

# PRESSEMITTEILUNG

## **Fit in den Winter: Mit digitalen Tools Personalmangel abfangen**

Mit gastronovi der Personalproblematik in der Branche entgegenwirken, das Backoffice erfolgreich managen und mehr Zeit für den Gast schaffen

**Bremen, 03. November – Ein sich infolge der Corona-Pandemie zuspitzender Personalmangel bringt das Gastgewerbe ans Limit. Viele Betriebe stoßen zu Spitzenzeiten an Grenzen: Die im regulären Betrieb benötigten Kassen reichen nicht mehr aus, das gut eingearbeitete Personal braucht Unterstützung, eingespielte Abläufe werden auf die Probe gestellt. Kurz gesagt: Der Personalmangel hat die Gastronomie und Hotellerie mit voller Wucht getroffen, gleichzeitig nimmt die Digitalisierung Fahrt auf. Wie digitale Lösungen, gerade mit Blick auf die bevorstehende Wintersaison, Mitarbeiter in den Bereichen abseits des Kerngeschäfts entlasten, das zeigt der Gastro-Experte gastronovi.**

## **Einsatz eines intelligenten Kassensystems zahlt sich in der Buchhaltung aus**

Das Ende des Jahres naht, mit ihm die Jahresbilanz und -abschlussrechnung. Gerade für Gastronomen ein Kraftaufwand und oftmals auch ein organisatorisches Problem, da die Buchhaltung sorgfältig und lückenlos neben dem herkömmlichen Gastronomie- und Hotellerie-Betrieb erledigt werden muss. Eine Erleichterung und deutliche Zeitersparnis schaffen moderne und vernetzte Kassensysteme wie von gastronovi, so kann auch der Jahresabschluss effizient und ohne Stress durchgeführt werden. Alle Buchungen und Umsätze werden in einer finanzamt-konformen Übersicht im DATEV- oder anderen gängigen Buchhaltungs-Formaten zusammengetragen und geben Auskunft über alle Einnahmen und Ausgaben. Die Daten können bequem für den Finanzbuchhalter oder die hauseigene Buchhaltungssoftware exportiert werden.

Der größte Vorteil liegt auf der Hand: extreme Zeitersparnis im Backoffice. Mitarbeiter werden durch neue Technologien entlastet und potenzielle Fehlerquellen, beispielsweise durch



manuelle Datenübertragung, reduziert. Gastronomen und Servicekräfte haben so verstärkt Zeit, sich auf den persönlichen Austausch mit dem Gast zu fokussieren.

### **Mit mehr Effizienz in der Warenwirtschaft zu mehr Entlastung des Servicepersonals**

Ob groß oder klein, die Warenwirtschaft stellt für viele Betriebe eine Herausforderung dar. Sporadische Inventuren oder fehlende Bruchlisten erschweren den Überblick über den aktuellen Lagerbestand. Die mangelnde Transparenz birgt ein fatales Risiko: Unregelmäßigkeiten werden zu spät aufgedeckt. Setzt der Gastronom jedoch auf eine spezialisierte, voll integrierte Komplettlösung wie gastronovi, laufen alle wichtigen Betriebszahlen aus unterschiedlichen Bereichen an zentraler Stelle zusammen. Die Informationen können ohne langwierige Datenexporte oder -importe sofort genutzt werden. Dank nahtloser Vernetzung von Kassen- und Warenwirtschaftssystem kann das Service- oder Küchenpersonal den aktuellen Warenbestand jederzeit einsehen. Nur wer einen sekundengenauen Überblick über sein Lager hat, kann rechtzeitig reagieren, bevor die Ware ausgeht. Effizienzgewinne für den Gastronomen, gleichzeitig Entlastung für das gesamte Personal in Küche und Service!

