



## EXECUTIVE SUMMARY

Wenn der Laden voller wird, steigt die operative Komplexität: Was bei wenig Gästen noch manuell läuft, fliegt Dir bei Vollaustattung schnell um die Ohren – Chaos, Fehler und Stress inklusive. Am Ende entscheidet nicht Glück, sondern wie gut Du Deinen Betrieb operativ im Griff hast, über den Erfolg Deiner Gastronomie. Zusammen mit klarer Digitalstrategie und stabiler Technik läuft's smooth – oder gar nicht. Mit den richtigen Tools bekommst Du einen besseren Überblick, kannst effizienter planen und bleibst auch im größten Ansturm entspannt.

### **EFFIZIENZ HINTER DEN KULISSEN**

#### **Erfolgreich durch die Außengastro-Saison.**

Durch digital strukturierte Prozesse entsteht eine belastbare Basis für nachhaltige Profitabilität unter Hochauslastung:

##### **Strategie, Technik & Umsetzung im Einklang**

Auf **Seite 3 - 4** geben wir Dir einen Überblick, welche Rolle die drei Aspekte Strategie, technische Basis & operative Umsetzung spielen und wie Du alle drei in Einklang bringst.

##### **Smart & schnell: Service neu gedacht**

Auf **Seite 5 - 6** zeigen wir Dir, welche Tools Deinen Service effizient unterstützen und welche Effekte Du davon für Gäste, Service und Deinen Betrieb mitnimmst.

##### **Die digitale Küche: Effizienz trifft Perfektion**

Auf **Seite 7 - 8** findest Du alle Infos zum Thema Monitoring in der Küche – inklusive Benefits, Tipps und konkreten Beispielen, wie Deine Küche digital besser arbeitet.

##### **Zahlen im Blick, Ressourcen im Griff**

Auf **Seite 9 - 10** erklären wir Dir, wie Du Deine Ressourcen wie Personal, Bestände & Kosten ganz einfach im Griff behältst und so langfristig Deine Wirtschaftlichkeit absicherst.

##### **Gewinnblick Leistungsversprechen**

Auf **Seite 11 - 12** überzeugen wir Dich von Gewinnblick als strategischer Partner. Von Beratung, über Installation bis zur Betreuung – so machen wir Dich erfolgreich.

WHITEPAPER

# SAISON MIT SYSTEM

Effizienz hinter den Kulissen: Service, Küche & Backoffice digital im Griff

## SAISON MIT SYSTEM EFFIZIENZ HINTER DEN KULISSEN

### Strategie, Technik & Umsetzung im Einklang

Viele Gastronomen investieren in komplexe Strategien und moderne Technologien – wichtige Basics, die für sich alleine aber noch nicht ausreichen. Der Unterschied macht sich erst im Alltag bemerkbar: Wie gut Tools genutzt, in Abläufe eingebunden und aktiv gesteuert werden, entscheidet über Erfolg oder Chaos. Ohne klare Prozesse und Verantwortlichkeiten bleiben alte Routinen bestehen und das ganze Potenzial verpufft. Erst wenn Strategie, Technik und smarte Umsetzung zusammenkommen, läuft Dein Laden stabil, planbar und richtig profitabel.

#### Die perfekte Basis: Strategie trifft technische Infrastruktur

Bevor es an die operativen Tipps geht, geben wir Dir nochmal eine Übersicht über die Basis, die Du brauchst, um nicht am Ziel vorbei zu arbeiten.

##### Deine Digitalisierungsstrategie für die Außengastro-Saison

Mach Dir am Anfang Gedanken, welche Ziele Du erreichen willst. Je fokussierter Du hier bist, desto leichter lassen sich Erfolge messen. Möchtest Du:

- Deinen **Point of Service** optimieren?
- Eine **digitale Guest Journey** auf die Beine stellen?
- Abläufe auf Basis von **Echtzeit-Daten** optimieren?

Du entscheidest, welche Ansätze es für strategische Digitalisierung in der Außengastronomie gibt, findest Du in unserem **Whitepaper "Digital Denken. Strategisch Handeln."**

Download 

##### Stabile Netzwerkinfrastruktur als technisches Fundament

Um Deine Strategie erfolgreich umsetzen zu können, brauchst Du eine stabile technische Basis. Ein **professionelles Gastro-WLAN** sorgt für den störungsfreien Betrieb sensibler Systeme wie Kasse, Payment oder Self-Ordering, durch:

- Getrennte Netzwerke für Gäste und Restaurant
- Priorisierung interner Daten
- Leistungsfähige Access Points
- Monitoring & Redundanz
- Perfekte Ausleuchtung für Deinen Betrieb

Nur so bleiben **Performance, Sicherheit und Zuverlässigkeit** auch bei hoher Auslastung gewährleistet und alle Bereiche können störungsfrei und effizient arbeiten, was **Gäste, Personal und Dich zufriedenstellt**.

