

# PRESSEMITTEILUNG

## Im neuen Jahr digital durchstarten

Zahlreiche Herausforderungen in der Gastronomie lassen sich mit digitalen Lösungen bewältigen – Landgasthof Willenbrock geht mit gutem Beispiel voran

**Bremen, 26. Januar 2023 – Keine Frage: Die vielen Unsicherheiten, die alle Gastronomen in dieser Zeit umtreiben, lassen sich nicht so einfach wegdiskutieren. Energiekrise, Mitarbeitermangel, Preisexplosionen, Lieferschwierigkeiten – es ist nicht alleine durch den Wechsel der Jahreszahl getan, dass sich überall Optimismus verbreiten kann. Dennoch: Für 2023 finden sich positive Prognosen für die Branche. Von der großen Erholung, einem Aufschwung ist die Rede. Ein Dauerbrenner-Thema in diesem Zusammenhang ist weiterhin die Digitalisierung. Klar ist: Wer Prozesse optimiert und digitalisiert, dem gelingt es leichter, die vielen Herausforderungen zu meistern – so wie Börge Bammann vom Landgasthof Willenbrock.**

Traditionell war der Jahresanfang schon immer eine Zeit des Aufschwungs, eine Zeit der guten Vorsätze, in der man Dinge endlich anpackt, anstatt den Kopf in den Sand zu stecken. Warum also in diesem Jahr nicht einmal die eingerosteten Abläufe in der Gastronomie infrage stellen? Wo besteht Handlungsbedarf, und welche Tools kann man einsetzen, um Prozesse zu optimieren und Mitarbeiter zu entlasten? Niemand behauptet dabei, dass Digitalisierung immer nur ein Selbstläufer ist. Doch große Visionen, Mut und Durchhaltevermögen zahlen sich aus, das zeigt das Beispiel vom Landgasthof Willenbrock. Traditionelle Betriebe wie dieser sind dabei sicherlich nicht



diejenigen, die man sofort mit dem Thema Digitalisierung in Verbindung bringt – und dennoch lässt sich einiges von ihnen lernen. Denn Börge Bammann stemmt sich in dem kleinen niedersächsischen Örtchen Kirchtimke mit Unterstützung der All-In-One-Software von gastronovi erfolgreich gegen das Gasthaus-Sterben auf dem Land. Mit optimierten Prozessen hat er viele Probleme wie Mitarbeitermangel oder stark schwankende Gästezahlen abgefedert oder in den Griff bekommen – und sich dabei auch von anfänglichen Schwierigkeiten nicht aus dem Konzept bringen lassen. Seine größte Herausforderung: Die Schaffung einer stabilen Netzwerkinfrastruktur in den alten Gemäuern des Landgasthauses. In das Projekt 'gut ausgeleuchtetes WLAN' floss jede Menge Zeit und einiges an Geld. Doch der Aufwand hat sich gelohnt, da ist sich der Gastronom sicher: „Die Digitalisierung ist eine extreme Arbeitserleichterung. Aber um diese zu nutzen, muss wirklich alles funktionieren und richtig eingerichtet sein, ansonsten bekommt man Probleme. Eine stabile Netzwerkinfrastruktur war mir somit enorm wichtig.“ Den Weg in die Digitalisierung begleitete gastronovi von Anfang an mit: in Zusammenarbeit mit den Technikern von gastronovi wurde das Netzwerk im Willenbrocks geplant, die Verkabelung nach den Plänen von einem externen Elektriker vorgenommen und anschließend die Netzwerk-Hardware durch gastronovi aufgebaut. Börge Bammanns Betrieb ist gut gerüstet für die Zukunft. Seine Mitarbeiter und er haben mit gastronovi Strukturen geschaffen, die den Service und die Küche entlasten; zudem ist eine datengesteuerte Betriebsführung aus der Ferne für den Jung-Unternehmer möglich. „Durch gastronovi erreiche ich einen viel besseren Überblick über meinen Betrieb und auch der Ablauf funktioniert reibungsloser. Das gesamte Arbeiten wird in allen Bereichen durch gastronovi einfacher“, sagt er. Börge Bammann hat die Herausforderung angenommen, und das mitten in der Pandemie. Seine Wünsche für 2023: Den Aufschwung der Gastronomie mitgestalten. Mit viel Tatendrang und digitalen Tools.

**Zahlen & Fakten rund um gastronovi:** 16.855 Stunden Arbeitszeit jährlich: So viel zusätzliche Zeit sparen gastronovi Kunden ein, die den Service des



Digitalisierungsexperten auch im Bereich Hardware-Management in Anspruch nehmen. Insgesamt konfigurieren und updaten die Techniker von gastronovi 3.371 Kassen- und Netzwerkgeräte von Gastronomen und garantieren so, dass diese ohne Probleme in die Digitalisierung starten und reibungslos mit ihrer Hardware arbeiten können.

Die gesamte Kundenstory findet sich unter: [www.gastronovi.com/blog](http://www.gastronovi.com/blog).

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 100 Mitarbeitende. Erfahren Sie mehr über das Unternehmen und die einzelnen Module auf [www.gastronovi.com](http://www.gastronovi.com).

**Pressestelle**

Gianna Bettin

LOTTMANN Communications

M: +49 (0) 152 532 442 38

E-Mail: [gb@lottmann-communications.de](mailto:gb@lottmann-communications.de)



© Landgasthof Willenbrock

