

# PRESSEMITTEILUNG

## **Mit digitalen Lösungen erfolgreich in 2021: Fünf wertvolle Tipps für ein zukunftsorientiertes Gastgewerbe**

Gastro-Experte gastronovi zeigt, wie sich Gastronomen für die Wiedereröffnung und die Zeit danach optimal aufstellen können

**Bremen, 14.01.2021 – Neues Jahr, neues Glück? Darauf hofft die gesamte Branche. Doch auch das neue Jahr beginnt für das Gastgewerbe erst einmal im Lockdown. Jetzt, während des sehr eingeschränkten Betriebes, ist der richtige Zeitpunkt, sich sowohl für die Wiedereröffnung optimal vorzubereiten als auch die eigenen Prozesse nachhaltig zu optimieren. Wie der erfolgreiche Restart gelingen kann, zeigt der Gastro-Experte gastronovi und gibt Gastronomen fünf praktische Tipps, wie Gastronomen und Hoteliers die Zeit bestmöglich nutzen können, um sich zukunftsorientiert aufzustellen.**

### **Tipp 1: Kapazitäten mit dem Tischreservierungsmanagement optimal planen**

Mit der Wiedereröffnung der Gastronomie wird es für Gastronomen weiterhin darauf ankommen, die behördlichen Abstandsregelungen im Gastraum zu wahren. Eine vorherige Tischreservierung wird daher dringend empfohlen oder wird sogar zur Pflicht. Mithilfe eines digitalen Tischreservierungssystems wie von gastronovi kann der Gastronom seine Kapazitäten optimal und bequem planen. Die Software verwaltet eigenständig und voll automatisiert die verfügbaren Kapazitäten. „Jetzt ist die ideale Zeit für die Optimierung seines Reservierungsmanagements. Mit intelligenten vernetzten Lösungen wie von gastronovi spart der Gastronom nicht nur Zeit, sondern kann mit einer digitalen Tischreservierung auch die geltenden Sicherheits- und Hygieneauflagen bestmöglich erfüllen. Wer sein System also jetzt schon optimiert, ist auf die Zeit nach dem Lockdown bestmöglich vorbereitet“, sagt gastronovi Geschäftsführer Andreas Jonderko.

### **Tipp 2: Kontaktdaten von Gästen digital erfassen**

Wer künftig ein Restaurant besucht, wird während der Pandemie weiterhin die persönlichen Kontaktdaten hinterlassen müssen. Damit sollen im Infektionsfall Ansteckungswege rückverfolgbar gemacht werden. Doch nicht alle Gäste sind ehrlich bei der Angabe ihrer Kontaktdaten und erfinden Fantasienamen, was mit Bußgeldern bestraft werden kann. Gastronomen sollten dringend auf die ordnungsgemäße Erfassung der Kontaktdaten achten, damit eine Nachverfolgung durch die Behörden lückenlos möglich ist. Die digitale Kontakterfassung via QR-Code von gastronovi garantiert nicht nur Sicherheit und Transparenz, sondern vermeidet zudem jegliche Zettelwirtschaft.

### **Tipp 3: Kontaktlose Bestell- und Bezahlmöglichkeiten anbieten**

Der gesamte Bestell- und Bezahlvorgang lässt sich mithilfe von gastronovi digitalisieren. Gäste können im Vorfeld des Restaurantbesuchs oder vor Ort die Speisekarte auf dem eigenen Smartphone einsehen und direkt online bestellen. Dieser Service ermöglicht Gastronomen nicht nur eine stressfreie Planung der Kapazitäten, sondern folgt in Corona-Zeiten auch der Vorgabe, die Kontakte auf ein Minimum zu begrenzen und damit die Ansteckungsgefahr so gering wie möglich zu halten. Bargeldloses Bezahlen kann zudem via PayPal, EC- oder Kreditkarte angeboten werden und verringert weitere Kontaktpunkte.

### **Tipp 4: Gastronomiekonzept und Prozesse auf den Prüfstand stellen**

Ein Liefer- und Take-away-Service wie auch der Online-Gutscheinverkauf sind für Gastgeber derzeit die einzigen Möglichkeiten, um ihren Betrieb aufrechtzuerhalten. „Wir gehen davon aus, dass die Relevanz dieser Angebote auch nach der Pandemie Bestand haben wird. Bequemlichkeit und ein ortsunabhängiges Bestellen von Gerichten werden für Gäste immer wichtiger. Deshalb ist es ratsam, sein Geschäftsmodell und interne Prozesse gerade jetzt auf den Prüfstand zu stellen. Gastronomen sollten überlegen, ob und unter welchen Voraussetzungen Services wie Lieferung und Take-away auch langfristig, zusätzlich zur Bewirtung vor Ort, zu integrieren sind. Es geht darum, die entsprechenden Kapazitäten und Vorkehrungen zu treffen, um sich zukunftsfähig aufzustellen und die Umsatzgenerierung auf verschiedene Säulen zu verteilen“, betont Andreas Jonderko.

