

PRESSEMITTEILUNG

Gäste glücklich, Team entlastet: Wie smarte Tools die Außengastronomie revolutionieren

Profitipps von Gastronovi-Experte Daniel Niemann für eine erfolgreiche Outdoor-Saison

Bremen, 28. April 2025 – Mit den ersten warmen Sonnentagen im Frühjahr ist es endlich wieder soweit: Die Gastronomie öffnet ihre Terrassen, Biergärten und sonstigen Außenbereiche und begrüßt ihre Gäste unter freiem Himmel. Für viele Betriebe ist dies die umsatzstärkste Zeit des Jahres – birgt jedoch auch besondere Herausforderungen. Große Flächen bedeuten längere Laufwege für das Servicepersonal, spontane Gästeankünfte erschweren die Planung, und der Fachkräftemangel macht den reibungslosen Betrieb zusätzlich kompliziert. Aber auch Wetterumschwünge können zu kurzfristigen Umsatzeinbußen führen. Wie lässt sich also die Outdoor-Saison optimal vorbereiten, um die Zufriedenheit der Gäste zu erhöhen und das eigene Team zu entlasten? Daniel Niemann, Operations- und Sales Enablement Manager SaaS bei Gastronovi, gibt hilfreiche Tipps und zeigt, wie digitale Lösungen zu mehr Effizienz, Umsatz und zufriedenen Gästen beitragen können.

1. Laufwege reduzieren und Serviceprozesse beschleunigen

Gerade im Außenbereich legt das Servicepersonal oft viele Kilometer am Tag zurück. Um das zu reduzieren und unnötige Verzögerungen zu verringern, können mobile Kassensysteme Abhilfe schaffen. Mit Lösungen für das mobile Bonieren werden Bestellungen direkt am Tisch aufgenommen und ohne Zeitverlust an Küche oder Theke übermittelt. Rückfragen zu Gerichten lassen sich sofort klären, sodass der Service die Gäste kompetent und schnell beraten kann.

Wichtig: Eine stabile, professionell geplante Netzwerk-Infrastruktur im Innen- und Außenbereich ist essenziell, damit das mobile Kassieren und Bezahlen zuverlässig funktioniert. Prüfen Sie vor Saisonstart, ob genügend WLAN-Accesspoints vorhanden sind, alle Drucker reibungslos laufen und ob gegebenenfalls zusätzliche Softwarelizenzen für das Kassensystem benötigt werden.

2. Self-Service-Konzepte für mehr Flexibilität und höhere Umsätze

Angesichts von Personalknappheit und erhöhtem Gästeaufkommen ist die Verstärkung von Selbstbedienungskonzepten in der Außengastronomie eine sinnvolle Strategie. Biergärten beispielsweise profitieren davon, nur einen Thekenverkauf anzubieten und das Serviceteam durch Gästerufsysteme zu entlasten. Die Gäste warten nicht am Tresen auf ihre Bestellung, sondern werden per Pager informiert, sobald diese fertig ist.

Zudem gewinnen immer mehr Restaurants, Cafés und Bars zusätzliche Flexibilität durch Self-Ordering per Smartphone. Gäste scannen einen QR-Code am Tisch, wählen Speisen oder Getränke aus der digitalen Speisekarte und bezahlen auf Wunsch direkt mobil – zum Beispiel via PayPal. Dadurch entfallen Wartezeiten sowie Laufwege, und das

PRESSEMITTEILUNG

Servicepersonal kann sich auf andere Aufgaben konzentrieren. Die Erfahrung zeigt, dass Gäste die bequemen Bestell- und Bezahloptionen zu schätzen wissen.

3. Zusätzliche Einnahmequellen nutzen und wetterbedingten Schwankungen entgegenwirken

Die Öffnung der Außengastronomie bietet zwar große Chancen, dennoch bleiben wetterbedingte Schwankungen ein Unsicherheitsfaktor. Um wirtschaftlich stabil zu bleiben, lohnt es sich deshalb, mehrere Verkaufskanäle aufzubauen. Neben dem Vor-Ort-Geschäft schafft das Angebot von Take-away und Lieferung zusätzliche Umsätze – auch an Regentagen oder wenn die Außenbereiche kurzfristig geschlossen werden müssen.

Gastronovi bietet hierfür eine zentrale Plattform, auf der alle Bestellungen – ob online, telefonisch oder direkt vor Ort – nahtlos zusammenlaufen. Automatisierte Abläufe, die einen schnellen Durchsatz ermöglichen, und die praktische Anbindung von Liefer- und Abholservices machen die modulare Software so zur idealen Komplettlösung für die Gastronomie, drinnen wie draußen.

Die Outdoor-Saison ist eine umsatzstarke, aber auch anspruchsvolle Zeit. Mit digitalen Lösungen, wie sie Gastronovi bietet, lassen sich die Herausforderungen der Außengastronomie gezielt angehen: Mobile Kassensysteme sorgen für kürzere Laufwege und schnellere Prozesse. Self-Service-Konzepte entlasten das Personal und bringen zusätzlichen Umsatz. Und Take-away- sowie Lieferservice-Angebote stellen zusätzliche Einnahmequellen sicher. So können Betriebe trotz Personalmangel, wetterbedingten Schwankungen und hohem Gästeaufkommen effiziente Abläufe sicherstellen und gleichzeitig eine hohe Gästezufriedenheit erzielen. Denn digitale Tools wie die integrierten Bestell- und Bezahlfunktionen von Gastronovi schaffen mehr Flexibilität, verbessern die Planbarkeit und sorgen für ein positives Gasterlebnis – und damit für Erfolg in der Außengastronomie.

Weitere Informationen:

gastronovi GmbH
Buschhöhe 2, 28357 Bremen
Tel.: +49 421 408942 - 0
kontakt@gastronovi.com
<https://www.gastronovi.com/de/>

Pressearbeit:

Press'n'Relations GmbH
Christoph Buck und Nataša Forstner
Magirus-Deutz-Str. 14, 89077 Ulm
Tel. +49 731 146 156-74 bzw. -77
E-Mail: cb@press-n-relations.de und nfo@press-n-relations.de
<https://press-n-relations.com>



PRESSEMITTEILUNG

Über gastronovi:

Die gastronovi GmbH bietet mit gastronovi Office eine Komplettlösung für die Gastronomie und Hotellerie. Das innovative Kassensystem kann individuell um insgesamt 14 Module erweitert werden: von Warenwirtschaft über Tischreservierungen, Marketing oder Kundenbindung bis hin zu Bestell- und Einkaufssystemen. Das Unternehmen wurde im Jahr 2008 von Andreas und Karl Jonderko, Christian Jaentsch und Bartek Kaznowski gegründet und beschäftigt am Hauptsitz in Bremen, einem Büro in Würzburg sowie deutschlandweit remote mehr als 130 Mitarbeitende. Mehr Informationen zu gastronovi und den einzelnen Modulen gibt es auf www.gastronovi.com.