

# Verkaufsautomaten gegen den Personalmangel

## Neue Entwicklungen beim Thema Verkaufsautomaten

Ob bei den Winzern, Hofladenbesitzern oder Metzgereien – das Personal zum Verkauf fehlt und wird zunehmend durch die Selbstbedienung aus Automaten ersetzt. Teils geht die Entwicklung so weit, dass die Hofläden ohne Personal arbeiten und der Kunde seine Ware selbst einscannt und abrechnet.

Die Firma Stüwer GmbH & Co. KG aus Heroldstatt unweit von Blaubeuren bietet seit 2008 den Regiomat an. Dies war einer der ersten Automaten in den landwirtschaftlichen Betrieben. Stüwer bot von Anfang an auch eine Deutschlandkarte mit den aufgestellten Regiomaten, um die Kundschaft gezielt zu deren Standorten zu locken. Olaf Heid vom Vertrieb stellte auf der expoDirekt eine neue Tiefkühlösung vor, die besonders energiesparend ist. Im Gegensatz zu bisherigen Tiefkühlautomaten bleibt der Tiefkühl-Regiomat dauerhaft geschlossen und der Kunde sucht sich sein Produkt auf einem Touchscreen aus. Das Produkt wird automatisch aus der Tiefkühltruhe in die Klappe gelegt. „Wir sparen so zwei Drittel der Stromkosten“, sagte Heid. Die neue Entwicklung sei ab 20 000 Euro ohne MwSt. und je nach Ausstattung zu erhalten. Mehr unter [www.stuwer.de](http://www.stuwer.de)

### Viele haben sich aus Tiefkühlsegment zurückgezogen

Die meisten Automatenhersteller haben sich wieder aus dem Tiefkühlsegment zurückgezogen. So bietet die Firma Automaten Service S. Roesler GmbH aus Sande zwar Kühleinheiten

an, aber keine Tiefkühlung. Der Frischwarenautomat FWA cool kann, wie auch bei den Standardautomaten, durch ein Fenster eingesehen werden. Das Fach wird freigegeben, wenn der entsprechende Preis bezahlt wurde. Eine Kühleinheit wie im Bild kostet rund 8 500 Euro ohne MwSt., sagte Carsten Eissen von Roesler. Mehr unter [www.roesler-automaten.de](http://www.roesler-automaten.de)

Bei der Firma Scheifele aus Bretzfeld bei Öhringen wurde der Selli 24 optimiert, erklärte Thomas Scheifele, der Firmeninhaber. Softwareupdates, noch mehr Variablen in der Fachgröße und in der Bezahlung können nun kundenindividuell angeboten werden. Auch Tiefkühlfächer seien möglich. So bieten vor allem Metzgereien Tiefkühlware zum Grillen und gleichzeitig Brennholz in den jeweiligen Fächern an. Rund 16 000 Euro ohne MwSt. kostete der Automat, der auf der Messe vorgestellt wurde. Mehr unter [www.scheifele.de](http://www.scheifele.de)

Unter dem Motto „Wir helfen Ihnen automatisch, mehr zu verkaufen“, bietet das Unternehmen kioske aus Bocholt Verkaufsautomaten mit neuester Technik an. Laut Marius Fetting vom Vertrieb können nun Automatenbetreiber und Kunden direkt per Smartphone auf den Automaten zugreifen: Der Betrei-

ber, um den Warenstand zu überprüfen, und die Kunden, um sich Produkte zu reservieren, die nach Feierabend dann abgeholt werden. Dazu zählen auch bis 4 Grad Celsius gekühlte Produkte. „Die Tiefkühlung hat kioske aufgegeben, da diese nicht zuverlässig war“, sagte Fetting. Der Verkaufsautomat Lemgo von kioske kostet etwa 10 000 Euro ohne MwSt. Der integrierte Lift sorgt für eine besonders sanfte Produktausgabe, eine individuelle Folierung sei möglich und ebenso das Kaufen per Warenkorb, sodass mehrere Produkte in einer Zahlung erfolgen, die per Karte oder Smartphone bezahlt werden können. Mehr unter [www.kioske.de](http://www.kioske.de)

### 40 bis 50 Prozent zahlen mit Karte am Automaten

Laut Fetting zahlen rund 40 bis 50 Prozent der Automatenkunden mit Karte. Für den Automatenbetreiber erleichtert die Warenübersicht per Cloud die Beschickung und die Verkaufsberichte landen direkt auf dem PC und können auch für die Steuerabrechnung genutzt werden.

