



[www.decom.at](http://www.decom.at)

[www.orlando.at](http://www.orlando.at)



### Sehr geehrte Kunden!

Gerne informieren wir Sie wieder regelmäßig über Neuerungen, wichtige Informationen und Tipps rund um ORLANDO Warenwirtschaft und DECOM Netzwerktechnik.

Der Schwerpunkt in diesem Newsletter liegt im Bereich der Sensibilisierung für die Gefahr von Cyberangriffen, unsichtbar und mit schwerwiegenden Folgen für ein Unternehmen.



### Betrugsversuche

Im Dezember ist das bekannte Zahlungsmittel PayPal einem Datenleck zum Opfer gefallen bzw. wurden Nutzerdaten ungewollt geleaked durch sogenanntes **“Credential Stuffing”** (ein Cyberangriff, bei dem Anmeldedaten erbeutet wurden und verwendet werden, um sich bei einem anderen nicht verwandten Dienst anzumelden).

In so einem Fall werden die betroffenen Nutzer vom Anbieter kontaktiert, um die Login Daten zu ändern.

Und hier wird es teilweise schwierig, eine gefälschte Nachricht von der Richtigen zu unterscheiden.

**Was können Sie tun? ...**

Weiterlesen



## Cybersicherheitsrichtlinie NIS 2

Wie Sie sicher bereits vernommen haben, die "NIS 2"-Richtlinie ist mit 16. Jänner 2023 in Kraft getreten und gilt ab Oktober 2024.

Erkundigen Sie sich und überprüfen Sie, ob Sie von NIS 2 betroffen sind... als Unternehmen oder als Lieferant.

Weiterlesen



## Netzwerksicherheit

Wie so oft in letzter Zeit, ist die **Netzwerksicherheit** wieder in den Schlagzeilen vertreten.

Viele denken, **mich trifft es nicht... ich bin zu klein oder zu unwichtig...** wir zeigen Ihnen das Gegenteil.

**Es kann jeden treffen!**

Unsere **Netzwerktechnik** hat für Testzwecke einen „**Honeypot**“ eingerichtet, einen abgeschotteten Server, der dazu dient, die **möglichen Angriffe auf ein System aufzuzeichnen**.

Ein ganz normaler Arbeitstag... aber was läuft im Hintergrund?

Weiterlesen



## WAWI Programm Updates

Oft hören wir von unseren Kunden die Fragen: **“Wie oft soll ein Update durchgeführt werden? Reicht es alle paar Jahre?”**

**Updates** beinhalten **wichtige Anpassungen** (gesetzliche Änderungen, Datenschutzbestimmungen), **Fehler** werden **behoben** und **Verbesserungen** werden **implementiert**.

**Updates** sollten **regelmäßig durchgeführt** werden, auch wenn diese unter Umständen mit etwas Aufwand verbunden sind.

Wenn Ihr Programm wegen fehlenden Updates nicht mehr korrekt arbeitet, dann ist der Nacharbeitsaufwand



## Umstieg auf hobex Bankomatterminal

Wenn Sie als **DECOM-Kunde** auf ein **hobex Bankomatterminal umsteigen**, erhalten Sie von der Firma **hobex AG Payment systems** folgende **Sonderkonditionen** für das **BASIC Standterminal mit ZVT Schnittstelle zu DECOM**:

Visa & Mastercard: 0,75%  
Maestro / VPay: 0,28%  
Transaktionsgebühr: 0,10€ p. TX  
Aufschlag EWR Commercial-Karten: 1,00%  
Aufschlag Non-EWR Mastercard/Visa: 1,00%  
Aufschlag Non-EWR Maestro/VPay: 0,40 %

Die ersten **6 Monate** nach Vertragsabschluss **entfällt** die **monatliche Betriebsgebühr** in Höhe von € 12,50 **pro Terminal**. Dieses Angebot ist gültig bis 31.12.2023!

**Für Fragen zu diesem Angebot wenden Sie sich bitte an [office@decom.at](mailto:office@decom.at).**



## Fenstertage geschlossen

**Freitag, 19. Mai 2023**  
**Freitag, 09. Juni 2023**  
**Montag, 14. August 2023**

In dringenden Fällen sind wir für **IT Anfragen** unter [itsupport@decom.at](mailto:itsupport@decom.at) oder über das Ticketsystem erreichbar.



## Frühlingsrezept

### Bärlauch Lasagne

- **600 g** Bärlauch
- **2** Zwiebeln
- **3 EL** Olivenöl
- Pfeffer
- Salz
- **800 g** reife Tomaten (alternativ: Tomaten aus der Dose)
- **40 g** Parmesan (oder Käse nach Wunsch)
- **2 EL** Dinkelmehl (Typ 1050)
- **300 ml** Milch
- **400 ml** Gemüsebrühe
- **250 g** Lasagneblätter (ohne Vorkochen)
- **125 g** Mozzarella

## • 2 - 3 Zweige Thymian

Bärlauch reinigen, trockenschütteln und fein hacken. Zwiebeln fein hacken. 1 EL Olivenöl in einer weiten Pfanne erhitzen und die gehackten Zwiebel darin glasig dünsten. Bärlauch dazugeben und gut durchmischen. Mit Pfeffer und etwas Salz würzen und beiseitestellen.

Tomaten waschen und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Parmesan fein reiben und beiseitestellen.

Für die Bechamelsauce in einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen, das Mehl hinzugeben und unter Rühren farblos anschwitzen. Nach und nach Milch und Gemüsebrühe dazugießen und unter rühren einmal aufkochen lassen. Die Hälfte des geriebenen Parmesans einrühren und die Sauce mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken.

Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Etwas Bechamelsauce in eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) streichen und eine erste Schicht Lasagneblätter darauflegen. Mit einer Schicht Tomatenscheiben fortfahren und diese mit Pfeffer und etwas Salz nach Belieben würzen. Anschließend ca. 5 EL gedünsteten Bärlauch darauf geben und mit etwas Bechamelsauce bedecken. So fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind und mit einer Schicht Lasagne Blätter enden.

Mozzarella zerzupfen und mit dem restlichen Parmesan auf der Lasagne verteilen und im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 40-45 Minuten backen.

Thymianblättchen von den Stielen zupfen und vor dem Servieren die Lasagne damit garnieren und anschließend genießen.  
Mahlzeit!

Das **DECOM** Team wünscht frohe Osterfeiertage!



Unser Newsletter erscheint mind. 1x pro Quartal (nur wichtige Informationen und Angebote werden zusätzlich tagesaktuell versendet).

Mit einer Abmeldung verpassen Sie eventuell wichtige Informationen über DECOM und ORLANDO - bleiben Sie am aktuellen Stand und melden Sie sich nicht ab.

Wir überfluten Sie nicht mit Mails. **Versprochen!**  
**Ihr DECOM-Team**

**DECOM Softwareentwicklung GmbH & CoKG**

Wolfenstraße 20b, 4400, Steyr

Tel: +43 7252 42453-0

Mail: [office@decom.at](mailto:office@decom.at)

[Abbestellen](#)