

PRESSEMITTEILUNG

Ungenutztes Potenzial: Wie Gastronomen bis zu 70.000 Euro im Jahr sparen können

Christian Jaentsch von Gastronovi zeigt, welche digitalen Möglichkeiten in der Gastronomie oft übersehen werden

Bremen, 14. April 2026 – Viele Gastronomiebetriebe nutzen bereits digitale Kassensysteme, Reservierungstools oder Warenwirtschaftslösungen. Doch ein Großteil der integrierten Funktionen bleibt oft ungenutzt. Laut einer internen Auswertung von Gastronovi, einem der führenden Anbieter cloudbasierter Gastronomie-Software, werden manche der verfügbaren Tools von weniger als zehn Prozent der Kunden aktiv eingesetzt. Dabei lassen sich mit diesen viele Prozesse automatisieren und optimieren, was wiederum bares Geld spart. Hochgerechnet auf ein Jahr kann sich das ungenutzte Potenzial so auf über 70.000 Euro pro Betrieb belaufen. Christian Jaentsch, Mitgründer und Mentor der Produktentwicklung von Gastronovi, hat die am häufigsten übersehenen Funktionen analysiert und gibt praxisnahe Tipps, wie Gastronomen ihre bestehende Infrastruktur besser ausschöpfen können.

1. Digitale Sichtbarkeit ohne Mehraufwand erhöhen

Der erste Kontakt zwischen Gast und Restaurant findet heute fast immer online statt, etwa über die Google-Suche. Wer dort mit aktuellen Speisekarten, korrekten Öffnungszeiten, ansprechenden Fotos und Co. präsent ist, beantwortet die wichtigsten Fragen potenzieller Gäste auf einen Blick: Wo? Wann? Was? Viele Kassensysteme bieten deshalb längst eine direkte Synchronisierung mit Google My Business. Diese kostenlose Funktion erhöht die Online-Sichtbarkeit spürbar und macht doppelte Datenpflege überflüssig.

Auch Direktreservierungen über Google bzw. Google Maps sind mittlerweile häufig mit wenigen Klicks aktivierbar. Gerade in Tourismusdestinationen können so bis zu 30 Prozent der Reservierungen über diesen Kanal eingehen – ohne Medienbruch und ohne zusätzliche Kosten. Ergänzend dazu lohnt es sich, digitale Speisekarten per Plugin direkt in die eigene Webseite einzubetten. Das spart nicht nur Kosten für die Pflege, sondern stellt sicher, dass die Informationen immer aktuell sind.

2. Gasterlebnis verbessern und Impulskäufe fördern

Ein häufig unterschätzter Umsatzhebel liegt im sogenannten Mixed Service, der Kombination aus klassischer Bedienung und digitaler Nachbestellung per QR-Code am Tisch. Das Prinzip ist einfach – wenn das Personal gerade beschäftigt ist, können Gäste das zweite Getränk oder ein Dessert eigenständig nachbestellen. So werden Impulskäufe abgefangen, die andernfalls verloren gehen würden. Wichtig: Dieser Ansatz erfordert keine

PRESSEMITTEILUNG

komplette Prozessumstellung, sondern ergänzt den bestehenden Service als zusätzliche Option.

Darüber hinaus bieten Systeme wie das von Gastronovi heute die Möglichkeit, automatisiert Feedback-Anfragen nach dem Restaurantbesuch zu versenden. Wer zusätzlich Gutscheine als Belohnung hinterlegt, erhöht hierbei die Rücklaufquote und kann negative Bewertungen abfangen, bevor sie etwa auf öffentlichen Portalen wie Google oder Tripadvisor landen. Automatisierte Terminerinnerungen per E-Mail oder SMS tragen wiederum dazu bei, No-Shows zu reduzieren. Die entsprechende Funktion wird bislang jedoch nur von rund neun Prozent der ausgewerteten Betriebe genutzt.

3. Produktivität steigern und wirtschaftliche Potenziale ausschöpfen

Digitale Küchenmonitore gehören zu den effektivsten, aber selten vollständig genutzten Werkzeugen in der Gastronomie. Sie ersetzen fehleranfällige Thermobons oder handgeschriebene Zettel, koordinieren Stationen und informieren das Servicepersonal in Echtzeit – etwa per Smartwatch-Benachrichtigung – wenn ein Gericht fertig ist. Betriebe, die dieses System konsequent einsetzen, berichten von deutlich weniger Stornierungen und effizienteren Abläufen.

Auch in der Buchhaltung schlummert ungenutztes Potenzial. Direkte Schnittstellen zu Diensten wie dem DATEV Buchungsdatenservice ermöglichen die automatisierte Übertragung vorkontierter Umsatzdaten, aufgeschlüsselt nach Zahlarten und Warengruppen. Das reduziert den manuellen Aufwand beim Steuerberater erheblich. Zudem lohnt es sich, den digitalen Gutscheinverkauf in Betracht zu ziehen. Er sorgt für sofortige Liquidität und generiert zusätzlichen Gewinn durch nicht eingelöste Gutscheine.

Die zentrale Botschaft von Christian Jaentsch ist klar: „Viele Gastronomen warten auf die nächste Innovation – dabei liegt das größte Potenzial oft in den Funktionen, die sie längst zur Verfügung haben.“ Wer bestehende Software-Tools konsequent aktiviert und nutzt, kann Marketing, Gasterlebnis, Produktivität und Wirtschaftlichkeit gleichzeitig verbessern, ganz ohne zusätzliche Investitionen. Bei einer konservativen Beispielrechnung ergibt sich somit laut Gastronovi ein Einsparungspotenzial von rund 5.850 Euro monatlich beziehungsweise über 70.000 Euro pro Jahr.

Weitere Informationen:

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

Pressearbeit:



PRESSEMITTEILUNG

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>

Über Gastronovi:

Gastronovi entwickelt seit 2008 digitale Lösungen, die Gastronominnen und Gastronomen dabei unterstützen, ihr Geschäft effizienter, wirtschaftlicher und zukunftssicher zu gestalten. Mit Gastronovi Office steht eine modulare Komplettlösung zur Verfügung, die vom innovativen Kassensystem über Warenwirtschaft, Tischreservierungen, Marketing und Kundenbindung bis hin zu Bestell- und Einkaufssystemen alle Bereiche eines erfolgreichen Betriebs abdeckt. Ein besonderer Meilenstein ist hierbei Gastronovi Pay, die vollintegrierte Zahlungslösung für digitales und unkompliziertes Bezahlen.

Mehr als 150 Mitarbeitende arbeiten an den Standorten Bremen und Würzburg sowie remote in ganz Deutschland daran, digitale Prozesse in der Gastronomie voranzubringen. Mit einem starken Netzwerk zertifizierter Digitalisierungspartner in der gesamten DACH-Region sorgt Gastronovi für persönlichen Service und kompetente, ganzheitliche Unterstützung vor Ort.

Mehr Informationen unter www.gastronovi.com