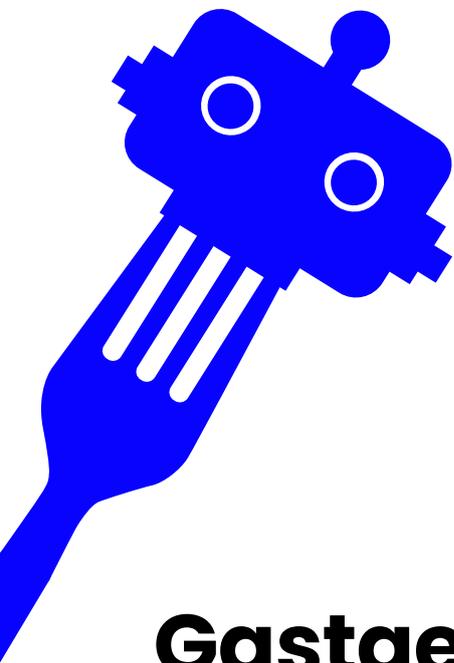




 co·dex

Digitalisierung und KI in der Gastronomie

Chancen, Risiken & Problemlösungen



Gastgewerbe unter Druck: Warum jetzt die Zeit für Digitalisierung ist

Wir alle genießen alltäglich viele Privilegien aufgrund von Digitalisierung. Sei es das Arbeiten von zu Hause, das Einlösen von Online-Rezepten oder das Reservieren eines Tisches im Lieblingsrestaurant. In jedem Bereich gibt es aber auch noch viel Arbeit zu tun und neue Möglichkeiten, Digitalisierungsprojekte zu verwirklichen. Insbesondere in der Gastronomie- und Hotelleriebranche stehen noch viele Chancen offen.

Personalmangel, kurzfristige Ausfälle, besondere Wünsche der Gäste, Tischmanagement, Kassensysteme und Bedarfsplanung. Im Gastronomiebereich müssen digitale Lösungen besonders vielfältig sein und vor allem muss die Kommunikation zwischen verschiedenen Lösungen funktionieren. Das ist eine Herausforderung - aber nicht unmöglich. Denn genauso vielfältig wie die Problemfelder sind auch die digitalen Lösungen.

3
4
5
7
9
10
11

Digitale Bedarfsplanung spart Zeit, Geld und Ressourcen

Effiziente Mengenplanung als Erfolgsfaktor

Die Kalkulation von Lebensmittelmengen ist essenziell für jeden Gastronomiebetrieb und legt den Grundstein für den Erfolg. Hier passieren schnell Fehler: falsche Mengen, Lebensmittel fehlen oder ein Überbestand, der dann verdirbt. Diese Fehler kosten Geld.

Digitalisierung schafft Überblick

Digitalisierung kann hier die Arbeit erleichtern. Lebensmittelbestände können automatisch hinterlegt werden und bei der Menüplanung berücksichtigt werden. So wird der Betrieb nicht nur nachhaltiger, sondern es können auch Kosten beim Einkauf von Lebensmitteln gespart werden.

Künstliche Intelligenz analysiert und optimiert

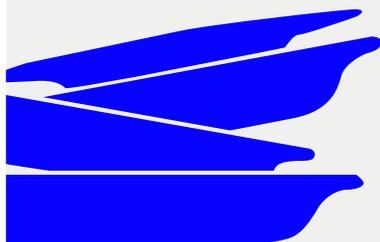
Mithilfe von Künstlicher Intelligenz kann ebenfalls der Bedarf der Vergangenheit analysiert werden. Basierend auf diesen Daten werden Verbesserungen für die Zukunft vorschlagen. Hierzu gehört auch die Optimierung der Portionsgrößen. Wenn bei bestimmten Gerichten immer Reste in die Küche zurückgeschickt werden, kann eine KI für diese Gerichte geringere Mengen kalkulieren und dies automatisch in die Bedarfsplanung integrieren. Optimierte Portionsgrößen sorgen zusätzlich für eine reduzierte Lebensmittelverschwendung und einen effizienten Einkauf.

Marge und Haltbarkeit im Fokus

Dazu können Künstliche Intelligenz und Statistik auch bei der Erstellung von Rezepten und Gerichten mit einer garantiert hohen Margen eine Unterstützung sein. Doch KI kann nicht nur planen. Mithilfe spezieller Sensoren gibt es sogar die Möglichkeit, berechnen zu lassen, wie lange ein bestimmtes Lebensmittel wahrscheinlich noch haltbar ist. Insbesondere für große Betriebe kann dies eine große Unterstützung sein, um Lebensmittelverschwendung zu minimieren und Kosten zu senken.