Die Firma Engeltec GmbH aus Sachsenheim und Karlsruhe kommt ursprünglich aus der Firmenverpflegung, erklärte Ulli Engel, der Geschäftsführer. Man habe Snackautomaten für Großkunden wie Daimler oder BASF zur Mitarbeiterverpflegung beliefert. Seit den Corona-Jahren ist Engeltec, der einzige Anbieter der deutschen Automaten von Sielaff, auch im Bereich der Direktvermarktung unterwegs. „Wir bieten den Kunden eine Cloudlösung, um die Daten zu visualisieren und so dem Betreiber zu zeigen, wie viel Wechselgeld ist noch drin, was muss aufgefüllt werden?“ erklärte En-



Olaf Heid von der Firma Stüwer demonstrierte die Bestellung von Grillgut oder Eis aus der Tiefkühltruhe, die nicht einsehbar ist.



Die Firma Automaten Service S. Roesler bietet gekühlte Fächer an, jedoch keine Tiefkühlung. Fotos: Setzpfand





Thomas Scheifele von der gleichnamigen Firma stellte den Selli Mini vor, mit sehr kleinen Fächern. Inzwischen können einzelne Fächer bis -22° C gekühlt werden.



Christian Dieterich vermarktet die Marke PerfectMoney für Hofläden, die Personal einsparen möchten.

gel. Verkaufsberichte für die Steuerabrechnung können ebenso erstellt werden. Bei Problemen sei der Service bis Mannheim und Frankfurt möglich. Für Bezahlsysteme übernehmen sie den Service in der ganzen DACH-Region. Die Automaten selbst kosten im günstigsten Fall zwischen 8 000 und 16 000 Euro ohne MwSt. Mehr unter [www.engeltec.de](http://www.engeltec.de)

### Nicht nur Automat, sondern SB-Hofladen

Wer bereits einen Hofladen besitzt, jedoch kaum noch Personal findet für die Kasse, der kann statt einer Vertrauenskasse eine Lösung der Firma DCSI AG aus Flein einbauen lassen. Es handelt sich hier um eine rentable Lösung mit PerfectMoney-Bezahlautomaten, die aufgestellt oder integriert werden

können. Ein Kassensystem übernimmt die Aufgaben von der Zahlungsabwicklung bis hin zur automatisierten Alterskontrolle für altersbeschränkte Waren wie Alkohol. Der PerfectChecker ermöglichte eine Zutrittskontrolle.

Die Möglichkeiten seien so vielfältig, wie die Hofläden selbst, erläuterte Vorstand Christian Dieterich. So könne in einem Kassensystem die gesamte Warenverfügbarkeit des ganzen Jahres angelegt werden. Nur die jetzt saisonal aktiven Artikel werden angezeigt. „Ist ein Artikel ausverkauft, verschwindet er vom Display und der Hofladenbetreiber erhält eine Mail, dass dieser aufzufüllen ist“, erklärte Dieterich. Zum Bezahlen gebe es unterschiedliche Methoden wie Einscannen, RFID-Technologie oder Auswahl der Artikel im Shopsystem. Alle gängigen Bezahlmethoden wie Bargeld, kontaktlose Kar-

tenzahlung, Apple und Google Pay stehen zur Auswahl. Dieterich versicherte, die PerfectMoney Lösungen rechnen sich ab dem ersten Tag. Die Kassenabrechnung sei mit wenigen Mausklicks erledigt, Zählprotokolle entfallen, Falschgeld werde abgewiesen und die Abrechnung für den Steuerberater werde gleich mitgeliefert. Mehr unter [www.perfect-money.de](http://www.perfect-money.de)

### Das Warenangebot stets im Blick

Ein ähnliches System für Hofladenbetreiber hat auch die Firma myAcker aus Spittal in Österreich entwickelt. Ursprünglich hat das junge Unternehmen eine Online-Plattform zum Gärtnern für Gemüsefans ohne Garten aufgelegt, seit 2022 gibt es Ackerpay, für den personallosen SB-Laden. Dabei scannt der Kunde selbst seine Waren ein oder tippt diese auf einem Touchscreen an und kann dann mit Bargeld, Karte oder Smartphone bezahlen. Für den Hofladenbetreiber gibt es Module, die das Warenangebot stets im Blick behalten: von digitalen Preisschildern über eine Plattformwaage, ein Überwachungssystem mit Kameras für die Shopsteuerung und auch die Möglichkeit, Bilanzen zu erstellen für die Abrechnung mit dem Steuerberater.

Die Ackerpay-Hard- und -Software kann in Ackerboxen, einem Container, der per Franchisesystem betrieben werden kann, eingebaut werden oder in jeden Hofladen, sagte Patrick Kleinfischer, einer der Gründer. Je nach Ausstattung für den eigenen Hofladen startet das Angebot bei rund 5 000 Euro ohne MwSt. Mehr unter [www.ackerpay.com](http://www.ackerpay.com) zep



Bei der Firma kioske zeigte Marius Fetting die Bedienung des Automaten.



Ulli Engel von Engeltec veranschaulicht das Bezahlen per Smartphone.