Welche **Anforderungen ein professionelles Gastro-WLAN** hat und wie Du eine **stabile Netzwerkinfrastruktur** herstellst, erfährst Du in unserem **Whitepaper "Infrastruktur, Netzwerk & Stabilität."**

Download 



**GEWINN  
BLICK**   
Kassen- und  
Bezahlsysteme

#### Von Plan bis Praxis: So läuft alles reibungslos zusammen

Nach Strategie & technischer Basis kommt nun der dritte Baustein dazu: Die operative Umsetzung. Um alle drei Bereiche erfolgreich miteinander zu kombinieren und echte Erfolge zu spüren, solltest Du folgende Punkte unbedingt beachten.

##### Klare Prozesse statt Nutzung nach Bedarf

Lege die Abläufe von Bestellung bis Abrechnung genau fest. Jedes Tool muss einen festen Platz im Prozess haben und darf nicht nur ein nettes Extra sein.

##### Verbindliche Verantwortung & Nutzung

Bestimme klar, wer für welche Systeme und Daten verantwortlich ist. Nur wenn das vorgelebt und eingefordert wird, entsteht eine echte Wirkung im Betrieb.

##### Daten aktiv nutzen

Zieh die Daten regelmäßig aus den Systemen und nutze sie für Entscheidungen: Personal, Sortiment, Preise – sonst bleibt alles nur nice-to-have.

##### Vollintegration aller Bereiche

Alle Tools müssen miteinander vernetzt sein – nur so entsteht echte Entlastung, Du siehst alles in Echtzeit und kannst richtig reagieren, statt umständlich nach Infos zu suchen.

##### Ausführliches Onboarding & Schulungen

Bring Dein Team auf den gleichen Stand. Erst wenn alle die Systeme kennen und verstehen, entfalten sie ihren vollen Nutzen für Deine Gastronomie.



#### ERKENNTNIS

**Strategie, Technik und operative Umsetzung** müssen in der Gastronomie **Hand in Hand** gehen: Nur eine klare Digitalstrategie, ein stabiles technisches Fundament und konsequent umgesetzte Prozesse entfalten ihr volles Potenzial.

Hierbei solltest Du **klare Prozesse, Verbindlichkeit & Vollintegration** priorisieren. Wenn Du dann Deine Daten effizient nutzt und Dein Team regelmäßig schulst, legst Du die Basis für eine erfolgreiche Saison unter Vollauslastung. Denn erst, wenn **alle drei Bausteine zusammenarbeiten**, läuft Dein Betrieb **stabil, effizient und profitabel** – für Gäste, Team und Betreiber.

## Smart & schnell: Service neu gedacht

Im Servicebereich gehen Effizienz und Erlebnis Hand in Hand: Der Service ist das Gesicht Deiner Gastronomie – hier entscheidet sich, wie Gäste den Besuch erleben und wo sie den Unterschied zu anderen Betrieben spüren. Mit klaren Abläufen und den richtigen Tools wird Service schneller, einfacher und deutlich stressfreier für Dein Team. Das hilft, die Zufriedenheit von Deinen Gästen und Deinem Team zu steigern.

### Digitale Guest Journey von A bis Z

Mit zunehmenden personellem Wechsel, steigenden Gästeerwartungen & Co. muss Service in der Gastronomie neu gedacht werden: Es zählen Geschwindigkeit, Effizienz und Perfektion. Um das auch unter Hochauslastung sicherzustellen, gibt es einige digitale Tools, die Dir Prozesse erleichtern und Deinen Service optimieren.

#### Smartes Reservierungsmanagement

Nutze **Online-Tischreservierung** und schaffe ein modernes Gästelerlebnis durch unkomplizierte Reservierungen unabhängig von Deinen Öffnungszeiten. Dein Team gewinnt mehr Übersicht. Gerade zu Stoßzeiten vermeidest Du so Reservierungs-Chaos und nutzt Deine Kapazitäten optimal aus.

