

## PRESSEMITTEILUNG

**Die Gourmet-Fast-Food-Kette PeGast setzt für ihr Multi-Site-Management auf die Lösung von CLYO Systems in Verbindung mit den Kassensystemen Yuno der AURES-Gruppe.**

Lisses - Paris - Fürstenfeldbruck, April 2015 – **PeGast**, die Restaurantkette für traditionelle französische Küche in Form von Gourmet-Fast-Food, setzt ihre starke Entwicklung – sowohl im Rahmen von Franchiseverträgen als auch mit eigenen Standorten – weiter fort. Die Familie **Peillon**, die die Tradition seit Beginn des 20. Jahrhunderts aufrechterhält, wird bis Ende dieses Jahres das **35. Restaurant** eröffnen und hat sich zum Ziel gesetzt, bis in drei Jahren insgesamt **70 Restaurants** zu betreiben.

Die Kette bringt mit ihrer Entscheidung für die Kassen- und Verwaltungssoftware von **CLYO Systems** in Verbindung mit den neuen **Yuno**-Kassensystemen von **AURES** erneut ihr Vertrauen in ihre IT-Partner zum Ausdruck.

- „Die Geschichte von **PeGast** beginnt im Jahr 1912“, erklärt **Oriane Peillon**, die Leiterin für Marketing und Entwicklung und Urenkelin von **Gaston Peillon**. „Gaston Peillon war seinerzeit in die Vereinigten Staaten gereist und arbeitete in der Küchenbrigade eines Restaurants in Denver. Er hatte die Ambition, die französische Küche bekannt zu machen. Als er eines Tages einen Eintopf zubereitete, kam ihm die Idee, sein Gericht zwischen zwei Brotscheiben anzurichten: Auf diese Weise entstand der ‚Cuisignon‘, eine Spezialität, die noch heute einen besonderen Platz auf der Speisekarte von PeGast einnimmt. Bei uns ist es immer das Produkt, das zu einer Idee, zu einem Konzept führt, und nicht umgekehrt. Das Produkt ist und bleibt Ursprung und Kern unseres Geschäfts.“

- Rund ein Jahrhundert später setzte die Familie die Tradition fort und gründete „Les Enfants de la Cuisine“. Daraus wurde dann PeGast – zu Ehren von Gaston Peillon, Groß- und Urgroßvater der Gründer und aktuellen Geschäftsführer des Unternehmens: Jean-Philippe Peillon, sein Bruder Gilles Peillon und dessen Tochter Oriane Peillon.

„Seit jeher sind wir von einer Leidenschaft für die gute, hausgemachte französische Küche mit ihrer geschmacklichen Vielfalt beseelt“, erklärt Jean-Philippe Peillon, ein Chefkoch mit rund 30 Jahren Erfahrung, der von Spitzenkoch Joël Robuchon ausgebildet wurde. „Wir bereiten unsere Gerichte vor Ort zu und beziehen unsere Zutaten nur von lokalen Lieferanten, Produzenten und Geschäften. Wir arbeiten mit Frischprodukten, die wir dann unseren Kunden anbieten. In unseren 21 Restaurants, von denen sich 15 in Paris und 6 außerhalb von Paris – in Aix-en-Provence, Bayonne, Lille, Calais, Grenoble und Saint Denis auf La Réunion – befinden, sind wir stets darauf bedacht, den besten Geschmack und den besten Preis zu bieten.“

- „Im Zuge unseres beschleunigten Wachstums und zur Begleitung unseres Multi-Site-Managements brauchten wir anerkannte, seriöse und auf Dauer zuverlässige IT-Partner mit der Fähigkeit, uns bei der Entwicklung von erfolgreichen und sehr schnellen, umfassenden Kassen- und Verwaltungslösungen zu helfen“, erklärt der Mitbegründer des Unternehmens **Gilles Peillon**.

