

Alles für den Gast 2026 - Highlights

Zur sofortigen Veröffentlichung



Effizienz trifft Gästeerlebnis: Wie intelligente Schanktechnik den Personalmangel in der Hotellerie und Gastronomie entschärft

Hollabrunn / Salzburg, 7.-10. Nov. 2026 – Steigender Kostendruck und der anhaltende Mangel an Fachkräften fordern die Gastronomie und Hotellerie heraus. Der österreichische Schanktechnik-Pionier Redl – Home of Innovation zeigt auf der Gastmesse Salzburg, wie moderne Ausschank- und Bezahlkonzepte der Marke **SILEXA** Betriebsabläufe automatisieren, ohne dass die Servicequalität für den Gast leidet.

Gezielte Schwundreduktion und nahtlose PMS-Anbindung

Mit dem **SILEXA Self-Serve Hub** stellt Redl ein Steuerungselement für moderne Self-Service-Bereiche vor. Ob Hotel-Lobby, Frühstücksraum oder Event-Zone: Gäste schalten Getränke oder Snacks unkompliziert per Zimmerkarte, App oder QR-Code frei. Die direkte Anbindung an Property-Management-Systeme (PMS) sorgt dafür, dass alle Konsumationen ohne manuellen Aufwand direkt auf das Zimmer gebucht werden. Durch definierbare Regelwerke („Scan & Pour“) gehören unkontrollierte Mehrfachabgaben oder Schwund der Vergangenheit an.

Automatisierung im Bar- und Buffetbereich

Auch an der Hauptbar sorgt Technik für Entlastung: Mit dem **SILEXA Move Add-On** lässt sich der Zapfvorgang automatisieren. Das Servicepersonal stellt lediglich das Glas an – den Rest übernimmt das System vollautomatisch mit perfekter Schaumkrone. Währenddessen kann sich das Team voll und ganz der Betreuung der Gäste widmen. In der Selbstbedienung bedienen sich Gäste einfach und sauber selbst. Der automatische Ausschank nimmt den Human Error heraus: kein Verschütten, kein falsch gezapftes Glas, keine Beschwerden.

Für Buffets und Konferenzbereiche bietet die **SILEXA Schanksäule Combo Buffet** eine platzsparende All-in-One-Lösung: Bis zu acht Softdrinks, Säfte und Wasser werden über einen innovativen 8-fach-Post-Mix-Spout frischebezogen ausgegeben. Das erspart das aufwendige Handling von Flaschenkisten und verbessert zugleich den CO₂-Fußabdruck des Betriebs.

Echtzeit-Meldungen per Cloud

Sämtliche SILEXA-Systeme übermitteln Verbräuche, Füllstände und Umsätze in Echtzeit an ein **Cloud-Dashboard**. Bei Neige von Behältern oder Fässern werden Mitarbeiter umgehend per E-Mail oder WhatsApp benachrichtigt – für einen reibungslosen 24/7-Betrieb rund um die Uhr.

Erleben Sie die Live-Demonstrationen der SILEXA-Lösungen am Stand von Redl Gastosystems auf der „**Alles für den Gast**“ in Salzburg Halle 10-1028.

Über REDL – Home of Innovation

Die Redl Gruppe entwickelt, produziert und vertreibt intelligente Ausschank-, Bezahl- und Self-Service-Systeme für Gastronomie, Hotellerie, Events und die Getränkewirtschaft. Die vernetzten SILEXA-Lösungen sind weltweit bei Brauereien, Getränkefachgroßhändlern, Hotels, Stadien und auf Kreuzfahrtschiffen im Einsatz.

DESIGNED, DEVELOPED & MADE IN AUSTRIA. OPERATING WORLDWIDE.

Ansprechpersonen:

Vertrieb: Christian Pfeifer, c.pfeifer@redl.net | 0664 88289994 – jeden Tag vor Ort

Marketing: Martina Gabler-Redl m.gabler@redl.net | 0664 88289984 – vor Ort von 9.-10.11.2026

