



EXECUTIVE SUMMARY

Umsatzsteigerung, Datenmanagement & Co. – die Außengastronomie-Saison bietet viele Möglichkeiten für digitale Ansätze zur Leistungsoptimierung. Für den Erfolg ist nicht nur eine starke Strategie entscheidend, sondern auch technische Grundvoraussetzungen. Bei cloudbasierten Softwarelösungen spielt ein funktionierendes WLAN eine entscheidende Rolle für die Funktionsfähigkeit der Systeme. Damit Du Dir alle wichtigen Infos rund um das Thema WLAN nicht selbst rausziehen musst, haben wir sie für Dich zusammengefasst.

Infrastruktur, Netzwerk & Stabilität **Erfolgreich durch die Außengastro-Saison.**

Digitale Strategien lassen sich erfolgreich umsetzen, wenn die technische Basis stimmt. Für digitale Lösungen spielt hier die Netzwerkinfrastruktur eine große Rolle.

Erfolgsfaktor WLAN

Auf **Seite 3 - 4** geben wir Dir einen Überblick, warum WLAN ein entscheidender Faktor in der Gastronomie ist und welche speziellen Anforderungen die Außengastro hier stellt.

WLAN = WLAN? Nicht in der Gastronomie!

Auf **Seite 5 - 6** zeigen wir Dir, welche Schwachstellen Standardlösungen in der Praxis haben und welche Folgen eine unzureichende Netzabdeckung nach sich zieht.

Netzwerkbasis professionelles Gastro-WLAN

Auf **Seite 7 - 8** findest Du Anforderungen an ein professionelles Gastro-WLAN: Außerdem zeigen wir Dir, welche Vorteile Du mit einer stabilen Netzwerkinfrastruktur hast.

Dein Weg zur stabilen Netzwerkinfrastruktur

Auf **Seite 9 - 10** erklären wir Dir, wie wir mit dem Gewinnblick WLAN-Prinzip sicherstellen, dass Dein Betrieb eine leistungsstarke Netzwerkinfrastruktur für die kommende Saison hat.

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

Infrastruktur, Netzwerk und Stabilität für eine
erfolgreiche Außengastronomie-Saison

SAISON MIT SYSTEM

INFRASTRUKTUR, NETZWERK & STABILITÄT

Erfolgsfaktor WLAN

Strategien für die Digitalisierung der Außengastronomie gibt es viele – entscheidend für den Erfolg der Umsetzung ist besonders ein Aspekt: eine stabile technische Infrastruktur. Ein professionelles Gastro-WLAN spielt hier eine entscheidende Rolle: Große Terrassenflächen, hohe Gerätezahlen und eine wachsende Systemlandschaft stellen spezielle Anforderungen an Reichweite, Stabilität und Kapazität.

Digitalisierungsstrategien für die Außengastronomie-Saison

Point of Service, Guest Journey oder Echtzeit-Daten? Welche Ansätze es für strategische Digitalisierung in der Außengastronomie gibt, findest Du in unserem Whitepaper "Digital Denken. Strategisch Handeln."

Download



WLAN als Betriebsressource

Mit dem zunehmenden Einsatz von cloudbasierten Systemen hat sich WLAN zum zentralen Übertragungsmedium entwickelt: Kassensystem, mobiles Handheld, Self-Ordering, Payment & Co. laufen komplett über drahtlose Kommunikation.

WLAN ist eine zentrale Betriebsressource für

- reibungslose Prozesse beim Bonieren & Bezahlen,
- stabile Informationsübertragung zwischen den einzelnen Stationen,
- störungsfreie Arbeitsabläufe gerade an stressigen Tagen.

Technische Infrastruktur für die Außengastronomie

Bereits im regulären Gastronomie-Alltag ist WLAN entscheidend für störungsfreies Arbeiten. Die Außengastronomie setzt hier nochmal neue Maßstäbe in Sachen Belastbarkeit & Funktionsfähigkeit.