„Schon seit der Gründung tragen wir mit unseren Fachkenntnissen und unserem Knowhow zur Entwicklung von PeGast bei“, fügt **Pierre Koubi**, der Leiter der Bereiche Verkauf und Entwicklung von **CLYO Systems**, hinzu. „Wir stellen der Restaurantkette Nutzungslizenzen für die Software **CLYO Series PME** zur Verfügung, die anhand einer zentralisierten Konsolidierung der Daten (Basisdaten und Transaktionsdaten) über die Plattform **CLYO Series Back Office** das gleichzeitige Management von Kassentransaktionen, Verkaufsstatistiken sowie die Konfigurierung und Verwaltung der CRM-Instrumente (z. B. Treuekarten) ermöglicht.“

„Die AURES-Systeme haben sich bei uns schon seit Beginn unserer Zusammenarbeit durchgesetzt. Wir brauchten Zuverlässigkeit, Robustheit und Vor-Ort-Garantie. Auf gut Glück Hardware minderwertiger Qualität einsetzen konnten wir nicht, denn das hätte die Gefahr mit sich gebracht, dass die Softwarelösung möglicherweise an Glaubwürdigkeit verloren hätte. Die technische Qualität und die Leistung der AURES-Geräte waren im Vergleich zu anderen Herstellern der ausschlaggebende Punkt.

Die dank der ausgezeichneten Zugänglichkeit äußerst einfache Wartung dieser Terminals ist ein weiterer Vorteil.

Die Kombination von CLYO und AURES ist heute dank der Verbindung von Einfachheit, Effizienz, Seriosität und Design äußerst erfolgreich.“

Die Restaurantkette arbeitete zuvor mit den Elios-Kassensystemen und ersetzte diese durch die heute verwendeten Yuno-Systeme, die neueste Ergänzung des Sortiments von AURES.

„Wir haben mit unterschiedlicher Hardware und mehreren Herstellern von Kassensystemen Tests durchgeführt“, bekräftigt Oriane Peillon.

„Die Terminals von AURES sind für unser Geschäft bei Weitem die zuverlässigsten, widerstandsfähigsten und ausdauerndsten Geräte. Der wasserdichte Touchscreen zum Beispiel ist in unserem Geschäft unerlässlich geworden.“

Die Reaktivität der umgesetzten Lösung und die Schnelligkeit der Kassensysteme sind für die Restaurantkette ebenfalls ein Muss: „Mit Zahlungseingängen alle 15 Sekunden und einem maßgeschneiderten Kundenbindungsprogramm mit bis zu rund 2000 Karten pro Restaurant brauchten wir ein hoch effizientes und extrem schnelles System.“

„Es käme angesichts unseres Markenimages nicht in Frage, dass unsere Kunden – selbst während der Stoßzeiten – insgesamt mehr als zehn Minuten warten müssten.“

„Der Design-Aspekt ist ein weiteres Plus, insbesondere weil die Hardware zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis angeboten wird, was äußerst relevant ist“, führt Oriane Peillon weiter aus.

Die bei **PeGast** umgesetzte Lösung bietet folgende Vorteile:

- Die Lösung von CLYO Systems erleichtert das Multi-Site-Management mit gleichzeitigem Management von Front-Office-Operationen (Kassentransaktionen) und Back-Office-Operationen (zentralisiertes und vereinfachtes Management etwa der Bestände, Bestellungen, Lieferungen oder Treueprogramme).
- Komplettes Multi-Site-Management der Kundenbindungsprogramme: Bereitstellung von Treuekonten (rund 2000 Karten pro Geschäft), Verlauf für jedes Konto und die damit verbundenen Bestellungen, Kauftransaktionen und Kundengewohnheiten.
  - Bezahlung mit Treuekarten und Monetisierung der erworbenen Punkte
  - Management der Kundenbindungsprogramme über E-Mailings und SMS
  - Management von Werbekampagnen (Rabattgutscheine usw.)
  - Zentralisierte Berichterstattung und Bestandsdaten
- Vollständige Berichte (Reporting) sind verfügbar und erlauben es den Managern von PeGast, die Kontrolle zu behalten und sich sofort - in Echtzeit - einen Überblick über die Geschäftstätigkeit zu verschaffen.

