

## SCHNELLERE BARGELDPROZESSE FÜR SCHNELLERE RESTAURANTABLÄUFE

Wie Wendy's die Zählzeit reduzierte, die Klärung von Differenzen verbesserte und Cashmaster in eigenen und Franchise-Restaurants einführte.



## ERGEBNISSE IM ÜBERBLICK

**353**

Arbeitsstunden pro  
Tag eingespart

**8.000+**

Geräte gekauft

**6,711**

Restaurant-  
standorte

## DIE KURZFASSUNG

Wendy's, eine der größten Hamburgerketten der Welt, wollte eine schnellere und einheitlichere Bargeldverarbeitung in eigenen und Franchise-Restaurants einführen.

Da Bargeld weiterhin Teil des Tagesgeschäfts war, sah das Unternehmen die Möglichkeit, manuelle Arbeit zu reduzieren, Abläufe zu vereinfachen und Teams beim Umgang mit Bargeld besser zu unterstützen.



Zeitintensive  
Bargeldaufgaben



Druck durch  
Differenzen



Skalierungsbedarf

## DIE HERAUSFORDERUNG

Die Bargeldverarbeitung nahm täglich wertvolle Zeit von Managern und Kassierern in Anspruch und erhöhte den Druck in stark ausgelasteten Restaurantabläufen.

Wendy's benötigte robuste Geräte für ein Quick-Service-Restaurant-Umfeld, die künftige POS-Integration und einen nationalen Rollout unterstützen konnten.

Außerdem brauchte das Unternehmen mehr Kontrolle bei Differenzen, mit einer schnelleren Möglichkeit, Kassenzahlungen zu prüfen und Wechselgeld-Reklamationen zu klären.

Gesucht wurde eine Lösung, die tägliche Bargeldroutinen verkürzt, mehr Konsistenz schafft und zuverlässig in eigenen und Franchise-Restaurants funktioniert.

## DIE LÖSUNG

Cashmaster startete ein Pilotprogramm in fünf Restaurants, um die passende Lösung für Wendy's zu identifizieren und einen breiteren Rollout zu unterstützen.

Mit Cashmaster Sigma 170 und Cashmaster Omega 230 konnten Restaurants Kassen schneller zählen, die Genauigkeit verbessern und Bargelddifferenzen in weniger als einer Minute klären.

Die Lösung war einfach zu schulen, leicht anzuwenden und wurde Teil des Standard-Equipment-Pakets von Wendy's in eigenen und Franchise-Standorten.

Nach dem Rollout begann Wendy's 2021 mit dem Upgrade auf Cashmaster One Plus, aufbauend auf einem bewährten Bargeldprozess.



## DAS ERGEBNIS

Das Projekt brachte deutliche Zeitersparnis in den täglichen Bargeldroutinen, mit rund einer Stunde Einsparung pro Tag bei der Bargeldverarbeitung.

Kassierer verbrachten weniger Zeit mit dem Zählen, Erfassen und Vorbereiten von Kassenbeständen, während Manager Wechselgeld-Reklamationen schnell und genau klären konnten.

Unternehmensweit summierte sich die Zeitersparnis auf 353 Arbeitsstunden pro Tag.

Mit mehr als 8.000 gekauften Geräten wurde Cashmaster ein etablierter Bestandteil der Wendy's Restaurantabläufe. Cashmaster One Plus bietet zudem einen verlässlichen Upgrade-Pfad.

## AUF EINEN BLICK

**Kunde:** Wendy's

**Branche:** Quick-Service-Restaurant

**Restaurantnetz:** 6.711 Standorte

**Gekaufte Geräte:** 8.000+

**Ausgangslösung:** Cashmaster Sigma 170, Omega 230

**Upgrade-Pfad:** Cashmaster One Plus



Zeitersparnis



Schnellere  
Klärung von  
Differenzen



Verlässlicher  
Upgrade-Pfad



“Die Schulung und Funktionalität der Geräte sind einfach und effizient. Nach der Schulung wollten Manager nicht mehr zu einem manuellen System zurückkehren.“

**Procurement Manager, Wendy's**

## KONTAKT AUFNEHMEN

Möchten Sie Ihre Bargeldverarbeitung schneller, genauer und einfacher kontrollierbar machen?

 [sales.eu@cashmaster.com](mailto:sales.eu@cashmaster.com)

 [cashmaster.com](http://cashmaster.com)