- **Weitreichende Abdeckung:** Biergärten, Terrassen & Co. – hier sind nicht nur die Servicewege weit. Auch das WLAN muss über eine deutlich größere Distanz stabil bleiben und funktionieren.
- **Komplexe Umgebungsbedingungen:** Dicke Wände, Sonnenschirme und Pavillons schwächen Signale und verändern beim mobilen Einsatz ständig die Abdeckung.
- **Vielfältige Netzwerkstruktur:** Dein WLAN läuft nicht alleine. Gerade in Großstädten kommen viele Netzwerke zusammen, die sich bei einer hohen Frequenzdichte gegenseitig stören können.
- **Hohe Gerätedichte:** Zu Stoßzeiten sind zahlreiche Geräte gleichzeitig im Einsatz. Das kann Dein Netzwerk überlasten, wenn es nicht speziell dafür ausgelegt ist.
- **Dynamische Anordnung:** Die Bestuhlung wird saisonal oder täglich neu platziert – eine Dynamik, der die Netzwerkausleuchtung flexibel gerecht werden muss.
- **Priorisierung geschäftskritischer Anwendungen:** Self-Ordering, Payment & Co. müssen auch bei hoher Auslastung stabil laufen und dürfen nicht durch Gäste-WLAN beeinträchtigt werden.
- **Skalierbarkeit und Saisonschwankungen:** Im Sommer oder während Events steigt die Belastung stark, was temporäre Erweiterungen und schnell skalierbare Lösungen erfordert.
- **Hohe Gästewartungen:** Besonders in der Außengastro erwarten Gäste schnelle Abläufe – Verzögerungen durch Störungen sind hier ein No-Go.



**GEWINN
BLICK**
Kassen- und
Bezahlsysteme

Wachsende Systemlandschaft

Die Komplexität gastronomischer Betriebe ist in den letzten Jahren deutlich gestiegen. Moderne Betriebe nutzen eine Vielzahl digitaler Systeme, um Abläufe und Prozesse zu optimieren. Diese greifen gleichzeitig auf das Netzwerk zu und stellen damit eine der Hauptanforderungen für professionelles Gastro-WLAN dar.

Besonders relevante Systeme für die Außengastronomie

- **Mobiles Bonieren:** Besonders bei weiten Wegen ein Must-Have, um Laufwege zu reduzieren und die Kommunikation zwischen Service & Küche zu erleichtern.
- **All-In-One Payment:** Ermöglicht bargeldloses Bezahlen direkt am Tisch ohne zusätzliches Bezahlterminal und schafft Komfort, Effizienz & Transparenz in der Abrechnung.
- **Self-Ordering:** Egal ob digitale Speisekarte, QR-Code Bestellsystem oder Self-Checkout – eine riesen Entlastung für Deinen Service und ein modernes Erlebnis für Deine Gäste.
- **Online-Tischreservierung:** Bietet maximale Transparenz für Dich und Dein Team in Sachen Reservierungen und ermöglicht es, den Tischdurchlauf zu optimieren.
- **Küchenmonitoring:** Zeigt Bestellungen in Echtzeit, gibt einen Überblick über den Bestellstatus und schafft Struktur und Ruhe in der Küche.
- **Personalplanung:** Optimiert Deine Personalplanung dynamisch nach Bedarf, um Stoßzeiten optimal abzudecken und Über- und Unterbesetzung zu vermeiden.
- **Digital Signage:** Platziert Deine Angebote, Aktionen, Bundles oder Specials, um Upselling zu fördern und Deinen Gästen ein modernes Erlebnis zu bieten.

Wenn alle diese Systeme gleichzeitig auf Dein Netzwerk zugreifen, ist eines wichtig: Performance. Egal ob im letzten Teil des Biergartens, an der Servicestation oder im Backoffice: Alle Abläufe müssen sitzen und störungsfrei laufen, damit Dein Team effizient arbeiten kann, Deine Gäste zufrieden sind und Dein Betrieb das Maximum aus der Außengastro-Saison rausholen kann.



