



SILEXA®



GASTWIRTSCHAFT & RESTAURANT

ENTDECKE, WIE UNSERE PRODUKTE OPTIMAL
EINGESETZT WERDEN UND DEINEN ALLTAG
VERBESSERN. FINDE DIE PERFEKTE LÖSUNG
FÜR DEINE ANFORDERUNGEN.

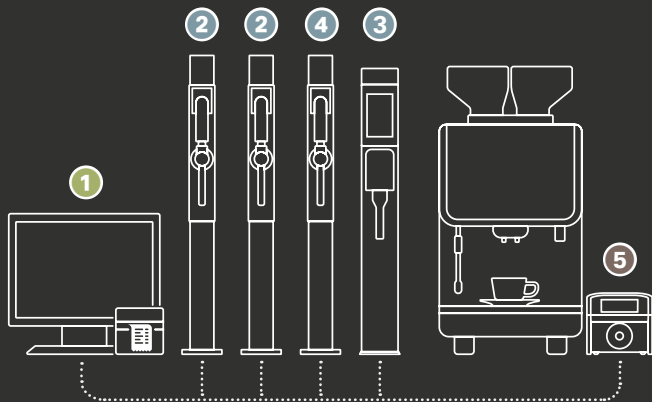


EFFIZIENZSTEIGERUNG IM GASTRO-ALLTAG

In Restaurants und Gasthäusern bieten wir eine Vielzahl von Lösungen, die den Betriebsalltag effizienter und komfortabler gestalten. Unsere Kasse **TiPOS Gastro Pro ①** in Kombination mit der **SILEXA Schanksäule Slim ②**, der **Schanksäule Aperol Spritz ③** und der **Schanksäule Spumante ④** stellt sicher, dass wichtige Getränke wie Soda, Wasser, Bier, Wein, Mixgetränke und Spumante jederzeit verfügbar sind. Besonders praktisch: Die Integration der Espressomaschine über die **SILEXA Coffee Box ⑤**, die ebenfalls direkt angebunden werden kann.

KOMPLEXE SCHANK- UND KONTROLLSYSTEME FÜR GRÖßERE BETRIEBE

Für Restaurants und Betriebe, die eine umfassende Kassen- und Kontrolllösung benötigen, empfehlen wir den **SILEXA Schankbalken ⑥** in Verbindung mit den **SILEXA Schanksäulen ⑦** für Bier. Zusätzlich können die Espressomaschine und das **SILEXA Bottle Tap Fix ⑧** eingebunden werden, um maximale Kontrolle und Effizienz zu gewährleisten.

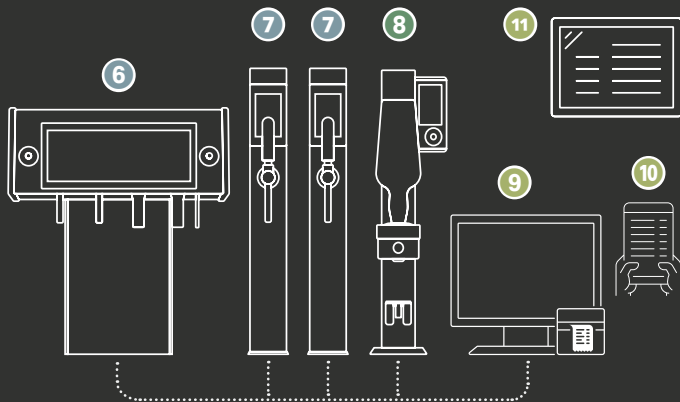


REIBUNGSLOSER BESTELL- UND KÜCHENBETRIEB

Speisen- und Getränkebestellungen werden über **TiPOS Gastro Pro** 9 und **TiPOS Mobile** 10 aufgenommen, während die Getränke direkt an den **SILEXA Schankanlagen** freigegeben und angezeigt werden. Gleichzeitig werden die Speisen mit Gangfolge übersichtlich an den **TiPOS Küchenmanager** 11 übermittelt, was für einen nahtlosen Ablauf in der Küche sorgt.

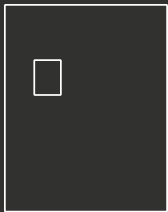
OPTIMALE GETRÄNKEQUALITÄT DURCH INNOVATIVE TECHNIK

Im Hintergrund sorgt unsere hochwertige Getränketechnik für beste Qualität. Ein Kreislaufkarbonator garantiert perfektes Soda und kühlt das gesamte Leitungssystem. Der automatische Fassumschalter **SILEXA KEG Switcher** 12 sowie das integrierte Reinigungssystem **SILEXA Draft Line Cleaner** 13 sorgen für zusätzlichen Komfort und sparen unnötige Laufwege.