### **Für ein professionelles Marketing abseits des Tagesgeschäfts**

Neben Buchhaltung und Warenwirtschaft werden Unternehmer durch digitale Tools auch bei allen Marketing-Aktivitäten entlastet. Diese ermöglichen Gastronomen und Hoteliers eine optimale Gästeansprache sowie eine gestärkte Neukundengewinnung. Gastronomen, die ihr Kassensystem mit Homepage, Newsletter oder Social Media verknüpfen, können mit wenig Aufwand die Gäste über aktuelle Angebote informieren. Die im Kassensystem hinterlegten und für Gäste relevante Informationen werden mittels einer All-In-One-Lösung automatisch an weitere Kanäle übertragen. Zeit- und aufwandssparend für das Servicepersonal sowie ein Mehrgewinn für Gastronom und Gast!

### **Prozessoptimierung, die den Mitarbeitenden zugutekommt**

Digitale Assistenten für die Hospitality-Branche gibt es mittlerweile viele. Angepasst an die Anforderungen der Gastgeber sorgen sie für schnellere Abläufe, automatisierte Prozesse und weniger Fehler. Andreas Jonderko, Geschäftsführer von gastronovi, macht allerdings deutlich, dass vor allem die menschliche Komponente mitgedacht werden sollte. „Unser Anspruch ist sowohl die Prozessoptimierung des Gastronomen im Blick zu haben als auch die Akzeptanz, Einarbeitung und Entlastung seiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter voranzutreiben.“



Mehr Informationen zu gastronovi finden sich unter:

[www.gastronovi.com](http://www.gastronovi.com)