#### Digitale Bestellaufnahme

Integriere **mobiles Bonieren** in Deinen Service-Ablauf und entlaste Dein Team spürbar: Bestellungen werden direkt am Tisch aufgenommen und sofort an Küche oder Bar geschickt – ohne Zettel, ohne Laufwege und ohne Missverständnisse. Das sorgt für einen flüssigen Ablauf, auch wenn's richtig voll wird.

#### Kontaktlose Bezahlung

Für einen reibungslosen Bezahlprozess empfehlen wir Dir eine **All-In-One Payment-Lösung**. So verbindest Du Bonieren & Bezahlen in einem Gerät, minimierst Fehlerquellen, schaffst eine einfache Abrechnung durch Kassenintegration und reduzierst Wartezeiten massiv.

#### Self-Service-Bestellmanagement

Ein Game-Changer gerade zu Hochauslastungsphasen ist die Integration von **Self-Ordering & digitalen Speisekarten**. Es ermöglicht den flexiblen Einsatz von eigenständigen Bestellungen & Zahlungen und schafft Komfort und ein modernes Gästelerlebnis. Gleichzeitig entlastet es Dein Personal, fördert effiziente Abläufe und trägt bei stabiler Servicequalität zu einem höheren Umsatz bei.

**TIPP** Wenn **Prozesse klar definiert sind** und jeder weiß, was zu tun ist, entsteht ein eingespielter Ablauf. Der größte Hebel liegt dabei im **Zusammenspiel aus klaren Abläufen, geschultem Team und konsequenter Nutzung**. Genau dann wird **Service zum echten Wachstumstreiber**.



### Online Tischreservierung

- + **Unkompliziert für Service & Gast** durch digitale Reservierungen statt Kalender & Reservierungsbuch
- + **Verbesserte Kundenbindung & Betreuung** durch den Aufbau einer Kundenkartei und Hinterlegung von Vorlieben, Hinweisen & Co.
- + **Weniger No-Shows & Überbuchungen** durch einen verbesserten Überblick über alle Kanäle & Reminders
- + **Optimierte Personalplanung** durch den Einblick in Stoßzeiten und Auslastungen und Ausrichtung der Planung
- + **Jederzeit 100% Durchblick** durch mobilen Zugriff auf zentrale Tischpläne mit den Reservierungen aus allen Kanälen

### All-In-One Bonieren & Bezahlen

- + **Spart Zeit und reduziert Laufwege** durch automat. Kommunikation zwischen Service & Küche und Verzicht auf Zusatzterminals
- + **Erhöht die Gästezufriedenheit** durch geringere Wartezeiten, einfache Abrechnung und modernes Gäste-Erlebnis
- + **Automatisierte Tages-/Trinkgeldabrechnung** reduziert Fehler & Komplexität durch die korrekte Ausweisung und Verknüpfung von Kasse und Bezahlssystem
- + **Bessere Planung von Personal, Einkauf & Co.** durch zentrale Kassendaten (Umsatz, Auslastung, Zahlungen,...)
- + **Voller Überblick - anywhere & anytime** durch den vollen Datenaustausch & Datenzugriff über 100% Cloudintegration

### Self-Ordering & digitale Speisekarte

- + **Modernes Gästelerlebnis** durch eigenständige Information, Bestellung & Bezahlung ohne App
- + **Echtzeit-Synchronisation** automatische Übertragung an Kasse, Küche & Co. wodurch Prozesse 1:1 laufen
- + **Single-Source Datenpflege** zentrale Pflege und automatische Aktualisierung von Allergenen, Zusatzstoffen & Co. mit integrierter Übersetzung für mehrsprachige Karten
- + **Effizienzsteigerung** Personalaufwand sinkt, Wartezeiten reduzieren sich, und die Abläufe von Küche bis Service laufen reibungslos während Upselling Umsätze steigert

## Die digitale Küche: Effizienz trifft Perfektion

Die Küche ist das Herzstück der Gastronomie – hier entscheidet sich Geschwindigkeit, Qualität und damit auch das Gästelerlebnis. Digitale Prozesse sorgen dafür, dass Bestellungen reibungslos ankommen, Abläufe koordiniert werden und Engpässe vermieden werden. So arbeitet das Team effizienter, Stress reduziert sich und die Qualität bleibt konstant hoch.