ERKENNTNIS

Ein **funktionierendes WLAN** ist für **durchgängige und störungsfreie Betriebsabläufe** unerlässlich. Nahezu alle systemseitigen Anwendungen sind mittlerweile auf eine stabile Netzwerkverbindung angewiesen – von **Bonieren über Produktion bis zum**

Bezahlen. Gerade während der **Außengastronomie-Saison** stellen die Gegebenheiten **hohe Ansprüche an die Belastbarkeit & Leistungsstärke des WLAN's:** Eine breite Systemlandschaft über eine große Fläche mit dynamischen Gegebenheiten und einem starken Skalierungsbedarf zeigen, dass ein **professionelles Gastro-WLAN für eine erfolgreiche Saison** kein optionales Add-On sondern **ein zwingendes Must-Have ist.**

WLAN = WLAN? Nicht in der Gastronomie!

Wer in der Außengastronomie auf Standardlösungen setzt, lässt Potenzial auf der Strecke und verliert langfristig, denn: Consumer WLAN kann den Anforderungen von gastronomischen Prozessen nicht Stand halten. Das führt im Daily Doing zu Schwachstellen – wir zeigen Dir, welche Aspekte den Unterschied machen und was die Folgen von "falschem WLAN" sein können.



Consumer WLAN im Profi-Umfeld

In der Praxis zeigt sich häufig, dass Netzwerke in Gastronomiebetrieben nicht für die tatsächlichen Anforderungen ausgelegt sind. So beispielsweise, wenn Consumer WLAN im Gastro-Umfeld zum Einsatz kommt. Dieses ist für die Anforderungen von Haushalten konzipiert und nicht für Umgebungen mit hoher Gerätedichte. Die Folgen:

- **Überlastung durch zu viele Geräte:** Consumer-Router sind auf 10 - 20 Geräte ausgelegt – in der Außengastronomie sind je nach Größe jedoch weit mehr im Einsatz.
- **Instabilität bei Peaks:** Auch die Auslastung spielt eine Rolle: Während der Mittagszeit, am Wochenende oder zu Veranstaltungen steigt die Netzwerklast stark an. Consumer-Hardware reagiert hier häufig mit Verbindungsabbrüchen oder stark reduzierter Leistung.

Ausleuchtungsprobleme

Die Funktionsfähigkeit von WLAN-basierten Systemen hängt von der Ausleuchtung ab:

- **Distanz:** Auf Außenflächen muss das WLAN über eine große Distanz funktionieren – damit man auch im hintersten Bereich des Biergartens problemlos mit Karte zahlen kann.
- **Bauliche Hindernisse:** Nebengebäude, Bäume, & Co. nehmen einen Einfluss auf die Funktionsfähigkeit Deines WLANs.
- **Dynamische Gegebenheiten:** Wenn Tische & Bereiche flexibel gestellt werden, muss die Ausleuchtung alle Cases abdecken.
- **Fremdnetze:** Gerade hochfrequentierte Bereiche müssen fremde Netzwerke in ihrer Planung berücksichtigen, da diese die Performance des eigenen WLANs beeinflussen können.
- **Bandbreitenengpässe:** Wenn Gäste und betriebliche Systeme dasselbe Netzwerk nutzen, kann es zu Konflikten kommen und betriebskritische Prozesse beeinträchtigt werden, wie z.B. Kartenzahlung.



ERKENNTNIS

WLAN ist nicht nur eine **essenzielle Betriebsressource**, sondern entscheidet über die **Funktionsfähigkeit Deiner Gastronomie**. Wer hier auf Standard-Lösungen setzt und sich nicht richtig mit den Anforderungen seines Betriebs auseinandersetzt, wird mit zahlreichen Problemen konfrontiert.

Es wird klar: Wenn Dein Restaurant **auch zu Hochauslastungsphasen effizient arbeiten** soll, brauchst Du eine **WLAN-Lösung, die auf Deinen Betrieb zugeschnitten** ist. Welche **Anforderungen** Du hier berücksichtigen solltest, erfährst Du **im nächsten Abschnitt**.