Verkaufsdaten automatisch nutzen

Gleichzeitig können auch Verkaufszahlen analysiert werden. Welche Lebensmittel in welchen Zeiträumen besser verkauft werden kann in die Bedarfsplanung automatisch mit aufgenommen werden. So werden beispielsweise im Sommer mehr Salate bestellt als im Winter – ganz ohne das man selbst darauf achten muss. Auch die Berücksichtigung von Trends kann hier mit eingebaut werden, indem durch Social Listening Practices auf die Meinungen und Wünsche der Zielgruppe eingegangen wird.



2 Mio Tonnen

Lebensmittelabfälle entstanden 2022 in Gastobetrieben.
Das sind 18 % der Gesamtmenge in Deutschland.*

Smartere Preiskalkulation und einfachere Abrechnung

Preiskalkulation als Stolperfalle

Die Preiskalkulation bietet weitere Fehlerquellen. Es müssen Löhne, Materialkosten, Fixkosten und Steuern berücksichtigt werden, und zwar so, dass am Ende noch Gewinn dazukommt. Schon kleine Fehler können hier für Probleme mit dem Finanzamt oder dem Zahlen der Miete sorgen.

Digitale Unterstützung für korrekte Preise

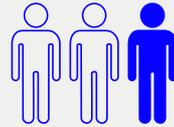
Auch hier bietet Digitalisierung Lösungen. Kosten können automatisch analysiert werden und darauf basierend werden Preise vorgeschlagen. So lassen sich Fehler bei der Preiskalkulation vermeiden.

Kassensysteme als Schaltzentrale

Relevant für die Empfehlung von Preisen sind auch intelligente Kassensysteme. Besonders wichtig ist hier die Multifunktionalität des Systems. Die Kommunikation zwischen Küche und Bedienung muss gut funktionieren.

Mehr als nur Kasse: Integration und Effizienz

Ein intelligentes Kassensystem vereinfacht nicht nur die Abrechnung, sondern kann auch verschiedene Erweiterungen integrieren. Beispielsweise können Online-Reservierungen direkt mit angezeigt werden, wodurch das Tischmanagement vereinfacht wird. Auch Online-Bestellungen können berücksichtigt werden, was für eine Entlastung der Küche sorgen kann.



Mehr als jeder Dritte

Restaurantbesucher (35,6 %) gibt an, sich schon einmal gegen einen Gastro-Betrieb entschieden zu haben, weil dort keine Kartenzahlung angeboten wurde*

45 %

der Unternehmen im Gastgewerbe in Deutschland nutzen digitale Kassensysteme, während weitere 26 % deren Einführung planen**

Automatisierte Dienstpläne: weniger Stress, mehr Flexibilität

Herausforderung Dienstplanung in der Gastro

Gastronomiebetriebe müssen es schaffen, die Zeitpläne der Mitarbeitenden unter einen Hut zu bekommen. Da in diesem Bereich vor allem in Teilzeit und mit Schichtbetrieb gearbeitet wird, wo viel Flexibilität benötigt wird, kann die Dienstplanung eine sehr große Herausforderung sein. Dazu kommen noch der allgemeine Personalmangel und spontane Ausfälle.

Automatisierte Planung für mehr Flexibilität

Digitale Systeme bieten hier die Möglichkeit, automatisiert Zeitpläne zu erstellen und die Besonderheiten jedes Mitarbeitenden zu berücksichtigen. Die Verfügbarkeiten können eingetragen werden und automatisch so hingelegt werden, dass zu Stoßzeiten mehr Personal zur Verfügung steht. Des Weiteren können besondere Events,

wie beispielsweise Konzerte oder Fußballspiele, die zu einem höheren Kundenaufkommen führen können, ebenfalls bei der Planung berücksichtigt werden. Mithilfe von KI-Recherchen werden solche Veränderungen aufgrund von Events automatisch überwacht und mit in die Dienstplanung integriert.

Dienstpläne kann man optimieren

Zusätzlich liefern Daten der Vergangenheit Unterstützung, um Über- oder Unterbesetzungen vorzubeugen. Solche Analysen helfen dabei, den Aufwand der Dienstplanung zu minimieren und Kosten zu sparen. Gleichzeitig sorgt ein verbesserter Dienstplan für eine größere Zufriedenheit der Mitarbeitenden. Diese können sich auf freie Tage verlassen und sind weniger gestresst - und dadurch motivierter bei der Arbeit.