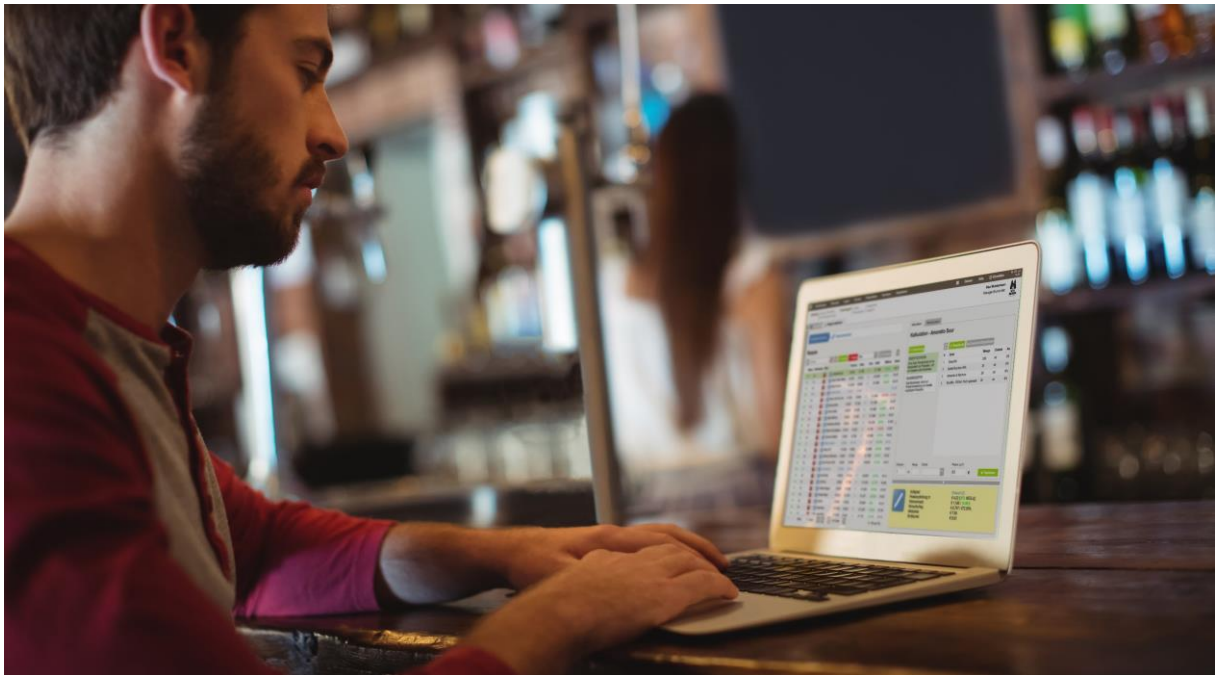
### **Tipp 5: Auf vernetzte Lösungen setzen und langfristig optimieren**

„Die Implementierung digitaler Lösungen ist nur ein Baustein, um nachhaltig erfolgreich zu sein“, sagt Andreas Jonderko. „Vielmehr bedarf es eines übergreifenden Denkens und

Handelns, sprich der Kombination aus digitalen Tools, die Prozesse und Arbeitsabläufe nachhaltig optimieren. Es ist wichtig, dass Gastronomen jetzt die Wochen der Betriebsschließung nutzen, um bestehende Prozesse und Konzepte zu prüfen und Potenziale zu erkennen. Wir sind davon überzeugt, dass vor allem vernetzte und cloudbasierte Lösungen für die Zukunft im Gastgewerbe ganz entscheidend sein werden und mehr Effizienz ermöglichen“, erklärt Andreas Jonderko, Geschäftsführer gastronovi, abschließend.



Gastronomen können die Zeit des Lockdowns nutzen, um ihre internen Prozesse auf den Prüfstand zu stellen und Potenziale zur nachhaltigen Optimierung herauszuarbeiten. © gastronovi GmbH



Fünf Tipps für einen digitalen Neustart in der Gastronomie – so stellen sich Gastronomen im Jahr 2021 optimal auf. © gastronovi GmbH

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 mehr als 90 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)