- Dank der Leistungsfähigkeit des Kassensystems (Prozessor) und der hervorragenden Reaktivität seines Multi-Touchscreens (Mehrfingergestenerkennung) erfolgen die Transaktionen mit hoher Geschwindigkeit.
- Dieser robuste Allrounder (kompaktes und widerstandsfähiges, lüfterloses System; Prozessor Bay Trail J1900; SSD, vollkommen abgedichteter projiziert-kapazitiver Bildschirm) eignet sich perfekt für das schwierige Umfeld von Gastgewerbe und Küche (kein Lüfter sowie Widerstandsfähigkeit gegenüber Fett- und Wasserspritzern, Nahrungsresten, Mehl und Krümeln usw.).

Dank seines geringen Energieverbrauchs (weniger als 10 W) hat der Prozessor des Kassensystems nur einen kleinen CO2-Fußabdruck und erfüllt somit die aktuell geltenden Umweltstandards.

Schließlich stehen auch der moderne Stil und die Ästhetik des Yuno-Terminals perfekt mit der Einfachheit des Konzepts und des Geschäftsumfelds der Restaurantkette PeGast im Einklang.

*Mit Yuno und CLYO Systems kommt PeGast in den Genuss einer zuverlässigen, anpassbaren und ausdauernden Kassensystemlösung.*



**Oriane Peillon**, Leiterin Marketing und Entwicklung der **PeGast**-Kette, neben dem **Yuno**-Terminal

*(PeGast an der 21 Rue Danielle Casanova in Paris)*

*Foto AURES Technologies – Copyright 2015*

## Über PeGast

Die Restaurantkette für modernes Gourmet-Fast-Food zum Mitnehmen und zum Verzehr vor Ort wurde 1999 von Chefkoch Jean-Philippe Peillon und seinem Bruder Gilles Peillon, einem Fachmann im Bereich der Luxushotellerie, gegründet und hat sich seit 2011 zu einer Franchisekette entwickelt. Bis Ende 2015 wird sie 35 Verkaufsstellen betreiben. Das Angebot von **PeGast** beruht auf den neu interpretierten authentischen Rezepten der französischen Küche und umfasst hausgemachte, traditionell vor Ort aus lokalen Frischprodukten zubereitete Sandwiches und Salate.

Mit Restaurants in Paris, aber auch in anderen französischen Städten (Aix-en-Provence, Calais, Lille, Grenoble usw.) sowie in Saint Denis auf der Insel La Réunion beschleunigt die Kette ihr Wachstum und zielt darauf ab, bis 2018 im eigenen Namen und im Rahmen von Franchiseverträgen 70 Restaurants zu betreiben.

*Jean-Philippe Peillon* ist ein Chefkoch, der von Joël Robuchon ausgebildet wurde. Er hat bei den renommiertesten kulinarischen Wettbewerben zahlreiche Preise und Medaillen gewonnen. Nach seinem Beitritt zur „Société des Cuisiniers de Paris“ gründete er 1999 „**Les Enfants de la Cuisine**“, ein erfolgsgekröntes Unternehmen, von dem das Konzept für die Gründung von PeGast im Jahr 2010 stammt.

*Gilles Peillon* ist seit über 40 Jahren Hotelier und Gastwirt. Nach Abschluss der Hotelfachschule in Paris begann er seine Karriere als Direktionsassistent im Bereich Gastronomie des Hotels Concorde Lafayette in Paris. 1980 verließ er Frankreich, um die Leitung des Bereichs Gastronomie der Hotelkette Méridien zu übernehmen. Später kam er als gastronomischer Leiter des Hotels Concorde Lafayette nach Paris zurück und führte danach mehrere Hotels für Saint James and Albany. Im Jahr 2010 gründete er gemeinsam mit seinem Bruder das Unternehmen PeGast.

[www.pegast.com](http://www.pegast.com)

CLYO Systems entwirft und entwickelt Kassen- und Verwaltungslösungen für Restaurants, Bars, Cafés sowie alle Arten von Servicestellen im Gastronomie- und Hotelleriebereich, die das gleichzeitige Management von Verkäufen zum Verzehr vor Ort und zum Mitnehmen ermöglichen.

