

# PRESSEMITTEILUNG

## **Digital optimiert zum erfolgreichen Restart unter freiem Himmel**

Gastro-Experte gastronovi zeigt, wie Gastronomen mithilfe digitaler Tools die Wiedereröffnung der Außengastronomie vorbereiten und Umsatzchancen optimal nutzen können

**Bremen, 10. Mai 2021 – Das Bundeskabinett hat die Erleichterungen für Geimpfte und Genesene auf den Weg gebracht. Demnach sind unter anderem Lockerungen der bisherigen Vorgaben bei Kontaktbeschränkungen und Ausgangssperren geplant. Zudem geben einige Bundesländer bekannt, dass sie bei sinkenden Infektionszahlen nun zeitnah die Außengastronomie öffnen wollen. Für Gastronomen gilt es nun, den ersten Schritt des Restarts vorzubereiten. Schließlich hoffen viele Gäste nach langen Wochen in den eigenen vier Wänden auf ein Stück Normalität unter freiem Himmel. Wie das Outdoor-Comeback für Gastronomen mithilfe digitaler Lösungen gelingen kann, zeigt der Gastro-Experte gastronovi mit den folgenden praktischen Tipps.**

„Mit der Öffnung der Außengastronomie scheint es zumindest eine erste Perspektive für die Gastro-Branche zu geben“, sagt Andreas Jonderko, Geschäftsführer von gastronovi und ergänzt: „Mit unseren digitalen Lösungen unterstützen wir Gastronomen nicht nur dabei, ihre Möglichkeiten im Außenbereich bestmöglich auszuschöpfen, sondern optimieren die Prozesse vor allem nachhaltig.“

### **Tipp 1: Den Außenbereich „upgraden“**

Eine besonders attraktive Gestaltung des Außenbereichs unter Einhaltung des Corporate Designs kann Gäste anlocken. Mit Trennwänden oder Dekorationsgegenständen lässt sich der nötige Abstand herstellen. Für Gastronomen gilt es, den verfügbaren Außenraum bestmöglich zu nutzen und Gästen einen Wohlfühlort zu bieten, der Sicherheit, Qualität und Gemütlichkeit verspricht. Dies kann über ansprechende Outdoor-Möbel genauso erfolgen, wie über emissionsfreie Heizstrahler, hängende Heizlampen, frühlingshafte Tischdekoration oder gepflegte Grünflächen. Digitale Touchpoints schaffen ebenfalls Eindruck bei den Gästen.

### **Tipp 2: Corona-Auflagen erfüllen und Kapazitäten managen**

Auch unter freiem Himmel gilt es für Gastronomen Mindestabstände zu wahren. Deshalb wird eine vorherige Tischreservierung empfohlen oder ist sogar verpflichtend. Passgenaue Unterstützung bietet hier ein digitales Tischreservierungssystem wie das von gastronovi, mit dem der Gastronom seine Kapazitäten optimal und bequem planen und begrenzen kann. Er spart dadurch nicht nur Zeit, sondern kann die geltenden Sicherheits- und Hygieneauflagen effizient erfüllen. Ein zuverlässiges Kontaktmanagement ist ebenfalls zu berücksichtigen, um im Infektionsfall Ansteckungswege für die Gesundheitsbehörden rückverfolgbar zu machen. Die digitale Kontakterfassung via QR-Code von gastronovi garantiert nicht nur Sicherheit und Transparenz, sondern vermeidet zudem jegliche Zettelwirtschaft.

### **Tipp 3: Self-Service-Konzepte verstärken**

Selbst ist der Gast! Unter diesem Motto können Gastronomen Kontakte auch im Außenbereich auf ein Minimum zu begrenzen. Durch die Nutzung von Cloud-Kassensystemen können Bestellungen mobil direkt am Tisch aufgegeben und an die Küche gesendet werden. So können unnötige Laufwege im Außenbereich effektiv verringert werden. Ebenso ermöglichen digitale Bestellsysteme wie von gastronovi, dass Gäste beispielsweise per ausgelegten QR-Codes auf den Tischen, am eigenen Smartphone die gewünschte Speisen und Getränke wie im Online-Shop selbst bestellen können. Dank integrierter Bezahlmethoden kann die Bestellung sowie Trinkgeld zudem kontaktlos online bezahlt werden. So können Gastronomen mithilfe von Self-Ordering-Systemen ohne zusätzlichen oder sogar mit weniger Personaleinsatz mehr Verkäufe generieren.

### **Tipp 4: Vernetzt denken und langfristig optimieren**

Das Pandemiejahr hat gezeigt, dass starre Geschäftsmodelle existenzbedrohend sein können und es mehr denn je auf Flexibilität ankommt. Aufgrund der begrenzten Kapazitäten im Außenbereich werden Gastronomen möglicherweise nicht ausreichend Umsatz erreichen, um kostendeckend oder gar rentabel zu arbeiten. Daher werden weiterhin zusätzliche Einnahmequellen wie Liefer- und Take-away-Services essenziell bleiben, um Umsätze auszugleichen und den Betrieb wirtschaftlich aufrechtzuerhalten. Es empfiehlt sich daher, das eigene Geschäftsmodell auf mehrere Säulen aufzubauen, um zukunftssicher aufgestellt zu sein.

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)



Wiedereröffnung unter freiem Himmel – die Öffnung der Außengastronomie ist für das Gastgewerbe eine erste kleine Perspektive. Digitale Tools wie das Bestellsystem unterstützen Gastronomen, die Umsatzchancen im Außenbereich optimal auszuschöpfen. © gastronovi GmbH



Nicht nur in Zeiten von Kontaktbeschränkungen ist die digitale Bestellaufgabe ein nützliches Tool für Gäste und Gastronomen. © gastronovi GmbH