



Zufrieden mit ihrer Kasse:  
die Gründer Kevin Fehling und David Eitel.

# Eine Kasse für drei Sterne

Das Hamburger 3-Sterne-Restaurant „The Table“ setzt auf LaCash-Gastronomie. Das Kassensystem aus der Hamburger Nachbarschaft sei flexibel, einfach zu bedienen und vor allem zuverlässig. Gemeinsam mit dem Hersteller von LaCash-Gastronomie hat man außerdem eine Funktion realisiert, die das leidige Trinkgeld-Problem bei Kartenzahlungen löst.

„Eigentlich sagt die Tatsache, dass wir in den ersten zwei Jahren Betrieb dieses Kassensystems noch kein einziges Problem hatten, alles über unsere Zufriedenheit.“ Kevin Fehling, der 3-Sterne-Koch aus Hamburg, ist rundum happy mit LaCash-Gastronomie in seinem Restaurant „The Table“ in der Hamburger Hafencity. Die Kasse verrichte klaglos ihren Dienst, sie sei einfach zu bedienen und genauso einfach zu aktualisieren. Und sie helfe, den Buchhaltungsaufwand zu reduzieren. Das alles macht sie offensichtlich auch noch in einem gefälligen Gewand: Es komme immer mal wieder vor, erzählt Kevin Fehling, dass Gastronomen unter seinen Gästen aus der Ferne das Kassensystem in dem hinteren Raum entdecken und ihn nach dem Hersteller fragen – „weil ihnen das Design gefällt“. Da freut sich Kevin Fehling mit, denn eine attraktive Kasse passt in das anspruchsvolle Designkonzept, das

er und sein Partner David Eitel (Sommelier & Restaurantleiter) in der Hamburger Shanghaiallee umgesetzt haben.

20 Personen speisen an fünf Tagen pro Woche abends im „The Table“. Sie sitzen nebeneinander an einem circa 20 Meter langen, schlangenförmigen Tisch – kommunikationsfördernd und optimiert für den Dialog mit Kevin Fehling, der jeden Abend vor Ort ist. Das 7-Gänge-Menü im „The Table“ (205 Euro) leisten sich sowohl Hamburger als auch Gourmet-Reisende aus ganz Europa. Das am 1. August 2015 eröffnete Restaurant ist derzeit mehrere Monate im Voraus ausgebucht.

## Empfehlung für LaCash

Kevin Fehling und David Eitel kennen sich aus gemeinsamen Zeiten auf der MS Europa und im Columbia Hotel Casino Travemünde. 2015 reifte bei beiden die Idee, etwas Eigenes auf die Beine zu

„Dass wir in den ersten zwei Jahren mit diesem Kassensystem noch kein einziges Problem hatten, sagt alles über unsere Zufriedenheit.“

Kevin Fehling  
The Table  
Hamburg

stellen. Bei der Suche nach einem Kassensystem bekamen Eitel und Fehling von einem Freund eine Empfehlung für LaCash-Gastronomie. Man sah sich die LaCash-Produktpalette im Showroom des Hamburger Herstellers in der Hafencity an und verließ den Termin mit einer positiven Grundstimmung. David Eitel wollte sich trotzdem noch das Kassensystem eines marktführenden Herstellers ansehen, er kam aber nicht weit. Kurz nachdem der Zug losgefahren war, rief ihn sein Partner an und plädierte für eine Entscheidung für LaCash. David Eitel stieg an der nächsten Station in Travemünde aus dem Zug und in den Gegenzug wieder ein. „Das war wahrscheinlich die kürzeste Dienstreise meines Lebens.“

#### FiBu-Schnittstelle war Bedingung

Die beiden Gastronomen kauften LaCash-Gastronomie, installiert auf einem Aures-Touch-Kassensystem. Die Warengruppen wurden von LaCash schnell importiert, berichtet Eitel. Wichtig war ihm und seinem Partner die FiBu-Schnittstelle von LaCash, damit der Aufwand für den Steuerberater so gering wie möglich gehalten wird. Die Kassendaten werden von einer eigenen Buchhalterin noch einmal kontrolliert, bevor sie auf elektronischem Weg im entsprechenden Datev-Kontenrahmen an den Steuerberater weitergereicht werden. Eitel: „Wir geben nur 100 Prozent korrekte Daten aus dem Haus, um die Steuerberater-Kosten zu senken.“

#### Trinkgeld-Lösung realisiert

100-prozentige Sicherheit wollten die Unternehmer auch beim Thema Trinkgeld. Bei Kartenzahlungen werden Trinkgelder normalerweise als

Betriebseinnahme verbucht, weil sie sich nicht extra ausweisen lassen. Die Gründer haben sich gemeinsam mit der LaCash GmbH zusammengesetzt und eine neue Trinkgeld-Funktion realisiert. Trinkgelder, die per Karte bezahlt werden, werden bei "The Table" nun dem Mitarbeiter bar ausgezahlt. Ihre Verwendung ist eindeutig protokolliert. Und nachdem gerichtlich entschieden worden ist, dass Trinkgelder steuerfrei eingenommen werden können, „wird das Thema nun bei uns korrekt dargestellt“, freut sich Eitel. Rund 70 Prozent des Umsatzes werden bei „The Table“ virtuell bezahlt, Trinkgelder fallen in der Spitzengastronomie bekanntlich höher aus.

#### Empfehlung an andere Gastronomen

Eitel und Fehling freuen sich beim Blick auf ihre Kasse auch über Kleinigkeiten: So hat LaCash den Schlangen-Tisch im „The Table“ auch auf der Kassenoberfläche abgebildet. Und die nach Ländern sortierten Weinkarten sind mit landestypischen Farben hinterlegt. „Das ist nicht nur sympathisch, sondern erhöht auch die Nutzerfreundlichkeit der Kasse“, sagt David Eitel. Mit der Gebrauchstauglichkeit von LaCash hat man in der Shanghaiallee ohnehin keine Probleme. Die Kasse sei selbsterklärend, wenn man sich etwas mit ihr beschäftigen möchte, könne man sie ohne Anleitung bedienen. Die Restaurantleiterin, berichtet Eitel, brauche für ihren abendlichen Tagesabschluss „sechs Minuten“.

Fazit des jüngsten 3-Sterne-Kochs Deutschlands und seines Geschäftsführers: LaCash-Gastronomie ist eine zuverlässige Stütze ihres Geschäfts. Sie würden das Kassensystem made in Hamburg auch anderen Gastronomen empfehlen. Und ginge es um eine Aufnahme in den Guide Michelin, bekäme LaCash-Gastronomie einen Stern, mindestens.

## The Table

KEVIN FEHLING

Kevin Fehling  
Shanghaiallee 15  
20457 Hamburg  
info@the-table-hamburg.de  
www.the-table-hamburg.de  
Tel: (040) 2286 7422



Stephan Diesselhorst  
LaCash GmbH & Co. KG  
Am Sandtorkai 56  
20457 Hamburg  
info@lacash.de  
www.lacash.de  
Tel: (040) 279 10 97