**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](http://www.gastronovi.com).

#### **Pressestelle**

Christian Müller

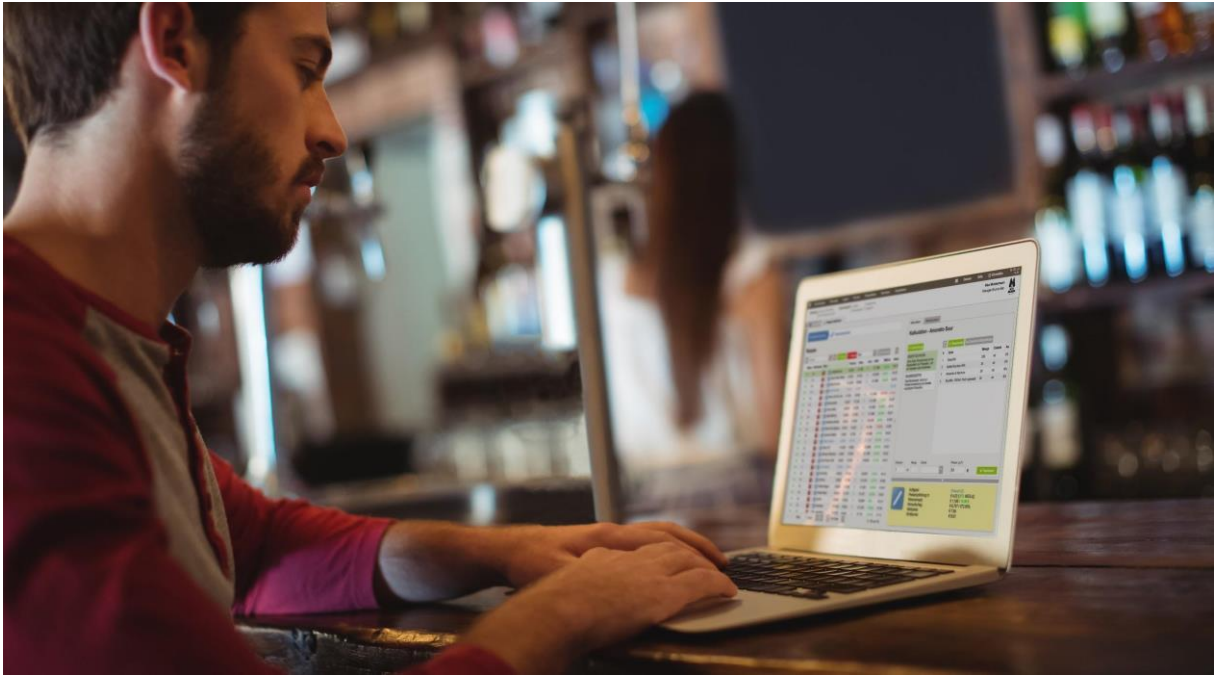
LOTTMANN Communications

T: +49 (0) 211 498 488 12

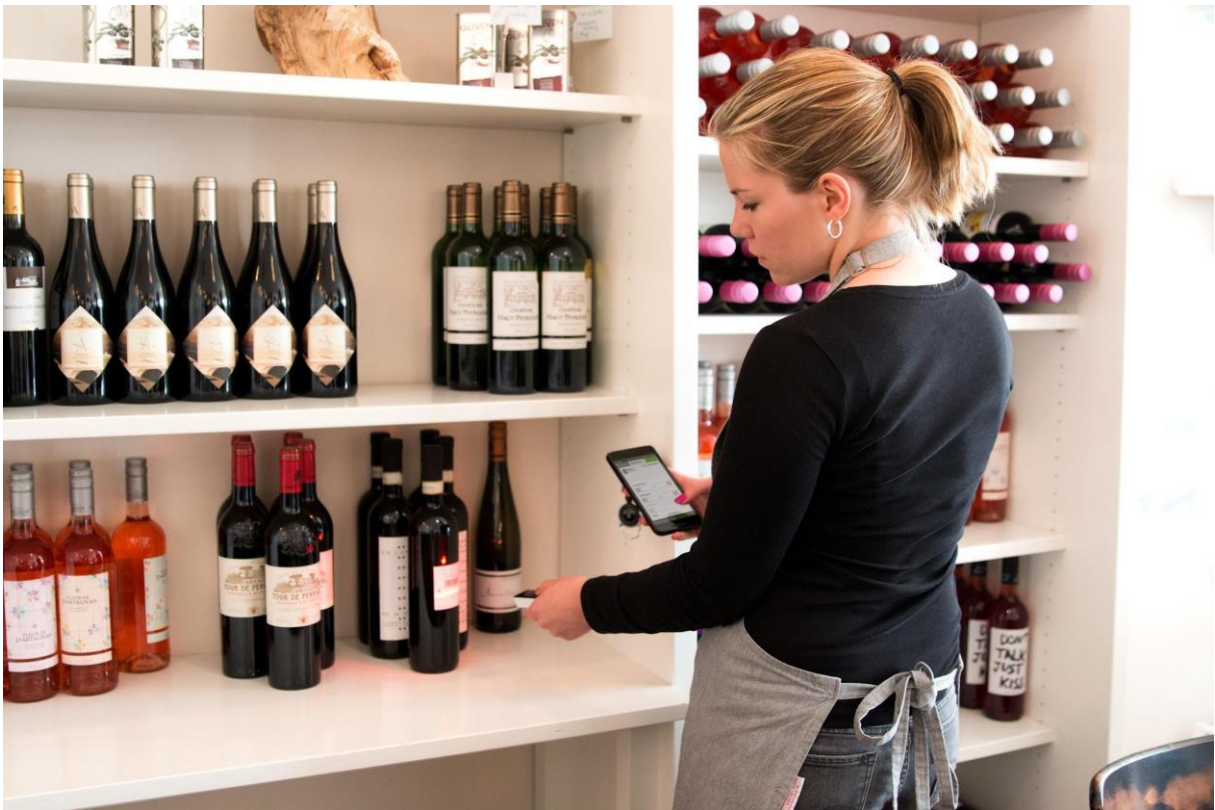
E-Mail: [cm@lottmann-communications.de](mailto:cm@lottmann-communications.de)



Prozessoptimierung im Alltag, gleichzeitig Entlastung für das Servicepersonal – mit digitalen Tools lässt sich das Backoffice erfolgreich managen. © gastronovi GmbH



© gastronovi GmbH



© gastronovi GmbH