Das Unternehmen erarbeitet innovative IT-Plattformen, die an der Verkaufsstelle maximale Effizienz sicherstellen: eine extrem schnelle Bestellaufnahme, beschleunigte und sichere Kassentransaktionen, die Überwachung und Verwaltung der Bestände in Echtzeit, das Management von Raumplänen und Tischreservierungen, die Übermittlung der Bestellungen an die Küche, die Bestellaufnahme auf mobilen Terminals (Pocket PC), Kundenbindungssysteme (per SMS, E-Mail, Treuekarte), das Management der Kundenguthaben, das Management der interaktiven Säulen für die Präsentation der Menüs, ein umfassendes Management mehrerer Restaurantbetriebe (Bestandskontrolle, Verkaufstatistiken, Buchhaltungsschnittstelle, Steuerung und Weitergabe von Informationen aus der Ferne) usw.

CLYO Systems ist über ein Netz autorisierter Partner und Vertriebspartner in zahlreichen französischsprachigen Ländern tätig.

[www.clyosystems.com](http://www.clyosystems.com)

## Über die AURES Gruppe

Die 1989 gegründete und seit 1999 an der Euronext börsennotierte AURES Gruppe entwickelt und herstellt Kassensysteme und die dazugehörigen Peripheriegeräte.

Diese EPOS Hardware sind offene Systeme mit PC-Architektur für Verkaufs- und Geschäftsräume, die für Food und Non-Food Unternehmen und Handelsketten, für das Hotel- und Gaststättengewerbe und für alle Arten von Verkaufsstellen und Dienstleistungssektoren (POS Sektor – points of sale & points of service ) bestimmt sind.

Die AURES Gruppe ist weltweit vertreten (die Muttergesellschaft befindet sich in Frankreich, die Tochterfirmen in Großbritannien, Deutschland, Australien und in den USA) und verfügt in mehr als 50 anderen Ländern über sein Netz von Vertriebspartnern.

Zusätzlich zu der POS-Tätigkeit ist die Abteilung „Equipment und OEM-Systeme in direkter Verbindung mit den Integratoren und Entwicklern, die mit Einzelkomponenten sowie kompletten Baugruppen die Bereiche Industrie, Integration (OEM) und Digital Display, stehen.

Die AURES Gruppe erzielte einen Gesamtjahresumsatz von über 64 Millionen Euro in 2014.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

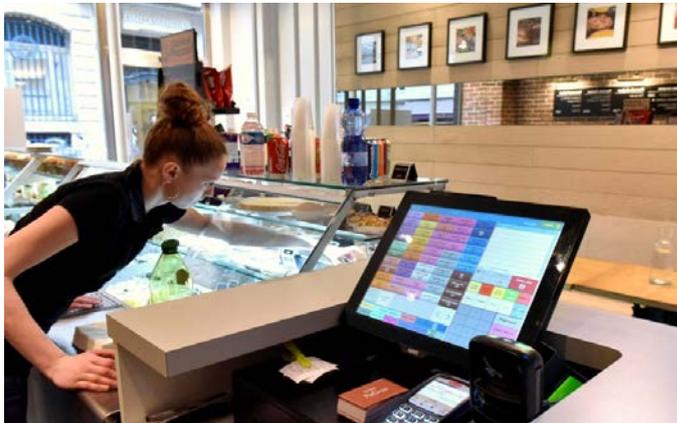
- **Business Development Germany**  
*Hilmar BUCHWALD - Vertriebsleiter*  
[hilmar.buchwald@ares.com](mailto:hilmar.buchwald@ares.com)  
*Tel + 49(0) 8141- 22715 – 0*
- **Communications & PR Manager , AURES Group**  
*Yannick-Florence WAELLY*  
[yannick.waelly@ares.com](mailto:yannick.waelly@ares.com)  
*Tel + 33 (0)1 69 11 16 65 (Durchwahl)*

[www.ares.com](http://www.ares.com)





An der Wand das Portrait von **Gaston Peillon**, dem Gründervater und Hüter der **PeGast**-Tradition



Die Software von **CLYO Systems** in Betrieb auf dem Kassensystem **Yuno** von **AURES**  
(Restaurant **PeGast** an der Rue Danielle Casanova in Paris)