### Küchenmonitoring

- + **Verbesserte Mitarbeiterzufriedenheit**  
durch ein modernes Arbeitsklima mit mehr Struktur und Ruhe
- + **Erhöhte Umsatzpotenziale**  
durch reduzierte Laufwege und schnellere Prozesse ohne Zettel-Chaos
- + **Einfachere Service-Küche-Kommunikation**  
durch automatisierte Kommunikation und Funktionen wie Gangabruf & Sperren
- + **Reduzierte Fehlerquellen**  
durch eine Bedienoberfläche mit Symbolen, mehreren Sprachen & Vorlesefunktion
- + **Tiefere Analysen & bessere Planung**  
durch Auswertungen & verbundene Daten über Kalkulation, Gewinn, Rentabilität & Co.



### Benefits von smartem Monitoring in Küche & Co.

Übersicht, Schnelligkeit, Koordination – die unmittelbaren Benefits von Monitoring in Küche & Co. sind meist schnell greifbar. Doch die Vorteile sind noch weitreichender:

#### Echtzeit-Bestellübertragung

Bestellungen werden digital direkt vom Service an die richtige Küchenstation übermittelt. Dadurch entfällt das manuelle Übertragen von Zetteln, Fehlerquellen werden minimiert und die Bearbeitung startet sofort. Gleichzeitig können Sonderwünsche und Änderungen direkt berücksichtigt werden, ohne dass Kommunikation verloren geht.

#### Koordination mehrerer Stationen

Küchenmonitoring zeigt parallel alle Bestellungen an den relevanten Stationen an. So weiß jede Station, was wann zubereitet werden muss. Arbeitsabläufe lassen sich optimieren, Engpässe werden vermieden und das Team kann effizient zusammenarbeiten, auch wenn bei voller Auslastung eine Vielzahl an Gerichten gleichzeitig produziert werden muss.

#### Kapazitätsmanagement bei Stoßzeiten

Durch die optimierte Übersicht lassen sich Prioritäten setzen: Welche Gerichte müssen zuerst fertig sein, wo kann es Verzögerungen geben? Echtzeitdaten helfen, die Auslastung besser zu steuern, Produktionsengpässe zu vermeiden und Gäste schneller zu bedienen. So bleibt die Küche auch in Spitzenzeiten stabil und performant.

#### Qualitätskontrolle und -sicherung

Digitales Küchenmonitoring unterstützt Dich in der Qualitätskontrolle & -sicherung: Portionen, Zubereitungszeiten und Lagerbestände können in Echtzeit überwacht werden. Das sorgt für konstante Leistung, reduziert Verschwendung und ermöglicht schnelle Reaktionen, wenn etwas aus dem Ruder läuft. So stellst Du eine stabile Qualität für Deine Gäste her.

#### Optimierung durch Analyse

Zu guter Letzt: Alle gesammelten Daten können genutzt werden, um Prozesse kontinuierlich zu verbessern. Die Analyse von Produktionszeiten, Fehlerhäufigkeiten oder Bestellmustern ermöglicht Anpassungen, um Abläufe noch effizienter zu gestalten. So wird die Küche nicht nur digital, sondern auch smarter und profitabler.

### TIPP

**Denke an alle Positionen!** Nicht nur in der Küche ist ein Monitor sinnvoll. Auch an den anderen Stationen, wie beispielsweise Kalte-Küche, Patisserie, Pizaofen oder auch an den Schankstationen lässt sich Monitoring integrieren und schafft Entlastung, Ruhe & Effizienz.

SAISON MIT SYSTEM  
EFFIZIENZ HINTER DEN KULISSEN

## Zahlen im Blick, Ressourcen im Griff

Damit Dein Betrieb bei voller Auslastung rundläuft, brauchst Du einen guten Überblick über Personal, Kosten, Waren und Ressourcen. Digitale Tools helfen Dir, Personalbedarf und Einsatzpläne genauso zu steuern wie Bestände, Einkauf, Kosten und Preise. So vermeidest Du Engpässe, Überlastung und unnötige Kosten und kannst schnell auf Veränderungen reagieren.

### Deine Ressourcen richtig steuern



#### Strategische Personalplanung

Die Auslastung Deines Betriebs bestimmt Deinen Personalbedarf. Damit Du Dein Team entsprechend einsetzen kannst, empfehlen wir Dir **digitale Personaleinsatzplanung**. So kannst Du Deine Personalplanung automatisch auf Basis von systematischen Auswertungen erstellen lassen, wodurch Du Über- und Unterbesetzung vermeidest und Personalkosten optimierst.