Auswirkungen instabiler Netzwerk-Infrastruktur

Die direkte Folge einer unzureichenden technischen Infrastruktur sind weitreichend. Sie beeinflussen nicht nur die Abläufe am Point of Service, sondern ziehen sich durch den gesamten Betrieb bis hin zur Gästezufriedenheit.

- **Systemabstürze & Verzögerungen:** Verbindungsabbrüche verzögern die Bestellübertragung, unterbrechen Prozesse und verhindern die Synchronisierung von Daten. Das stört gerade während Stoßzeiten den gesamten Ablauf Deiner Gastronomie.
- **Payment-Probleme:** Bargeldlose Bezahlprozesse erfordern Vertrauen – längere Wartezeiten beim Bezahlvorgang, verzögerte oder abgebrochene Zahlungsvorgänge oder mehrfach ausgelöste Transaktionen hinterlassen einen negativen Eindruck bei Deinen Gästen und behindern Dein Team durch zusätzliche Arbeitszeit zur Problemlösung. Ein Problem, das sich bis ins Backoffice zieht.
- **Umsatzverluste durch Bestellabbrüche:** Wenn Bestellungen nicht korrekt übertragen werden oder Self-Ordering-Systeme ausfallen, entstehen unmittelbare Umsatzverluste. Gäste brechen Bestellprozesse ab oder entscheiden sich gegen zusätzliche Bestellungen, wenn der Bestellvorgang zu lange dauert oder mehrfach wiederholt werden muss.
- **Frust bei Gästen und Mitarbeitenden:** Technische Probleme wirken sich direkt auf die Servicequalität aus. Mitarbeitende müssen Bestellungen erneut eingeben, Zahlungsprobleme klären oder Gäste über Verzögerungen informieren. Dies erhöht den Stress im Betrieb und führt zu unzufriedenem Personal und enttäuschten Gästen.
- **Fehlerhafte Daten und Prozesse:** Ein instabiles Netzwerk kann im schlimmsten Fall zu Dateninkonsistenzen führen – falsche Lagerbestände, doppelte Buchungen oder unvollständige Verkaufsdaten erschweren die betriebliche Steuerung und reduzieren die Aussagekraft von Auswertungen und Analysen.

Netzwerkbasis professionelles Gastro-WLAN

Die Analyse hat gezeigt: Ein Gastronomiebetrieb der zu Spitzenzeiten effizient und störungsfrei arbeiten möchte, darf in punkto WLAN nicht auf Standardlösungen setzen, sondern braucht eine professionelle Lösung, die individuell auf den eigenen Betrieb zugeschnitten ist. Wir geben Dir eine Übersicht, welche Anforderungen Du hier berücksichtigen musst.

Flächendeckende Versorgung

Für durchgängig Prozesse müssen alle **relevanten Bereiche** zuverlässig ausgeleuchtet werden. Das erfordert eine **gezielte Planung der Access-Point-Positionen**. Diese müssen so positioniert werden, dass alle Bereiche konsequent versorgt sind:

- Gastraum
- Terrasse/ Biergarten
- Küche
- Lager
- Backoffice

WICHTIG: Hier müssen **sowohl betriebliche Prozesse, als auch bauliche Faktoren** berücksichtigt werden: Gebäudestrukturen, Störquellen auf der Außenfläche und dynamische Aspekte müssen in Analyse und Planung mit einbezogen werden, um alle Eventualitäten abzudecken und keine Risiken einzugehen.

Hohe Gerätedichte

Große Flächen, viele Gäste, zahlreiche Mitarbeitende: Netzwerke müssen insbesondere für die Außengastro-Saison für hohe Gerätezahlen ausgelegt sein: **Hohe gleichzeitige Verbindungsanzahl, eine intelligente Lastverteilung und durchgehend stabile Signalqualität** sind hier Must-Haves.

