Erfolgreiche Wintersaison dank digitaler Unterstützung

Die Wintersaison steht vor der Tür – und damit die umsatzstärkste Zeit für die Gastronomie und Hotellerie. Dennoch hat die Pandemie die gesamte Branche massiv verändert und vor neue Herausforderungen gestellt, die zu bewältigen sind – und das zukunftsweisend, innovativ und mithilfe digitaler Lösungen.

Denn, ob Einkauf, Buchhaltung, Waren- und Lagerwirtschaft, Kalkulation, Marketing, Tischreservierungsmanagement oder Gästeservice: In all diesen Bereichen unterstützen digitale Tools die Prozessoptimierung und Effizienzsteigerung. Mit vernetzten und ganzheitlichen Lösungen wie von gastronovi können Gastronomen und Hoteliers ihre Geschäftsbereiche übergreifend verwalten, Herausforderungen meistern und so jede Menge Zeit einsparen.

Diese Vorteile haben auch Dave Naef und Nando Hepp erkannt. Sie haben die Zeit genutzt und das Bierhübeli sowie Gustavs Biergarten in Bern mithilfe der All-In-One-Lösung von gastronovi ideal aufgestellt, um neben der täglichen Prozessoptimierung durch Bestellsystem und Tischreservierung auch auf ein qualifiziertes und übersichtliches Reporting zurückzugreifen. «Ich wollte unbedingt eine cloudbasierte Lösung haben. Früher musste ich für eine Monatsabrechnung erst einmal ins Büro und den Rechner hochfahren. Heute habe ich alle Daten dank gastronovi auf meinem Handy und kann sie von überall aus abfragen – ganz egal, wo ich mich auf der Welt befinde. All meine Fragen kann ich so einfach und schnell beantworten. Ich habe einfach immer alles bei mir: Mein Dashboard, meine Reservierungen, meine Kennzahlen. gastronovi ist mein Cockpit», sagen die beiden Geschäftsführer.

Eines steht aber fest: Die Corona-Pandemie hat neben zahlreichen Veränderungen im Alltag zu einem erhöhten Digitalisierungsdruck geführt und gezeigt, wie flexibel Gastronomen und Hoteliers auch in der Zukunft sein müssen. Die Resilienzfähigkeit ist gefragt und kann mithilfe digitaler Lösungen unterstützt und gestärkt werden. Wer in eine gut aufgestellte digitale Infrastruktur investiert, kann schneller und flexibler das eigene Geschäftsmodell anpassen – und bleibt auch in Krisenzeiten sowie Saisonspitzen handlungsfähig.

Das zeigt sich auch beim Blick auf die digitale Tischreservierung, die für mehr Effizienz und Zeitersparnis im Arbeitsalltag sorgt. Gastronom Nando Hepp vom Bierhübeli bestätigt: «Vorher hatten wir mit der Reservation und 100 Reservierungen am Tag sehr viel Arbeit. Mit gastronovi passiert das jetzt alles online, und wir haben damit nicht mehr viel zu tun.»

Vom Kassensystem über Warenwirtschaft und Tischreservierung bis hin zu Self-Service-Lösungen sowie Marketing-Tools: gastronovi bietet eine vernetzte Lösung, die alle Bereiche der Gastronomie miteinander verbindet, sodass sich der Gastronom zukunftsfähig aufstellen kann. Die zentrale Pflege und Verwaltung aller Daten führt zu einer automatischen Aktualisierung an verschiedensten Stellen im System und spart Zeit sowie Arbeitsaufwand ein.

Mehr zum Thema

Baldegger + Sortec AG
Bützackerweg 4
3123 Belp
Tel. 031 818 20 00
team@baldeggersortec.ch
www. baldeggersortec.ch

Baldegger und Sortec AG
Horlaubenstrasse 13a
7260 Davos Dorf
Tel. 081 250 04 50