

PRESSEMITTEILUNG

So gelingt Digitalisierung in der Hotel-Gastronomie während der Corona-Pandemie

gastronovi zeigt anhand von zwei Praxisbeispielen, wie Hotelbetriebe mit digitalen Tools gut durch den Lockdown kommen und sich zukunftsorientiert aufstellen

Bremen, 26. Januar 2021 – Das Coronavirus hat massive Auswirkungen auf die Hotelbranche. Absagen von Messen, Tagungen, Großveranstaltungen und fehlender Tourismus führen zu leeren Betten. Mit den Konsequenzen haben vor allem familiengeführte Hotels zu kämpfen. Einige von ihnen nutzen die Zeit, um die Digitalisierung im eigenen Betrieb voranzutreiben. Das Traditionshaus Schäfflerwirt in Aschheim und das Hotel Strandkind an der Lübecker Bucht haben auf die aktuelle Situation reagiert und ihre jeweiligen Geschäftsmodelle optimiert und neu aufgestellt. Der Einsatz der intelligenten All-In-One-Lösung von [gastronovi](#) unterstützte die Betriebe bei der Optimierung von Betriebsabläufen und nachhaltigem, effizienteren Arbeiten.

Schäfflerwirt in Aschheim: Pandemie hat Digitalisierung beschleunigt

Normalerweise ist das traditionsreiche Familienhotel Schäfflerwirt in Aschheim mit seinen 50 Zimmern ausgebucht. Derzeit steht das Hotel samt angrenzendem Wirtshaus leer. Inhaber Emmeran Haller ist in diesen Zeiten nicht untätig und hat die Digitalisierung im eigenen Haus vorangetrieben. An seiner Seite: Der Bremer Gastro- und Hotel-Experte gastronovi.

Um sich zukunftsfähig aufzustellen und für die Zeit nach dem Lockdown vorzusorgen, hat Haller seine gegenwärtigen Prozesse gemeinsam mit gastronovi optimiert. „Seit dem ersten Lockdown im Frühjahr sind wir von einem serverbasierten Kassensystem auf die cloudbasierte Lösung umgestiegen. Wir nutzen neben dem Kassensystem auch die Kundenbindung und das Speisekarten-Modul, genauso wie die Schnittstelle zu unserer Personalsoftware, zu DATEV und PayPal.“ Die Gründe dafür lagen auf der Hand: Wirtschaftlichkeit und ein Höchstmaß an



Effizienz. Dank gastronovi konnte auf zusätzliche Hardware genauso verzichtet werden wie auf umständliche Softwareupdates.

Haller sieht sich rückblickend bestätigt: „Bereits während des ersten Lockdowns entpuppte sich gastronovi als die Verstärkung, die wir gesucht haben. Vor allem die Bereitstellung einer digitalen Speisekarte inklusive eines Onlineshops über jegliche Endgeräte und über unsere Website war für uns ein Meilenstein. Genauso hat sich im Sommer, als sich die Biergärten füllten, die Bestellung via QR-Code bewährt, sodass Kontaktpunkte reduziert wurden.“

Hotel Strandkind: Digital aufgestellt an der Lübecker Bucht

Ein ähnliches Bild zeigt sich auch im Norden: Das Familienhotel Strandkind, im maritimen Pelzerhaken an der Ostsee in der Lübecker Bucht gelegen, sorgt außerhalb des Lockdowns für ein einmaliges Urlaubsgefühl. Im Zuge der Corona-Pandemie musste das nachhaltige Holzhotel finanzielle Einbußen hinnehmen. Inhaber Olaf Iskra trieb die Digitalisierung im Unternehmen weiterhin voran, um sich vor allem nachhaltig optimal aufzustellen.

Seit rund drei Jahren nutzt Iskra eine cloudbasierte Softwarelösung: „Wir haben lange nach einer passenden Software gesucht und haben dann gastronovi für uns entdeckt, weil wir aus der Cloud agieren wollten. Wir wollten ortsunabhängig arbeiten und uns nicht ständig mit Updates befassen.“ Neben dem Kassensystem setzt Iskra auf das Bestellsystem, die Tischreservierung und das Kalkulationsmodul. Er nutzt damit einen der wichtigsten Vorteile der Softwarelösung von gastronovi: die Vernetzung verschiedener Module zur nachhaltigen Optimierung des Betriebes.

Relevant war für den norddeutschen Hotelier zudem, seine Mitarbeiter im Zuge der Digitalisierung mitzunehmen: „Wir mussten, parallel zur Integration des neuen Systems, auch unsere Mitarbeiter schulen. Heute können wir sagen, dass die Mitarbeiter mit der Software effizient und kinderleicht arbeiten können.“ Neben der Optimierung von Prozessabläufen ist für Iskra die Beratung und der Service besonders wichtig: „gastronovi besticht durch sensationellen Support, jegliche Fragen werden im Nu gelöst.“

gastronovi ist der Partner der Branche

Neben unzähligen Gastronomiebetrieben gehören über 600 Hotels zu den Kunden von gastronovi. „Wir beobachten, dass viele Hotelbetreiber mit ihren Fragen auf uns zukommen



und die sehr schwierige Zeit für sich und ihren Betrieb zur digitalen Aufrüstung und Umstrukturierung nutzen wollen. Gerade in der Hotelgastronomie sind die Abläufe komplex. Umso wichtiger ist es, sich mit dem passenden Handwerkszeug optimal auf die Zukunft vorzubereiten. Mit unseren erfahrenen Kollegen können wir den gesamten Optimierungsprozess in den Betrieben mit professioneller fachlicher Unterstützung begleiten. Wir freuen uns, dass wir schon jetzt eine Vielzahl von Gastronomen und Hoteliers beraten und gemeinsam mit ihnen Möglichkeiten finden konnten, sich mit digitalen Lösungen zukunftsorientiert aufzustellen“, erläutert Andreas Jonderko, Geschäftsführer von gastronovi.

Mehr Informationen zu gastronovi finden sich unter:

www.gastronovi.com

www.schafflerwirt.de

www.hotel-strandkind.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 mehr als 90 Mitarbeiter. Erfahren Sie mehr über das Unternehmen und die einzelnen Module auf www.gastronovi.com.

Pressestelle

Christian Müller

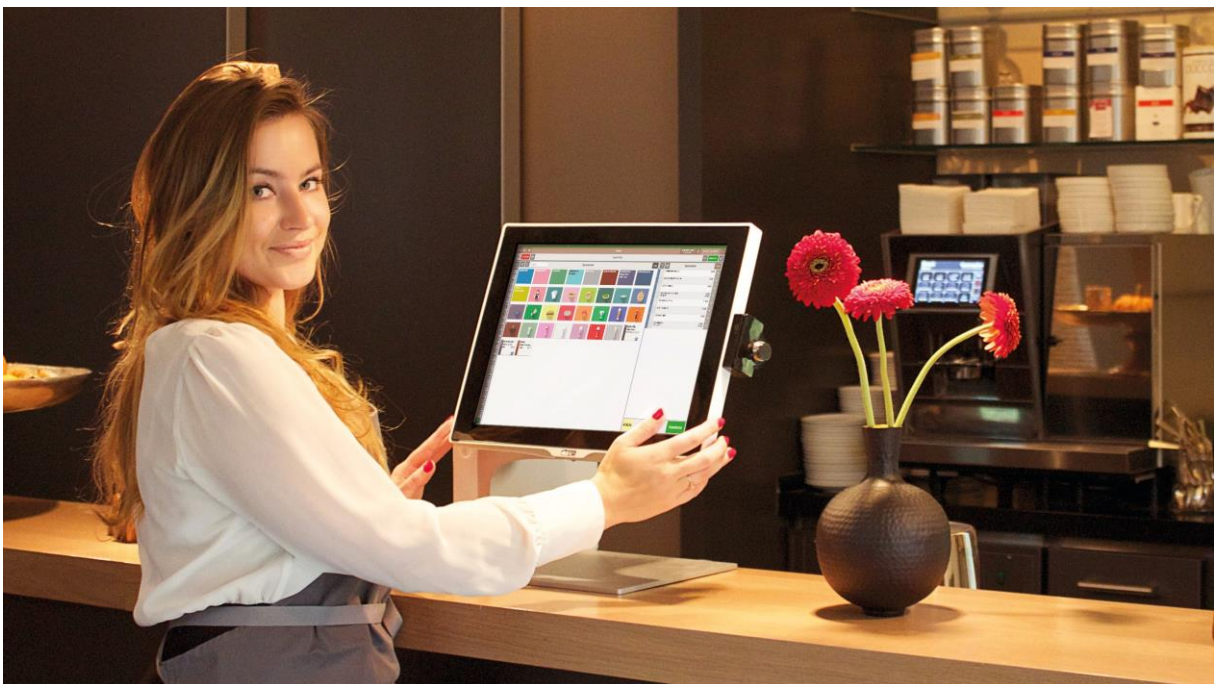
LOTTMANN Communications

T: +49 (0) 211 498 488 12

E-Mail: cm@lottmann-communications.de



Gerade im Sommer, als sich die Biergärten füllten, hat sich die Bestellung via QR-Code für das Gastgewerbe bewährt. © gastronovi GmbH



Gut durch den Lockdown und erfolgreich in die Zukunft – digitale, vernetzte Lösungen wie von gastronovi sorgen auch bei Hoteliers für eine nachhaltige Prozessoptimierung. © gastronovi GmbH



Zukunftsfähig aufgestellt sein – das Hotel Schäfflerwirt in Aschheim hat die Digitalisierung in der Corona-Pandemie angeschoben. © Schäfflerwirt



Die Familie Haller auf einen Blick (v.l.): Gertrud Haller, Clarissa Haller und Emmeran Haller. © Schäfflerwirt



Mit digitalen Lösungen Prozesse optimieren: Auch das Hotel Strandkind hat seine Abläufe während der Pandemie digitalisiert. © Hotel Strandkind



Inhaber Olaf Iskra zeigt sich mit gastronovi als kompetenten Dienstleister im Gastgewerbe sehr zufrieden. © Hotel Strandkind