Systemstabilität

Eine flächendeckende Versorgung für viele Geräte alleine genügt nicht – Dein WLAN muss auch ausfallsicher sein. Ein professionelles Netzwerk sollte daher **Redundanzen und stabile Systemarchitektur** aufweisen. Wichtige Maßnahmen hierfür sind mehrere Access Points, professionelle Controller-Systeme und eine stabile Internetanbindung.

Sicherheitsaspekte

Neben Stabilität & Co. stellt die Sicherheit eine zentrale Rolle in Sachen Netzwerkanforderungen. Wichtige Vorkehrungen hierfür sind **getrennte Netzwerke für Gastronomie und Gäste, sowie der Schutz vor unbefugtem Zugriff**.

Professionelle Infrastruktur

Zu guter Letzt macht ein Punkt den Unterschied: eine professionelle Infrastruktur. **Sowohl in Sachen Hardware, als auch bei Planung & Konzeption**. Damit Du Dich voll auf Deinen Betrieb fokussieren kannst, sorgen starke Partner dafür, dass alle Prozesse im Hintergrund laufen – auch das WLAN.



Dein Ergebnis

- **Flüssige Abläufe:** Mit stabilem WLAN laufen Bonier- und Bezahlprozesse, ebenso wie alle weiteren betriebsrelevanten Abläufe, zuverlässig und reibungslos.
- **Zufriedene Gäste:** Deine Gäste genießen schnellere Abläufe ohne Störung. Mit einem gästeeigenen WLAN sorgst Du darüber hinaus für ein umfangreiches Gastro-Erlebnis.
- **Datensicherheit:** Cloudbasierte Systeme verarbeiten sensible Daten. Ein professionelles WLAN schützt durch eine sichere Netzwerkverbindung sensible Daten.
- **Zufriedenes Personal:** Wenn Dein Team auch zu Spitzenzeiten störungsfrei arbeiten kann, trägst Du damit maßgeblich zur allgemeinen Zufriedenheit bei.
- **Zukunftssicherheit:** Ein Invest in ein professionelles WLAN ist ein Invest in die Zukunft Deines Restaurants – so sorgst Du dafür, dass Du langfristig ohne Störungen und sicher arbeiten kannst.



ERKENNTNIS

Ein professionelles Gastro-WLAN muss für den **störungsfreien Betrieb kritischer Systeme wie Kasse, Payment oder Self-Ordering** sorgen. Dazu gehört die Priorisierung interner Daten, getrennte Netzwerke für Gäste und Restaurant,

leistungsfähige Access Points, sowie Monitoring und Redundanz, um Ausfälle zu vermeiden. Nur so bleiben **Performance, Sicherheit und Zuverlässigkeit** auch bei **hoher Auslastung** gewährleistet und alle Bereiche können störungsfrei und effizient arbeiten, was **Gäste, Personal und am Ende auch den Gastronom zufriedenstellt**.

Dein Weg zur stabilen Netzwerkinfrastruktur

Du fragst Dich jetzt: Flächendeckende Versorgung hier, professionelle Hardware dort – wie soll ich das neben meinem Daily Business noch umsetzen, ohne dass andere Projekte auf der Strecke bleiben? Genau hier kommen wir ins Spiel und unterstützen Dich als verlässlicher Partner mit unserem Gewinnblick WLAN-Prinzip.

Gewinnblick WLAN-Prinzip - was ist das?

Mit unserem Gewinnblick WLAN-Prinzip sorgen wir dafür, dass Gastronomen störungsfrei arbeiten können. Wir kümmern uns um maßgeschneiderte WLAN-Lösungen, die speziell auf die individuellen Bedürfnisse Deines Betriebs zugeschnitten sind.

