

NACHGEFRAGT: HELMUTH BUTT, PAYCULT GMBH & CO. KG

# „Geschäfte werden zwischen Menschen entwickelt“

Gemeinsam mit Norbert Schreiert leitet Helmuth Butt die Geschäfte von Paycult. Im Interview mit CM spricht er über seine „Vision Paycult“ und warum vertrauensvolle, über die Jahre gewachsene Geschäftsbeziehungen besonders wertvoll sind. (Von Stefanie George)

**2009 haben sich ATS Automaten Technik Schreiert, GiroNet Süd West, GZAG und die Lorenz Datensysteme zur Paycult GmbH & Co. KG zusammengeschlossen. Herr Butt, hat sich Ihre persönliche „Vision Paycult“ realisiert?**

Das kann man wohl sagen! Sicher erwartet man die Effekte immer etwas schneller, als sie dann eintreten, aber wir haben es in den nunmehr fast drei Jahren geschafft, die Marke Paycult im Markt deutlich und nachhaltig zu positionieren. Wir sind angetreten, die Marktführerschaft mit zu übernehmen, und haben dieses Ziel, ausgehend von der in Paycult eingebrachten Installationsbasis, bereits erreicht.

**Die Liste der Referenzen ist inzwischen lang. Was glauben Sie: Worauf gründet sich dieser Erfolg?**

Das darf ich Ihnen vielleicht mit folgenden Schlagworten beantworten: Professionalität, Erfahrung, Zuverlässigkeit, bundesweite Verfügbarkeit, innovative und umfassende Produktpalette, sowohl für Catering- als auch für Vending, Anwendungen, Marktnähe und nicht zuletzt die über Jahrzehnte gewachsenen, vertrauensvollen Geschäftsbeziehungen. Denn langfristige Geschäfte werden immer noch zwischen Menschen entwickelt. Das mag altmodisch klingen, aber wir bei Paycult glauben daran!

**Erst kürzlich hat Paycult ein einheitliches Bezahlverfahren in sämtlichen Betriebsrestaurants und Automaten einer Deutschen Großbank realisiert bzw. die Umsetzung soll bis Ende Juli abgeschlossen sein. Die Umstellung von der Magnetkarten-Technik auf RFID-Technik (radio-**

**frequency identification) musste im laufenden Betrieb vorgenommen werden ...**

Dieses Projekt wurde in Zusammenarbeit mit den beiden größten Caterern in Deutschland gewonnen und umfasst 21 Standorte dieser Großbank. Insgesamt installieren wir mehr als 350 Carus-Endgeräte, das sind Aufwerter für Bar- und Unbarbetrieb, Kartenausgabe- und Rücknahmegeräte, Kassen und die dazugehörigen Kartenleser und letztlich eine große Menge von Einheiten in Verkaufsautomaten. Das Ganze hat das Ziel, für etwa 50.000 Anwender ein bargeldloses Zahlungs- und Abrechnungssystem zu kreieren, das durchgängig kompatibel ist.

**Wie hat das Paycult-Team diese logistische Herausforderung gemeistert?**



Helmuth Butt, Geschäftsführer der Firma Paycult GmbH & Co. KG. Foto: privat

Sicherlich hat sich hier die große Erfahrung unserer Mannschaft sehr positiv bemerkbar gemacht.

Aber auch das erfolgreiche Zusammenspiel zwischen den Mitarbeitern der Caterer, des Facility Managements der Bank und unseres Unternehmens führt letztendlich zu einer perfekten Projektarbeit.

**Wohin geht der Trend in der bargeldlosen Bezahlung im Bereich geschlossene Anwendungen?**

Wir sehen eine eindeutige Entwicklung in Richtung auf die bargeldlose Aufwertung.

**Mit welchen Produkten reagiert Paycult darauf?**

Unsere Lösungen heißen Unbaraufwertung zu Lasten des Gehalts- oder des Bankkontos. Oder aber die elegante Methode mit einem, in unsere Aufwerter sehr attraktiv integrierten, Kredit/EC-Kartenterminal bargeldlos auf den Firmenausweis umzubuchen oder auch Rest-

beträge zurückzuschreiben.

**Warum sind öffentliche bargeldlose Zahlungssysteme in der Betriebsgastronomie bisher nicht wirklich etabliert?**

Seit Jahren sind es Mitarbeiter in Unternehmen gewöhnt, mit ihrem Firmenausweis im Betriebsrestaurant oder an Verkaufsautomaten extrem schnell, einfach und vor allem ohne irgendwelche Transaktionsgebühren zu bezahlen. Dies in Verbindung mit einer, oft von Arbeitnehmervertretungen geforderten, Anonymität des Bezahlverfahrens begründen den Erfolg der „geschlossenen Bezahlssysteme“.