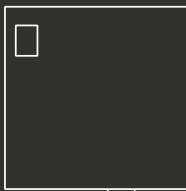




12



13



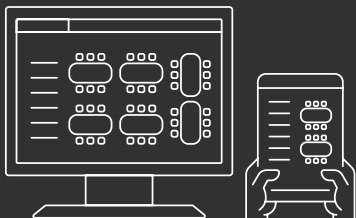
RESERVIERUNGEN LEICHT GEMACHT MIT TIPOS TABLE CHAMP

Mit **TiPOS Table Champ** ¹⁴ werden Reservierungen effizient und individuell verwaltet, egal ob für Restaurants oder Event-Locations. Die Software integriert sich nahtlos in deinen Betrieb und automatisiert die Auslastungsplanung sowie Gästebetreuung. Reservierungen können rund um die Uhr über deine Webseite oder Google vorgenommen werden. Automatische Erinnerungen per SMS oder E-Mail reduzieren No-Shows und steigern die Zufriedenheit.

VOLLE KONTROLLE MIT TIPOS BACKOFFICE UND ZAGU

Mit **TiPOS Backoffice in Kombination mit ZAGU** ¹⁵ behältst du die Kontrolle über deine Finanzen und kannst alle betrieblichen Abläufe im Hintergrund optimal verwalten.

14



15

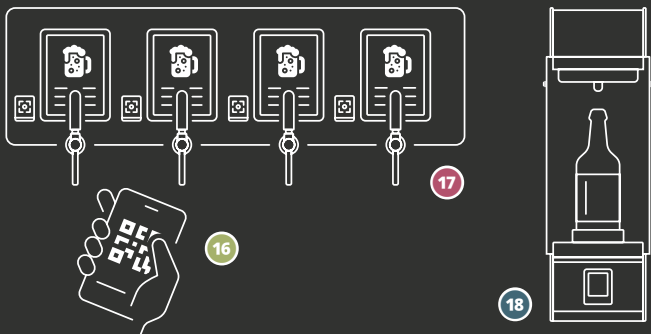


GÄSTE BEGEISTERN MIT DER TIPOS BONUS APP

Die **TiPOS Bonus App** ¹⁶ bringt dein Treueprogramm auf das nächste Level: Mit einem einfachen Punktesystem werden Gäste für ihre Besuche belohnt. Gutscheine und Bonusaktionen werden digital verwaltet und können filialübergreifend eingesetzt werden. In Verbindung mit **PourMyBeer** ¹⁷ können Gäste ihr Bier selbst an der Tapwall oder am Zapftisch zapfen – das spart Personal und bietet ein unvergessliches Erlebnis.

FRISCHES BIER TO GO MIT DEM SILEXA GROWLER FILLER

Der **SILEXA Growler Filler** ¹⁸ ist die perfekte Lösung für Braugasthöfe und Brauereien, um frisches Bier direkt in Flaschen abzufüllen. Ohne Kohlensäureverlust wird das Bier präzise und gleichbleibend in der Qualität abgefüllt. Einfach zu bedienen und effizient, ermöglicht es deinen Gästen, ihr Lieblingsbier mit nach Hause zu nehmen und deine Brauerei profitiert von einem sauberen, schnellen Abfüllprozess.



SELF-SERVICE-LÖSUNGEN FÜR SB-RESTAURANTS

In Selbstbedienungsrestaurants kombinieren wir die **TiPOS Gastro Pro** Kasse mit dem **TiPOS SB-Terminal** ¹⁹, das es Gästen ermöglicht, Bestellungen eigenständig aufzugeben. Speisenbestellungen werden effizient an den **TiPOS Küchenmanager** ¹¹ übermittelt und sorgen für einen reibungslosen Ablauf in der Küche. Für Getränke wird ein QR-Code-Ticket gedruckt, mit dem sich die Gäste an der **PourMyBev-Station** ²⁰ selbst bedienen können – inklusive Optionen wie Free Refill und variabler Gültigkeitsdauer des Tickets.

MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN FÜR INDIVIDUELLE BEDÜRFNISSE

Da wir unsere Systeme selbst entwickeln, bieten wir nahezu unbegrenzte Möglichkeiten, auf die speziellen Bedürfnisse unserer Kunden einzugehen und das Selbstbedienungserlebnis optimal zu gestalten.

