

Wirkungsvoll oder überschätzt?



Die aktuelle Umfrage von gastronovi zeigt: Bereits jetzt profitieren zahlreiche Gastronomen und Hoteliers vom Einsatz digitaler Tools, der zu mehr Transparenz über die eigenen Kennzahlen, einer Serviceverbesserung und einem optimierten Wareneinsatz führt /

Wie können durch digitale Tools beispielsweise der Service verbessert und Ressourcen kosteneffizient eingesetzt werden? Welche Auswirkungen hat der Einsatz digitaler Lösungen auf betriebswirtschaftliche Prozesse? Und wie hängen Digitalisierung und Nachhaltigkeit in der Gastronomie zusammen? Der Gastro-Experte gastronovi hat in einer Studie in der ersten Jahreshälfte genau diese Fragen in den Mittelpunkt gestellt.

Befragt wurden Inhaber, Geschäftsführer sowie leitende Angestellte aus der Gastronomie und Hotellerie. Das Ergebnis: Bereits jetzt profitieren zahlreiche Gastronomen und Hoteliers vom Einsatz digitaler Tools, der zu mehr Transparenz über die eigenen Kennzahlen, einer Serviceverbesserung und einem optimierten Wareneinsatz führt. Die Studie deckt zudem auf, dass in zahlreichen Bereichen, wie etwa der Produktion in der Küche, noch großes Optimierungspotenzial liegt.

Mehr Transparenz und Übersicht über die Kennzahlen

Im Gastgewerbe sind Restaurantbetreiber nicht nur Gastgeber, sie sind auch Unternehmer. Betriebswirtschaftliche Kenntnisse sind für eine erfolgreiche Unternehmensführung unabdingbar. Wer langfristig Erfolg haben will, muss seine Zahlen kennen, möglichen Schwachstellen entgegenwirken und gewinnbringend arbeiten. Mithilfe einer gut aufgestellten digitalen Infrastruktur können die internen Prozesse nachhaltig optimiert werden.

Die Studie bestätigt: Fast 90 Prozent der Befragten haben durch digitale Lösungen eine bessere Übersicht über ihre wichtigsten Kennzahlen erhalten und konnten dadurch Kosten

sparen und den Umsatz steigern. ?Durch individuelle Dashboards können Auswertungen und Vergleiche grafisch dargestellt werden ? das hilft Gastronomen enorm, Einsparpotenziale auf einen Blick zu erkennen?, sagt Andreas Jonderko, Geschäftsführer von gastronomi.

Reduzierung der Laufwege sorgt für Effizienzgewinn im Service

Sparpotenzial gibt es vor allem beim Faktor Zeit, der in der Gastronomie ein knappes Gut ist. Hier gilt es vor allem, die Service-Teams zeitlich zu entlasten. Mehr als 80 Prozent der Befragten haben ihren Service durch digitale Funktionen verbessern und Zeit einsparen können. Ein wesentlicher Grund dafür ist die Reduzierung der Laufwege. ?Durch die Nutzung von digitalen Lösungen wie dem gastronomi Kassensystem können Bestellungen direkt am Tisch aufgenommen und an die Küche gesendet werden. Darüber hinaus hat das Service-Team alle Informationen zur Verfügung sowie Allergenen und Zutaten der Gerichte auf seinem Mobilgerät zur Hand und kann den Gast umfangreich beraten. Dadurch werden Nachfragen in der Küche und zusätzliche Laufwege effektiv reduziert. Das gastronomi Bestellsystem entlastet die Servicekräfte zusätzlich, denn es ermöglicht den Gästen, Getränke oder Speisen ohne Wartezeit bequem mit dem eigenen Smartphone selbst zu bestellen. Das Resultat: zufriedene Gäste und entspannte Mitarbeiter?, erklärt Jonderko.

Transparente Warenwirtschaft sorgt für weniger Abfälle

Im Bereich der Warenwirtschaft schaffen digitale Tools Transparenz über den gesamten Warenfluss und helfen, Müll zu vermeiden sowie den Wareneinsatz zu optimieren. Digitale Bruchlisten und mobile Inventuren zeigen schnell, wie viel und warum Zutaten entsorgt wurden, sodass frühzeitig gegengesteuert werden kann. Jeder vierte Befragte gab an, seine Lebensmittelabfälle durch den Einsatz digitaler Tools reduzieren zu können. ?Digitalisierung geht in unserer Branche einher mit Themen wie Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein. Ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln und anderen Ressourcen ist in vielen gastronomischen Betrieben bereits heute gelebte Praxis. Ich bin sicher, dass das Bewusstsein für Nachhaltigkeit in Zukunft noch stärker wachsen und unser Handeln beeinflussen wird. Digitale Lösungen können den Gastronomen hierbei effektiv unterstützen?, glaubt Jonderko. Digitalisierung bietet enorme Chancen

Die Ergebnisse der Studie verdeutlichen, dass Digitalisierung vor allem im administrativen Bereich großes Einsparpotenzial bietet. Prozesse können optimiert, beschleunigt und automatisiert werden. Jeder zweite Gastronom beziehungsweise Hotelier gab an, durch den Einsatz digitaler Tools effizienter zu arbeiten und dadurch mehr Gäste gewonnen zu haben. Andreas Jonderko ist überzeugt, dass die Digitalisierung in der Gastronomie zukünftig eine noch wichtigere Rolle spielen wird: ?Ein weiterer Schritt wird mittelfristig sicher auch der Einsatz von künstlicher Intelligenz (KI) sein ? ein selbstlernendes System, das datenbasierte Handlungsempfehlungen für die Praxis liefern kann. Wir möchten mit gastronomi die Zukunft der Branche mitgestalten und Gastronomen und Hoteliers bei der digitalen Transformation begleiten.?

Alle Ergebnisse im Detail sowie eine Checkliste, wie Gastronomen und Hoteliers das Potenzial von digitalen Lösungen bestmöglich ausschöpfen, können als kostenloses Whitepaper auf der gastronomi Website heruntergeladen werden: