

PRESSEMITTEILUNG

Selbst ist der Gast – Wie Self-Service-Lösungen in der Gastronomie integriert werden können

Digitale Lösungen von gastronovi unterstützen beim effizienten Gästeservice – ohne dass die Kundenzufriedenheit leidet

Bremen, 16. Juni 2021 – Gastronomen sind kontinuierlich auf der Suche nach neuen Entwicklungen, effizienten Umstellungen oder anderen Art und Weisen, wie sie die betriebliche Effizienz steigern können. Dabei müssen sie stets den Spagat zwischen Kostenoptimierung und Kundenzufriedenheit meistern. Nur in den seltensten Fällen entsteht eine Chance für Gastronomen und Gäste gleichermaßen. Personalknappheit, begrenzte Kapazitäten durch Abstandsregeln – eine Lösung für diese Herausforderungen können Self-Service-Lösungen sein. Welche Vorteile Self-Service-Konzepte mit sich bringen, wie Self-Service das Personal entlastet und gleichzeitig für eine steigende Kundenzufriedenheit sorgt, das erklärt Gastro-Experte gastronovi.

Gästekundenzufriedenheit steigern dank Self-Ordering ohne Wartezeit

Self-Ordering-Systeme können den Service am Tisch effektiv ergänzen. Diese Technologie ermöglicht es den Kunden, direkt vom Sitzplatz aus zu bestellen, ohne dass Servicepersonal verfügbar sein muss. Über moderne Bestellsysteme wie von gastronovi können die Gäste beispielsweise per ausgelegten QR-Codes auf den Tischen am eigenen Smartphone die digitale Speisekarte aufrufen. Mit wenigen Klicks können die gewünschten Speisen und Getränke wie im Online-Shop in den Warenkorb gelegt und die Bestellung abgeschickt werden – auf Wunsch können Gäste auch direkt per PayPal und Co. bezahlen. Durch diese innovative und intuitive Möglichkeit können Gastronomen einen bequemen Service anbieten, der eine Win-win-Situation für beide Seiten schafft: Die Wartezeit für die Gäste wird verkürzt und gleichzeitig wird das Serviceteam entlastet.

Serviceteam entlasten dank Self-Service-Lösungen

In einem stressigen Gastro-Alltag unterstützen Self-Service-Konzepte auch das Serviceteam. Denn es ist vor allem der Faktor Zeit, der besonders in der Gastronomie ein knappes Gut ist. Gäste legen großen Wert auf einen schnellen und kompetenten Service. Gerade zu Stoßzeiten und angesichts des Personalmangels ist das eine echte Herausforderung. Durch die Nutzung von digitalen Lösungen wie von gastronovi können Bestellungen auch in weitläufigen Außenbereichen oder an schwer einsehbaren Plätzen aufgegeben werden – ohne zusätzliches Servicepersonal in Anspruch zu nehmen. Das reduziert nicht nur Stress und Laufwege beim Serviceteam, sondern verschafft ihnen außerdem mehr Zeit für die Zubereitung und Auslieferung der Bestellungen. Durch Self-Ordering-Möglichkeiten werden zudem auch ungelernte oder neue Servicekräfte unterstützt, denn die Gäste können über die digitale Speisekarte alle relevanten Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen direkt einsehen. Dank integrierter Online-Bezahlmethoden ist auch die Zahlung mit wenigen Klicks abgeschlossen. Das Resultat: Zufriedene Gäste und entspannte Mitarbeiter.

Mehr Bestellungen und erhöhte Umsätze generieren

Ein weiterer Vorteil der Self-Service-Konzepte zeigt sich beim Blick auf das Bestellvolumen und die Bilanz. Self-Service-Lösungen können zu mehr Bestellungen und höheren Durchschnittsbons beitragen. „Wir machen einen deutlichen Mehrumsatz pro Gast durch die Zusatzgeschäfte, die ein Kellner in dieser Masse gar nicht generieren könnte. Die Gäste fühlen sich einfach sicher im Umgang mit ihrem eigenen Gerät, was dazu führt, dass sie gerne noch weitere Dinge dazu bestellen“, berichtet beispielsweise Ralf Steinacker, Geschäftsführer der Restaurantkette 'Spreegold' mit mehreren Filialen in Berlin. Der gesamte Bestell- und Bezahlvorgang wird somit nicht nur erleichtert, sondern auch beschleunigt, was folglich zu mehr Bestellungen führt. So können Gastronomen ohne zusätzlichen oder sogar mit weniger Personaleinsatz mehr Verkäufe generieren – und die vorhandenen Servicekräfte noch effizienter einsetzen. Integrierte Abfragen für Zusatzverkäufe sowie eine Trinkgeld-Option im digitalen Bestellsystem sorgen zusätzlich für Umsatz.