Mit dieser Lösung sorgen wir für:

- **Stabilität:** Bye bye Ausfälle & kein Empfang. Mit dem Gewinnblick WLAN-Prinzip ist Dein Netzwerk stabil auch unter Volllast.
- **Sicherheit:** Mit Deinem professionellen Netzwerk trägst Du zum Schutz Deiner Daten bei.
- **Flexibilität:** Tische umstellen oder flexibles Pop-Up? Kein Problem mehr! Die Lösung ist skalierbar und auf saisonalen Betrieb ausgerichtet.
- **Komplettservice:** Du kannst Dich entspannt zurücklehnen – wir machen den Rest und kümmern uns darum, dass dein WLAN perfekt vorbereitet ist.

So stellen wir **Deine perfekte Netzwerkinfrastruktur** sicher.



Professionelle WLAN-Vermessung

Die Basis jedes Projekts ist eine Analyse des Status Quo: Um eine optimale Abdeckung sicherzustellen, führen wir hierfür eine **WLAN-Vermessung** in Deinem Restaurant durch und erfassen bestehende Signalstärken, Störquellen und umliegende Netzwerke.

Im Anschluss erhältst Du Dein **persönliches Messprotokoll** mit dokumentierten Ergebnissen und individuellen Empfehlungen für eine sichere und stabile Netzwerkverbindung, die auf die Gegebenheiten bei Dir vor Ort zugeschnitten ist.

So setzen wir den Grundstein für eine **präzise Planung**. Wir erkennen Schwachstellen und können Deine Netzwerkinfrastruktur so optimieren, dass Du Dich auf eine zuverlässige Performance verlassen kannst.

Maßgeschneiderte Konfiguration

Wenn wir Deinen Gastronomiebetrieb vermessen haben, geht es an die Umsetzung. Auf Basis der Ergebnisse der Vermessung konzipieren wir Dir eine **WLAN-Lösung, die individuell auf die Anforderungen Deines Restaurants abgestimmt ist**. Durch die individuelle Planung profitierst Du von zahlreichen Benefits, wie beispielsweise:

- **Individuelle Netzwerkplanung** abgestimmt auf Deinen Betrieb und Deine Anforderungen.
- **Flexible Skalierbarkeit**, damit Du für alle Szenarien gewappnet bist und Dein WLAN mitspielt.
- **Optimale Standortauswahl** der Access Points für eine maximale Ausleuchtung.
- **Benutzerfreundlichkeit** für eine einfache Verwaltung.

Koordination & Planung

Komplizierte Abstimmungen mit unterschiedlichen Gewerken? Nicht bei uns! Wir übernehmen die **vollständige Abstimmung für Deine Netzwerkinfrastruktur** für maximalen Komfort und Entlastung im Daily Doing:

- Umfassende Projektkoordination
- Enge Absprache mit allen Netzwerktechnikern
- Umfangreiche Dienstleistung
- Individuelle Betreuung

Verabschiede Dich von Consumer Hardware – Du erhältst von uns, neben Beratung und Koordination, für Deine maßgeschneiderte Lösung **professionelle Geräte & Tools**.

Alles aus einer Hand. Für eine starke Gastronomie.

Deine maßgeschneiderte WLAN-Lösung.

Gerade in der Außengastronomie ist die Auslastung und Anforderung an Deine Netzwerkinfrastruktur hoch. Für effiziente Prozesse brauchst Du eine **professionelle WLAN-Lösung**, die den **Gastro-Standards** entspricht und **individuell auf Deinen Betrieb zugeschnitten** ist.

Mit dem **Gewinnblick WLAN-Prinzip** optimieren wir Deine Netzwerkplanung so, dass sie maßgeschneidert für Deinen Betrieb und Deine Anforderungen ist. So erhältst Du eine benutzerfreundliche Lösung, die für **bestmögliche Abdeckung, effiziente Abläufe und störungsfreies Arbeiten** sorgt – **Deine technische Base für eine erfolgreiche Außengastronomie-Saison**.



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.



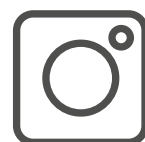
Buche Dir hier Dein unverbindliches Erstgespräch!



gewinnblick.de



Newsletter



Instagram



LinkedIn

