker Akku
- 2D-Scanner
- 4G / LTE-Verbindung



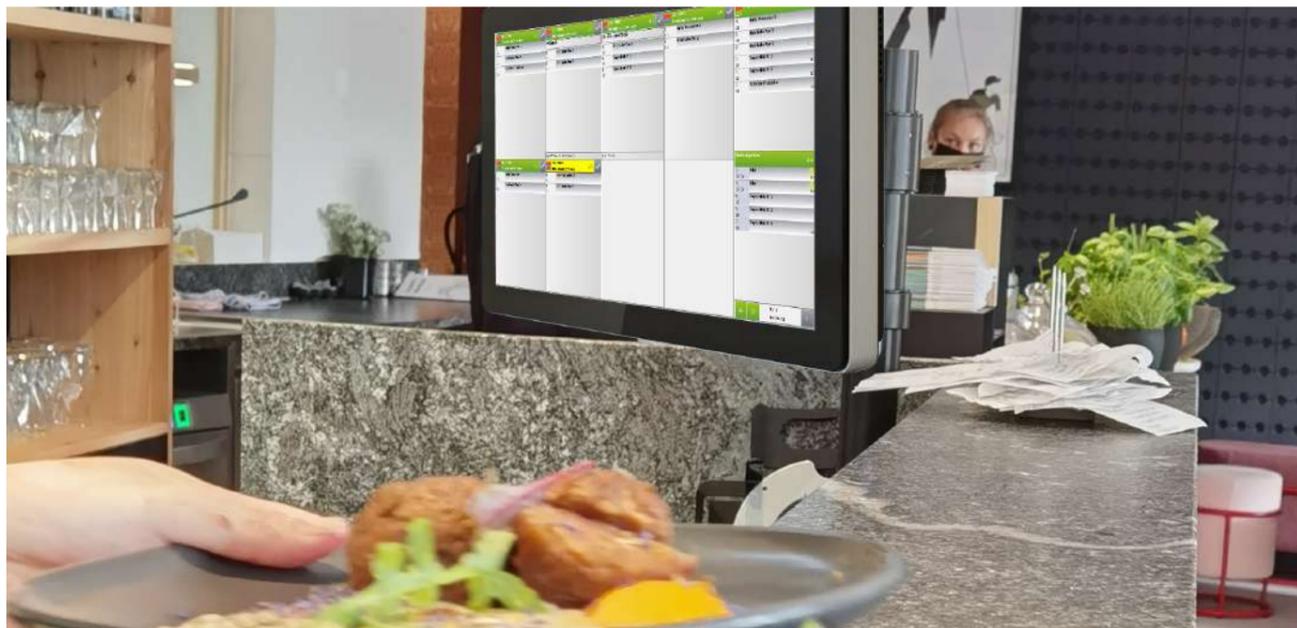
Pulse K70

antibakterielle Oberfläche



86% der Gastronomen sind überzeugt: das Arbeiten am Küchenmonitor sorgt für eine Arbeitsoptimierung. So wird ruhiges, gezieltes und perfekt koordiniertes Arbeiten in der Küche leicht gemacht.

- Koordiniertes Arbeiten zwischen Service und Küche
- Umfassende Übersicht des Küchenchefs
- Fehlerfreie Bestellungen
- Alle Informationen auf einen Blick
- Hervorgehobene Änderungen und nachträgliche Sonderwünsche
- Einsparung von Papier



Drucker für Küche und Kasse

Pulse ST20



- Thermodrucker mit kompaktem Design
- Schnittstellen: USB 3.0, seriell, Ethernet
- Datenbuffer (kann neue Daten auch während des Druckens empfangen)
- Niedriger Energieverbrauch
- ESC/POS-Emulation kompatibel
- 2D-Code-Druck
- Anpassbare Zeichen- und Absatzformate

Pulse ST20



- Wasser-, öl- und staubfester Thermodrucker: ideal für die Küche!
- Mit Flash-Licht und Erinnerungsfunktion, falls der Bon nicht gezogen wird.
- Schnittstellen: USB 3.0, seriell, Ethernet
- Vereinfachter Rollenwechsel
- Druckt Bilder, QR-Codes und Hochgeschwindigkeitsschriftzüge
- Sehr hohe Druckqualität
- Absolute Zuverlässigkeit
- Akustische und optische Warnung (Licht)

Das Team

Ihr Fachhändler vor Ort
Professionelle Kassensysteme müssen von Profis vor Ort betreut werden. Deshalb ist Naramis ausschließlich über ein Netz qualifizierter Fachhändler erhältlich.



Sascha Giacomuzzi

Management & Vertrieb

In dritter Generation im Kassenshandel tätig, zwanzigjährige Erfahrung in der Hardware-Distribution und seit 10 Jahren in der Software-Entwicklung.



Uwe Rahn

GF Office Rosenheim

Dank seiner mehrjährigen Erfahrung im Kassen- und IT-Bereich koordiniert Uwe den technischen Händlersupport.



Marijn Zabicki

Produktmanagement

Ursprünglich aus Holland, mit mehrjähriger Erfahrung in Software-Beratungsfirmen ist Marijn zuständig für die Koordination der Software-Entwicklungen.



Stefan Sauer

Area Manager - Betreuung Vertrieb

Hat als Techniker und Kassenshändler begonnen, ist seit über 10 Jahren in der Fachhändlerbetreuung in der DACH-Region tätig.



Sven Wallnöfer und
Heinz Kompatscher
von der Software-Schmiede
Tritontech

Zufriedene Kunden



Daniel Demuth

Paulaner Bräu
München

"Naramis ist für uns das ideale Kassensystem"



Benedikt Steier

Cafè Restaurant Museum
München

"Naramis hilft mir besonders, unseren Weinkeller zu verwalten."



Ivan Bottecchia

Eiscafé Italia
Friedrichshafen

"Naramis gibt mir die Geschwindigkeit und alle wichtigen Funktionen für mein Eiscafé!"



Herbert Steger

Hotel Amonti ****
Ahrntal (I)

"Naramis hat uns geholfen, den Service am Gast weiter zu verbessern"





naramis
Kassensysteme



Naramis GmbH

Wittelsbacherstr. 56

D-83022 Rosenheim

+49 8031 35 47 800

SCAN ME



www.naramis.com