„Mit Self-Ordering-Systemen setzen Gastronomen auf zukunftsorientierte Lösungen, die ihre Gäste begeistern werden und die in Pandemie-Zeiten dank kontaktloser Bestell- und Bezahlmöglichkeiten auch die Berührungspunkte mit gedruckten Speisekarten oder Bargeld reduzieren. Eine Win-win-Situation für Gäste und Gastronomen“, erklärt Andreas Jonderko, Geschäftsführer von gastronovi.



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

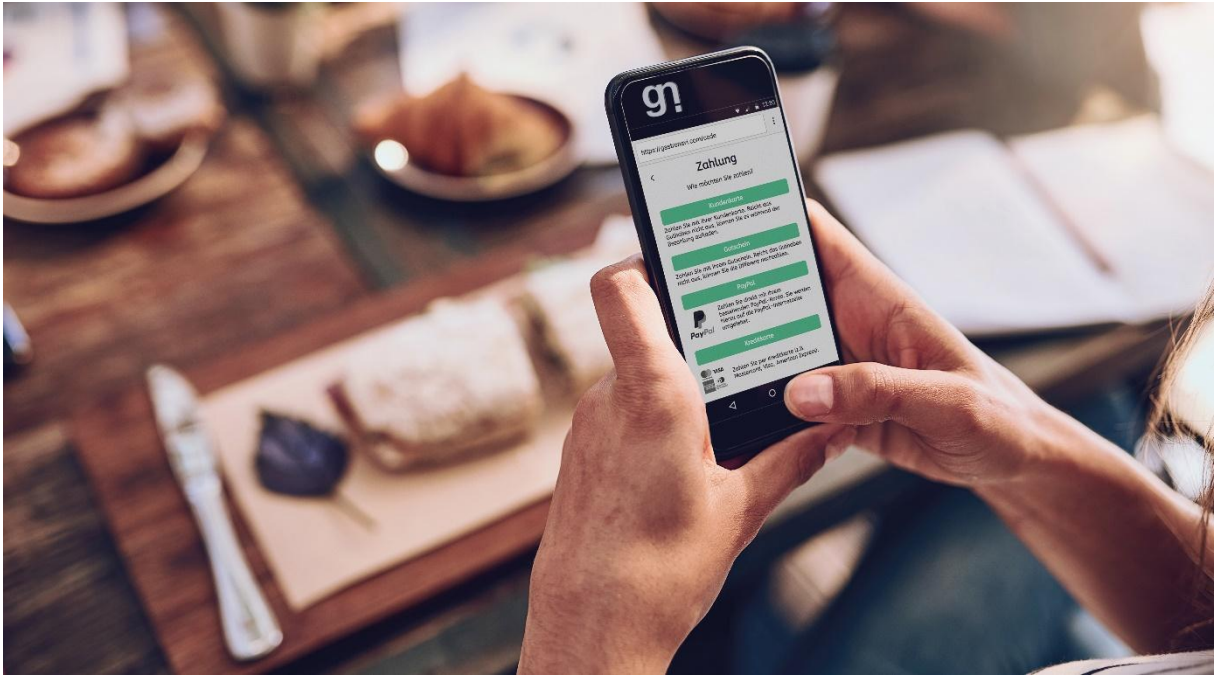
Christian Müller

LOTTMANN Communications

T: +49 (0) 211 498 488 12

E-Mail: cm@lottmann-communications.de





Mit Self-Ordering-Systemen setzen Gastronomen auf zukunftsorientierte Lösungen, die ihre Gäste begeistern werden und die in Pandemie-Zeiten dank kontaktloser Bestell- und Bezahlmöglichkeiten auch die Berührungspunkte durch gedruckte Speisekarten oder Bargeld reduzieren. © gastronovi GmbH