

PRESSEMITTEILUNG

Deutsche Aktionstage Nachhaltigkeit 2021

Macht Digitalisierung die Gastro-Küche nachhaltiger?

Gastro-Experte gastronovi zeigt, wie dank digitalisierter Küchenhelfer Digitalisierung und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen

Bremen, 20. September 2021 – Höhere Effizienz bei geringerem Kostenaufwand: Die ökonomischen Chancen der Digitalisierung sind in der Hospitality-Branche angekommen. Doch nutzen die Gastronomen und Hoteliers ihre Digitalisierungsprozesse auch, um ihren ökologischen Fußabdruck zu verbessern? Anlässlich der Deutschen Aktionstage Nachhaltigkeit (DAN) vom 20. bis 26. September setzt sich gastronovi als langjähriger Partner der Branche verstärkt für Nachhaltigkeit ein. Und liefert mit dem digitalen Küchenmonitor ein Beispiel dafür, dass sich Digitalisierung und Nachhaltigkeit nicht ausschließen müssen – vielmehr, dass eine effiziente Ressourcenplanung zu nachhaltigerem Arbeiten führt.

In den Küchen von Gastronomen und Hoteliers herrscht stets Hochbetrieb. Bereits bei den ersten Bestellungen steigen die Konzentration und Anspannung in der Küche. Wirklich jeder Handgriff muss sitzen und Zeitverlust durch Fehlplanungen ist ein No-Go, soll das Essen perfekt angerichtet, pünktlich und heiß beim Gast ankommen. Um Prozesse in der Küche digitaler, effizienter und somit nachhaltiger zu gestalten, müssen Gastronomen keineswegs gleich teure Küchengeräte anschaffen. Eine durchdachte Planung der Küche sowie der Einsatz digitaler Tools wie des gastronovi Küchenmonitors optimiert wichtige Küchenabläufe und führt so zu einer effizienten Ressourcenplanung im Sinne nachhaltigerem Arbeiten.

Digitaler Küchenmonitor – Für mehr Ordnung und einen schnelleren Produktionsfluss

Unübersichtliche Zettelwirtschaft, verlorene Bons und Missverständnisse im täglichen Küchenalltag gehören der Vergangenheit an. Der gastronovi Küchenmonitor, der im gastronovi Kassensystem integriert ist, schafft Ordnung in der Gastronomie-Küche und bietet mit seiner

strukturierten Oberfläche, die alle Bestellungen klar und geordnet darstellt, eine ganzheitliche Arbeitserleichterung für das Küchenteam. Die Bestellung wird nach der Bonierung vom Kellner visuell am Küchenmonitor zeitlich geordnet mit einem Überblick der Gesamtbestellung sowie der einzelnen Gerichte angezeigt. Der Koch kann sofort erkennen, mit welchen Gerichten er beginnen sollte oder welche Sonderwünsche zu berücksichtigen sind. Gleiche Bestellungen werden automatisch gebündelt dargestellt, sodass die Produktion optimiert wird. Fehlerhafte Bestellungen und Verzögerungen in der Zubereitung des Essens können somit vermieden werden. Das führt in der Konsequenz dazu, dass der Vermeidung von Food-Waste im täglichen Restaurantbetrieb sowie der Reduzierung von Verpackungsmaterialien und Plastik bei der Vorbereitung von Liefer- und Take-away-Bestellungen Rechnung getragen werden kann. So werden Ressourcen perfekt eingesetzt und Nachhaltigkeit in der Gastro-Küche gelebt!

Digitaler Küchenmonitor – Für eine Reduktion umweltschädlicher Materialien

Ein wesentlicher Aspekt im Sinne der Nachhaltigkeit ist die Einsparung von Produktionsbons. Durch den Küchenmonitor werden die Prozesse digitalisiert, sodass der Verbrauch von Bonrollen reduziert wird und folglich auch Bonpapier eingespart werden kann. Vor dem Hintergrund, dass gängige Bons meist aus umweltbelastenden Materialien hergestellt werden, liefert der Küchenmonitor so einen nicht zu unterschätzenden Beitrag zur Nachhaltigkeit. Auch die Bio-Pioniere von der schwäbischen Alb, die Tress Gastronomie, nutzt die Vorteile von gastronovi und zeigt exemplarisch, dass Ökologie, Nachhaltigkeit und Digitalisierung zusammenwirken: „Früher hatte man eine Vielzahl an Bons aneinandergereiht. Wir haben nun in allen Küchen Küchenmonitore. Der Ablauf in der Küche wird einfach durch die Küchenmonitore ruhiger und strukturierter,“ sagt Betreiber Daniel Tress.

Wieso Digitalisierung und Nachhaltigkeit perfekt ineinandergreifen

Andreas Jonderko, Geschäftsführer von gastronovi, zeigt, dass Digitalisierung und Nachhaltigkeit zwei Seiten derselben Medaille sind: „Als langjähriger Partner der Branche ist es für uns ein Anliegen, deutlich zu machen, dass sich zwei so wichtige Zukunftsthemen des Landes auch in der Gastronomie und Hotellerie nicht ausschließen müssen. Durch unsere Komplettlösung kann eine digitalisierte und somit optimierte Arbeitsweise gewährleistet werden, die letztendlich zu mehr Nachhaltigkeit führt. Das bestätigen auch unsere Kunden. Wir sind deshalb davon überzeugt, dass Digitalisierung und Nachhaltigkeit auch in unserer Branche zusammenhängend betrachtet werden sollten.“

Mehr Informationen zu gastronovi finden sich unter:

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.

Pressestelle

Christian Müller

LOTTMANN Communications

T: +49 (0) 211 498 488 12

E-Mail: cm@lottmann-communications.de



Digitalisierung und Nachhaltigkeit zusammen denken – gastronovis Küchenmonitor ist ein gutes Beispiel dafür, dass eine effiziente Ressourcenplanung zu mehr Nachhaltigkeit im Betrieb führen kann. © gastronovi