#### Intelligentes Bestandsmanagement

Um Deinen Bestand im Blick zu halten unterstützt Dich automatisierte **Warenwirtschaft**. Mindestbestände sowie automatisierte Bestellvorschläge verhindern Engpässe und reduzieren gleichzeitig Kapitalbindung durch Überlagerung. So stellst Du die Verfügbarkeit relevanter Produkte kontinuierlich sicher und reduzierst gleichzeitig unnötigen Food Waste – positiv für Deine Kostenstruktur & Nachhaltigkeit.



#### Smarte Preisgestaltung

Gerade in Zeiten von Ressourcenengpässen und wechselnden ökonomischen Bedingungen ist eine dynamische Preisgestaltung essenziell. Nutze hierfür die Möglichkeit über **Kalkulation** und kalkuliere Deine Preise orientiert an Einkaufspreisen, Nachfrage und Margen. So optimierst Du Deine Wirtschaftlichkeit und Preisgestaltung ist kein "Pi mal Daumen"-Prozess mehr, sondern fundierte Erkenntnisse auf Basis von validen Daten & KPI's.

**GEWINN  
BLICK**   
Kassen- und  
Bezahlsysteme



## TIPP

### Integration entscheidet über automatisierte, effiziente Insights

Sorge dafür, dass Personalplanung, Warenwirtschaft und Kalkulation Hand in Hand arbeiten. Nur wenn alle Daten zentral zusammenlaufen und miteinander in Relation gesetzt werden, kannst Du Entscheidungen datenbasiert treffen.

#### Personaleinsatzplanung

- + **Vereinfachte Verwaltung & Koordination** durch zentrale Personalakten, Schichtpläne, Zeiterfassung & Gehaltsvorbereitung
- + **Optimierte Planung** durch integrierte Kassendaten wie Umsatz, Auslastung & Stoßzeiten
- + **Verbesserte Analysen** durch die Verknüpfung der Kellnerdaten mit Umsätzen & Kosten
- + **Erleichterte Kommunikation** durch einfache Möglichkeiten für Schichttausch & Co.

#### Warenwirtschaft & Kalkulation

- + **Optimierte Preisfindung & Planung** durch Deckungsbeitragsanalysen und verknüpfte Datenbestände
- + **Vereinfachter Einkauf** durch direkte Schnittstellen zu Deinen Lieferanten
- + **Einfache Verwaltung von Beständen** durch die Dokumentation von Zutaten, Rezepten, Allergenen & Zusatzstoffen
- + **Erhöhte Übersicht & Aussagekraft** durch Verknüpfung von Kasse, Lager, Einkauf, Verkauf & Umsatz

## SAISON MIT SYSTEM EFFIZIENZ HINTER DEN KULISSEN

### Gewinnblick Leistungsversprechen

Entscheidend für erfolgreiche Digitalisierung ist die Unterstützung bei der Umsetzung und dabei lassen wir Dich nicht allein! Mit unserem Leistungsversprechen stellen wir sicher, dass Du Deine Ziele erreichst, ohne dass die Umsetzung Deiner Strategie zur Zusatzbelastung wird.



#### Individuelle Digitalisierungsstrategie

Digitalisierung, die zu Dir passt – unser Beratungsteam bespricht mit Dir Deine Pains, Needs & Ziele und hilft Dir dabei, Deine individuelle Strategie festzulegen.



#### Persönlicher Ansprechpartner

Digital ist nicht gleich unpersönlich – bei uns hast Du über den gesamten Prozess einen persönlichen Ansprechpartner, der Dir zur Seite steht und Dich supportet.



#### Onboarding & Schulungen

Zu schnell, zu viel? Nicht bei uns! Damit Du und Dein Team einen leichten Einstieg in Euer neues System habt, gibt es ausführliches Onboarding und Schulungen.



#### Rufbereitschaft & Notdienst

Wenn es mal hakt, sind wir da! Mit Priority Care sind wir von 9-22 Uhr, 7 Tage die Woche, 365 Tage im Jahr für Dich da. Ein Notdienst, der Dich nicht hängen lässt.

### LET'S GET IT STARTED!

Wir sind bereit, wenn Du es bist! Unser Sales Team freut sich darauf, mit Dir Deine Next Steps zu besprechen und Dich bei Deiner nächsten Außengastro-Saison und darüber hinaus zu unterstützen.



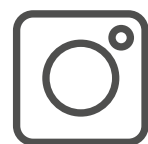
**Buche Dir hier Dein unverbindliches Erstgespräch!**



[gewinnblick.de](https://gewinnblick.de)



Newsletter



Instagram



LinkedIn

**GEWINN  
BLICK**   
Kassen- und  
Bezahlsysteme