Die nächste Ausgabe von Vending Management erscheint am 1. Juni. Mehr Infos und tagesaktuelle News zur Vending-Branche online unter [www.vending-management.de](http://www.vending-management.de).

PAYCULT GMBH & CO. KG

## Vorreiter in Sachen Zahlungssysteme

Das Unternehmen Paycult kann mehr als 30 Jahre Geschäftserfahrung in der Catering- und Vending-Branche vorweisen und prägt seit Jahrzehnten die Produktentwicklung für Zahlungs- und Abrechnungssysteme. Das Produktportfolio reicht vom Zahlungssystem im Kaffeeautomaten bis hin zu komplexen, hochintegrierten, netzwerkorientierten Kassen- und Aufwerter-Konfigurationen. Für die Produktlinie Carus wurde Paycult jetzt mit dem Prädikat „Best of 2012“ der Initiative Mittelstand ausgezeichnet.

2009 hatten sich die bereits seit langem kooperierenden Unternehmen ATS Automaten Technik Schreiert, GiroNet Süd West, GZAG und die Lorenz Datensysteme zur Paycult GmbH & Co. KG zusammengeschlossen. Inzwischen hat man sich deutschlandweit mehr als 2.500 Kunden und Installationen erarbeitet; zu den Referenzen gehören unter anderem Eurest, Aramark, Dussmann, Sodexo, ACS, Klüh Catering etc., aber auch Eigenbewirtschafter. Für Bargeld-Automatenanwendungen bietet Paycult Komponenten wie Münzschaltergeräte, Banknotenprüfer, Telemetrie-Lösungen usw. Für das Betriebs-Catering wurden computerbasierte bargeldlose Produktlinien entwickelt, die mit der Einführung der Paycult-Gerätefamilie Carus, nicht zuletzt hinsichtlich Innovation



Für die innovative Produktlinie Carus wurde Paycult jetzt mit dem Prädikat „Best of 2012“ der Initiative Mittelstand ausgezeichnet. Foto: Paycult

und Optik, ihren vorläufigen Höhepunkt gefunden haben. Diese Erfolgswelt wird Paycult auch zukünftig nutzen, um mit neuartigen Produkt- und Dienstleistungskonzepten den Markt der Zahlungs-

und Abrechnungssysteme federführend und maßgeblich im Interesse seiner Kunden zu beeinflussen.

Mit der jüngsten Auszeichnung „Best of 2012“ für die Produktlinie Carus zählt Paycult jetzt zu den besten 40 Innovationen für den Mittelstand 2012 und hat sich damit gegenüber 2.500 Mitbewerbern durchgesetzt. Bei der „Best of 2012“-Zertifizierung waren unter anderem der hohe Innovationsgehalt (Neuheit, Zukunftsorientierung) der Nutzen (Profitabilität, Effizienzsteigerung) und die Mittelstandseignung (Praktikabilität, Implementierung) die ausschlaggebenden Kriterien für die Entscheidung der Experten-Jury. „Paycult ist stolz, von der 100-köpfigen unabhängigen Jury bestehend aus

Professoren, Wissenschaftlern, Branchenvertretern und Fachjour-

### 10 FAKTEN ZU PAYCULT

- 2.500 Kunden
- 100 Jahre gemeinsame Erfahrung
- 30 Jahre im Markt
- 40 Innovationen für den Mittelstand
- 2 Technikstandorte
- 40 Mitarbeiter
- 25 Techniker
- 4 Spezialmärkte
- 1,5 Mio. Systemnutzer
- 15 Jahre durchschnittliche Unternehmenszugehörigkeit

nalisten ausgewählt worden zu sein“, so Helmuth Butt, Geschäftsführer der Paycult GmbH & Co. KG. „Die Nominierung ist der Preis für die harte Arbeit in den letzten Jahren und spiegelt unsere Unternehmensentwicklung wider. Darüber hinaus ist diese Auszeichnung ein Ansporn, unseren hohen Qualitätsstandard auch in Zukunft beizubehalten.“ (geo)

VENDITALIA 2012

## illycaffè und Mitaca stellen neue Kaffeeautomaten vor

Auf der diesjährigen Venditalia, der italienischen Vending-Messe vom 9. bis 12. Mai in Mailand, präsentieren sich illycaffè und Mitaca gemeinsam. Die beiden wichtigsten Neuheiten sind dabei die Mitaca m5 und die Mitaca m6, die in klassisch elegantem Design und gedeckten Farben laut Hersteller jedes hochwertige Büro bereichern. Die m5 ist die ideale Lösung für kleine bis mittlere Büros. Sie verfügt über zwei Programme zur Kaffeezubereitung, eine Düse für heißes Wasser und eine Vorrichtung zum Vorwärmen der Tassen. Der Wassertank der m5 fasst drei

