

PRESSEMITTEILUNG

Für einen gelungenen Baraufenthalt – Wie Digitalisierung die Barszene verändert

gastronovi zeigt, auf welche digitalen Tools Barbetreibende setzen sollten – Cocktail-Kalkulation und Barmonitor in der Branche beliebt

Bremen, 09. März 2022 – Die Bar-Saison kann beginnen! Seit dem 17. Februar gibt es in der Schweiz keine Zugangsbeschränkungen mittels Zertifikats mehr, Österreich zog am 19. Februar mit der 3G-Regelung in der Gastronomie nach und auch Deutschland steuert weitere Lockerungsmaßnahmen an. Die Barbranche jubelt. Auch, weil sich viele Gastgebende im Zuge der Pandemie einem Digitalisierungsprozess unterzogen haben. Denn es zeigt sich, dass vor allem Software-Komplettlösungen wie von gastronovi Barbetreibenden bei der Optimierung ihrer Geschäftsprozesse helfen und gleichzeitig für ein angenehmes Gästerlebnis sorgen. Von der effizienten Preiskalkulation und der zügigen Auswertung der wichtigsten Kennzahlen bis hin zu Self-Ordering-Systemen - der Baraufenthalt lässt sich durch digitale Tools für Gastgebende und Gäste noch angenehmer gestalten.

Digitale Cocktail-Kalkulation für absolute Planungssicherheit

Die Barszene gilt als konkurrenzstarke Branche, in der das Ambiente und gut gemachte Drinks nicht allein ausschlaggebend für den wirtschaftlichen Erfolg sind. Denn nicht erst die Pandemie hat deutlich gezeigt, dass Barbetreibende ihre Geschäftsprozesse optimieren müssen, um nachhaltig erfolgreich zu sein. Kalkulieren Gastgebende nur nach einer einfachen Schätzung, ihrem Bauchgefühl oder gar nicht, kann dies verheerende Auswirkungen für den Betrieb haben. Mithilfe der gastronovi Kalkulationssoftware erhalten Barbetreibende einen Überblick über alle Einkaufspreise, Wareneinsätze und Verkäufe. Von der Gurke im Moscow Mule bis zur Kokosmilch im Piña colada lassen sich alle Cocktail- und Longdrink-Kreationen bis ins kleinste Detail rentabel einkalkulieren, ohne Zeit für etwaige Berechnungen zu verlieren. On top schlägt die Software immer einen optimalen Verkaufspreis vor und gibt Barbetreibenden



grafisch an, wenn ein Angebot nicht mehr rentabel ist oder wenn sich die Einkaufspreise der Zutaten geändert haben und man dementsprechend neu kalkulieren muss.

Durch gastronovi Office können umfangreiche Auswertungen und Statistiken erhoben werden, ob und welche Getränke gut ankommen und welches Angebot sich nicht verkauft. Damit können Barbetreibende flexibel reagieren und das Menü optimal an die Bedürfnisse der Gäste anpassen.

Gastgebende haben mit dem gastronovi Barmonitor alles im Blick

Unübersichtliche Zettelwirtschaft, verlorene Bons und Missverständnisse im täglichen Baralltag gehören der Vergangenheit an. Der gastronovi Barmonitor, integriert im gastronovi Kassensystem, schafft Ordnung hinter der Theke und bietet mit seiner strukturierten Oberfläche, die alle Bestellungen klar und geordnet darstellt, eine ganzheitliche Arbeitserleichterung für den Barservice. Die Bestellung wird nach der Bonierung vom Servicepersonal am Barmonitor zeitlich geordnet und mit einem Überblick der Gesamtbestellung sowie der einzelnen Getränke angezeigt und stetig aktualisiert. Dadurch fällt nicht nur die Vielzahl an Bons weg, auch der hohe Stressfaktor, alles im Blick zu haben und nichts durcheinander zu bringen, wird auf ein Minimum reduziert. Mitarbeitende können sofort erkennen, mit welchen Getränken sie beginnen sollten und welche Sonderwünsche zu berücksichtigen sind. Gleiche Bestellungen werden automatisch gebündelt dargestellt, sodass die Bestellabwicklung optimiert wird. Durch die integrierte Alarm-Funktion werden auch bei Stoßzeiten keine Bestellungen mehr übersehen, dies verkürzt die Wartezeiten für die Gäste und ermöglicht einen reibungslosen Arbeitsablauf. Um dies noch zu vereinfachen, können Happy-Hour-Karten mit zeitgesteuerter Gültigkeit erstellt werden. Barbetreibende haben damit die Möglichkeit, gewünschte Rabatte zu bestimmten Zeiten für den Ausschank bequem vorzuplanen, sodass das Servicepersonal nur die jeweils gültigen Preise und Posten buchen kann und Fehler auf ein Minimum reduziert werden.

Cloud-Lösung wird in Barszene geschätzt

Neben der 1:1 Kalkulation des Getränkeangebots und verkürzten Zubereitungszeiten sowie einer zeitgemäßen und übersichtlichen Darstellung von Bestellungen lässt sich durch Self-Ordering auch auf das digitale Bestellsystem von gastronovi zurückgreifen. Moderner Service, kellnerunabhängige Nachbestellung und verkürzte Wartezeiten können für Gäste zu mehr Zufriedenheit vor Ort sorgen – und Barbetreibende im hektischen Alltag entlasten.

Als eine der anerkanntesten Berliner Bars vertraut das BRYK seit über vier Jahren auf die Cloud-Lösung und schätzt sowohl die Einfachheit in der Anwendung als auch die Zeitersparnis: „Die Arbeitserleichterung dank gastronovi ist enorm. Wir sparen im BRYK viele interne, wie externe Stunden im Monat ein, dadurch, dass wir nun nicht mehr mit mehreren Insellösungen hantieren, sondern Kasse, Kassenbuch und Reservierungen aus einer Hand bedienen“, so BRYK-Besitzer Carsten Schröder, der zuvor auf ein reines iPad basiertes Kassensystem gesetzt hat, und fügt an: „Hätte ich schon früher den Schritt gewagt, auf gastronovi umzustellen, hätte ich mir mindestens 30 bis 40 Prozent meiner persönlichen Arbeitszeit einsparen können.“

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:innen. Erfahren Sie mehr über das Unternehmen und die einzelnen Module auf www.gastronovi.com.

Pressestelle

Pia Toporowicz
LOTTMANN Communications
M: +49 (0) 152 532 442 38
E-Mail: pt@lottmann-communications.de

