

PRESSEMITTEILUNG

Digitaler Push für Dortmunder Restaurant Hopfen & Salz

Mehr Zeit für den Gast und in die Zukunft gerichtet: Das Bier-Restaurant Hopfen & Salz hat durch die All-In-One-Lösung von gastronovi seine Prozesse nachhaltig optimiert

Bremen/Dortmund, 19.07.2021 – Die Wiedereröffnung der Gastronomie ist bereits in vollem Gange und so haben viele Betriebe mit viel Enthusiasmus und unter Einhaltung aller Hygiene- und Sicherheitsauflagen die Rückkehr gefeiert. Einer dieser Betriebe ist das Hopfen & Salz aus Dortmund. Mit dem Gastro-Experten gastronovi an der Seite wurde die Digitalisierung im Dortmunder Bier-Restaurant bereits vor Jahren angekurbelt. Jetzt hat sich einmal mehr bestätigt: Der Einsatz der intelligenten All-In-One-Lösung von gastronovi unterstützt bei der Optimierung von Betriebsabläufen, nachhaltigem Arbeiten und hilft dazu bei der Eindämmung des akuten Personalmangels in der Gastro-Branche.

Bier-Restaurant Hopfen & Salz: Mit gastronovi alles im Blick

Die Anforderungen im Bier-Restaurant Hopfen & Salz in Dortmund sind hoch. Allein 800 Gästen bietet der weitläufige Biergarten in normalen Zeiten Platz. Hinzu kommen 500 Plätze im Innenbereich. Wege einsparen und schnell am Gast sein – so lautet das Motto von Geschäftsführer Toni Link. Von seinen Mitarbeitern wünscht er sich Effizienz und einen Fokus auf die Zufriedenheit der Gäste.

Umso glücklicher ist Link, dass er für eine zukunftsorientierte Prozessoptimierung bereits seit einigen Jahren auf den Gastro-Experten gastronovi setzt. Der Gastronomiealltag wird dabei durch den Einsatz der digitalen Tools unterstützt, stetig optimiert und effizient gestaltet. Vom Kassensystem über Warenwirtschaft, Kundenbindung und Tischreservierung – die gastronovi Lösung wird im Hopfen & Salz vollumfänglich genutzt. „Wir arbeiten seit über zwei Jahren stabil mit der All-In-One-Lösung von gastronovi. Es ist ein großer Vorteil, so viele Tools unter einem Dach zu haben. Mit gastronovi mache ich ein, zwei Klicks an Stellen, an denen ich sonst

zehn unterschiedliche Tools benötigen und allein schon durch das Anmelden Zeit verlieren würde“, berichtet der Dortmunder Gastronom.

Zeit einsparen, Beratung garantieren, Personalmangel auffangen

Im Dortmunder Restaurant lässt sich der Spagat zwischen Kostenoptimierung und Kundenzufriedenheit durch den Einsatz digitaler Tools erfolgreich meistern. Neben dem Tool für Warenwirtschaft ist Toni Link vor allem vom Bestellsystem begeistert: „Das Bestellsystem ist mein absoluter Favorit unter den Modulen von gastronovi. Sein Einsatz bedeutet für uns eine extreme Erleichterung, und es ist vom Handling sehr einfach.“ So wird wertvolle Zeit gespart, die für eine persönliche Beratung genutzt werden kann.

Neben der Zeitersparnis kompensiert der Einsatz der digitalen Tools eine weitere Herausforderung der Branche: „Ein großer Pluspunkt ist, dass wir mit dem Bestellsystem mindestens 20 Prozent Personal einsparen können. Unsere Branche leidet unter großem Personalmangel, dementsprechend müssen wir handeln und unsere Betriebe digitalisieren.“ Im Vergleich mit dem Vor-Krisen-Jahr 2019 verlor das Gastgewerbe nach DEHOGA-Angaben¹ 2020 mehr als 325.000 Mitarbeiter. Durch den Einsatz von gastronovi konnte der Personaleinsatz im Dortmunder Hopfen & Salz deutlich effizienter gestaltet und Engpässe beim Personal aufgefangen werden.

gastronovi als Partner der Branche – und für eine zukunftsfähige Gastronomie

Fest steht: Die Gastronomie bleibt auch in Zukunft ein People-Business, doch gerade die Pandemie hat gezeigt, dass eine mangelhafte Digitalisierung für Betriebe existenzbedrohend sein kann. „Als langjähriger Partner der Branche haben wir die Öffnungen der Gastronomie sehr begrüßt, und freuen uns darüber, dass Gastronomen und Gäste wieder zusammenkommen. Mit unseren Lösungen unterstützen wir Gastronomen bei dem, was sie am besten können: Gastgeber sein. Positivbeispiele wie das unseres Kunden Hopfen & Salz zeigen, dass es sich lohnt, auch weiterhin in digitale Lösungen zu investieren, um sich vor allem langfristig zukunftsfähig aufzustellen. Ein großer Schritt in Richtung Zukunft für die Gastronomen und deren Gäste“, betont Andreas Jonderko, Geschäftsführer von gastronovi.

¹ <https://www.dehoga-bundesverband.de/zahlen-fakten/zahlenspiegel-und-branchenberichte/>



Mehr Informationen finden sich unter:

www.gastronovi.com

hopfenundsatz.de

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 sowie Bestell- und Einkaufssystem. Das Unternehmen mit Sitz in Bremen wurde im Jahr 2008 von Andreas und Karl Jonderko, Christian Jaentsch und Bartek Kaznowski gegründet und beschäftigt ca. 100 Mitarbeiter. Erfahren Sie mehr über das Unternehmen und die einzelnen Module auf www.gastronovi.com.

Pressestelle

Christian Müller

LOTTMANN Communications

T: +49 (0) 211 498 488 12

E-Mail: cm@lottmann-communications.de



Digitale Tools wie das Bestellsystem führen bei Gastronomen zu mehr Umsatz und Zeitersparnissen. © gastronovi GmbH



© gastronovi GmbH



Mehr Zeit für das Wesentliche und seine Gäste: Toni Link vom Dortmunder Hopfen & Salz hat bewusst auf die Komplettlösung von gastronovi gesetzt und zeigt sich begeistert. © Hopfen & Salz



© Hopfen & Salz



© Hopfen & Salz