Liter, der Auffangbehälter ist für 30 verbrauchte Kapseln ausgelegt. Die m6 ist eine hybride Tabletop-Lösung. Dank der Kombination zweier löslicher Produkte (Milchpulver und Kakao) und Kaffee (in Kapseln) können zwölf verschiedene Getränke zubereitet werden – vom klassischen Espresso bis hin zu Latte Macchiato, frei programmierbar für den Benutzer. Die m6 kann an eine Wasserleitung angeschlossen oder mit ihrem 5-Liter-Wassertank als Stand-alone-Lösung verwendet werden. Komplettiert werden die Maschinen durch den Kaffee von illycaffè. Durch jahrelange For-

schung konnte illy Portionskapseln entwickeln, die durch die abgestimmte Mischung von Kaffee, Druck und Temperatur Genuss auf höchstem Niveau garantieren. illycaffè verwendet nur Bohnen professioneller Kaffeebauern weltweit.

### Mehr Kaffee genuss am Arbeitsplatz

In Zusammenarbeit mit der DNV entwickelte das aus Triest stammende Unternehmen den sogenannten „Green Coffee Responsible Supply Chain Process“, um nachhaltigen und Wert schaffenden

Kaffeeanbau sowie -verarbeitung und -vermarktung gewährleisten zu können. Die Kombination von zeitgenössischem Design, innovativer Technik und hochwertigen Bohnen ermöglicht es Mitarbeitern, guten Kaffee am Arbeitsplatz zu genießen und sich so eine kleine Auszeit zu gönnen. Die hohe Kunst des Kaffeegenießens und die neuen Kaffeeautomaten à la Mitaca sind in Corso Monforte / Via Cino del Duca in Mailand zu bewundern. „Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Mitaca“, so Andrea Zappalorto, General Manager von illycaffè Deutschland. (geo)

### DAS WAR DIE COINCO-HAUSMESSE 2012!

Mit einer Ausstellerbeteiligung von über 40 und einem Besucherplus von 20 Prozent fand vergangene Woche die bislang größte Hausmesse der Coin Acceptors GmbH in Willich statt. Über 50 Besucher, davon 40 Operator informierten sich über die neuesten Produkte und technischen Lösungen im Vending-Bereich.

(Fotos: S. George, Coinco. Bildergalerie unter [www.vending-management.de](http://www.vending-management.de)).



Freute sich über das große Aussteller-Interesse und die hohen Besucherzahlen: Günther Kuhl von der Coin Acceptors GmbH (links), hier mit Frieder Steigler, Geschäftsführer von Servomat-Steigler.



Wurst- und Fleisch-Spezialitäten für den Automaten bietet die Dieter Hein GmbH & Co.KG. Demnächst soll es auch einen Online-Shop geben. Michael Goetze, Verkaufsleiter Catering, stellte die neuen Produkte in Willich vor.



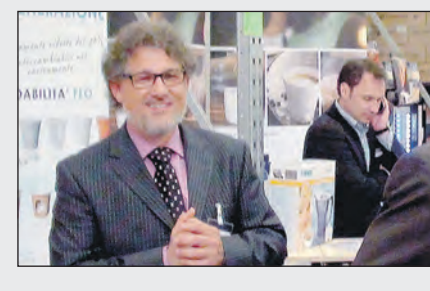
Das neuartige Multi-Getränkensystem „bevyz“ präsentierte Martin Ernst von der Schlör Bodensee Fruchtsaft AG. Mit dem Gerät können 25 verschiedene Getränkespezialitäten – heiß, kalt, still und sprudelnd – aus der Kapsel zubereitet werden.



Einzelverpackte Backwaren im süßen und herzhaften Bereich verkauft die Ibis GmbH. Christopher Schwartz zeigt die Neuheit im Sortiment: Der Croissant-Snack „Snaxx“ ist wie andere Produkte ohne Kühlung haltbar und muss nicht aufgebakken werden.



Joachim Fröhlich präsentierte Waterlogic, den weltweit agierenden Hersteller von Wasserspendern mit Festanschluss Das Unternehmen kooperiert mit WaterAid, um Spenden für die Trinkwasserversorgung armer Länder zu sammeln.



Die 1973 in Italien gegründete Firma Flo ist einer der wichtigsten Einweglieferanten in ganz Europa und hat die Vending-Branche in Deutschland entscheidend mitgeprägt. Gerhard Mack stellte das Sortiment vor.