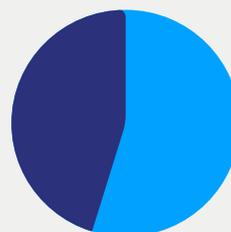
71 %

der 18- bis 29-Jährigen wünschen sich flexiblere Arbeitszeiten und -modelle*

65 %

der 18- bis 29-Jährigen finden, dass ihr aktueller Arbeitsplatz nicht genügend digitale Tools für Kommunikation und Zusammenarbeit verfügt*

**Jeder Zweite
sucht Leute**



Ist Ihre Gastronomie vom Personalmangel betroffen? **

- Ja (53 %)
- Nein (47 %)

Bessere Koordination und Arbeitsabläufe

Nach der Erstellung des Dienstplans lässt sich ebenfalls der Einsatz und die Abstimmung zwischen den einzelnen Mitarbeitenden durch digitale Schnittstellen verbessern. Wer die Bedienung eines jeweiligen Tisches übernimmt, welche Tische am besten besetzt werden und welche Bestellung zu welchem Tisch gehört – das sind Aspekte, die automatisiert vorgeschlagen werden können, um die Arbeit der Mitarbeitenden zu unterstützen. Die Auslastung des

Restaurants und Platzierung der Gäste wird so eingeteilt, dass es immer gut besucht aussieht.

Tischoptimierung: Die unsichtbare Effizienz

Die Optimierung von Tischzeiten kann ebenfalls eine spannende Möglichkeit sein, um die Auslastung des Gastronomiebetriebs zu optimieren. Ein relevanter Aspekt ist hier auch die Verteilung der Tische selbst, wo unter Umständen ebenfalls Verbesserungspotenzial besteht. Auch hier sind kreative Lösungen mithilfe von KI möglich.

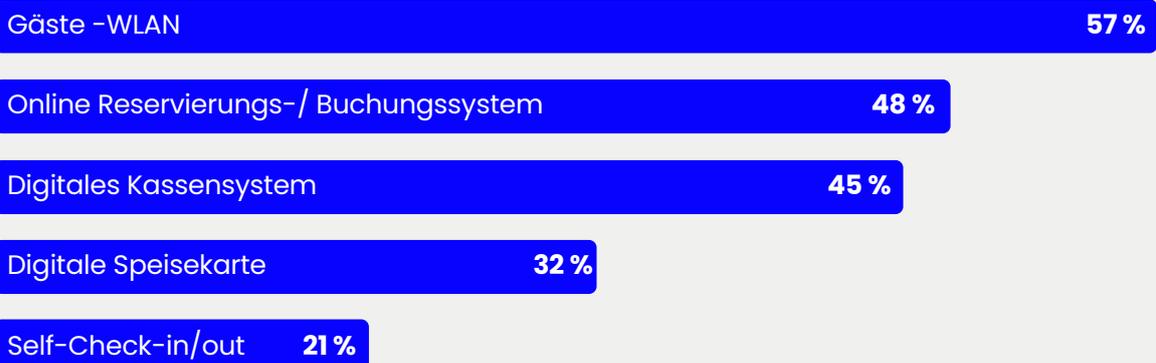
+6 % Umsatzsteigerung

der Unternehmen im Gastgewerbe nutzen KI-Anwendungen. Bisher wird Künstliche Intelligenz im Gastgewerbe vor allem zur Text- und Sprachverarbeitung genutzt. **

Gerade mal 7 %

der Unternehmen im Gastgewerbe nutzen KI-Anwendungen. Bisher wird Künstliche Intelligenz im Gastgewerbe vor allem zur Text- und Sprachverarbeitung genutzt. *

Anteil der Betriebe, die folgende digitalen Lösungen anbieten*



Der Kunde von heute hat wenig Zeit, aber viele Ansprüche

Die Nachfrage nach digitalen Angeboten wächst

Auch im Bereich Service sind digitale Einsatzmöglichkeiten groß und besonders vielfältig – und vor allem auch von Kunden gewollt. 36% der Kunden reservieren beispielsweise ihren Tische gerne online. Das bieten allerdings nur 23% der Gastronomiebetriebe an. Sogar 72% der Besuchenden von Restaurants schauen vorher online auf die aktuelle Speisekarte, etwas das auch bei weitem nicht alle Betriebe anbieten. Der Kunde von heute informiert sich eben digital. Wer da nicht mitzieht, wird schnell übersehen. Das Potenzial für Verbesserungen ist hier besonders groß und vielfältig.

Kundengewinnung durch digitales Marketing

Mithilfe von digitalen Marketingstrategien ergeben sich neue Möglichkeiten der Kundengewinnung. Insbesondere junge Leute sind schnell über die sozialen Medien erreichbar. Künstliche Intelligenz bietet auf diesen Plattformen die Möglichkeit, exakt die eigene Zielgruppe anzusprechen und für sich zu gewinnen. Das führt zu einer Steigerung des Umsatzes.

Treueprogramme und Sonderangebote

Auch Treueprogramme, Sonderangebote sowie zeit- und auslastungsbasierte Angebote können KI-geplant sein und digital vertrieben werden.

70 %

der deutschen Restaurantbesucher nutzen digitale Plattformen zur Suche nach Lokalen*

49 %

teilen selbst positive Restaurant-erfahrungen auf Online-Kanälen oder Social Media*

55 %

bevorzugen im Restaurant kontaktlose Zahlung per Karte, Handy oder QR-Code*

47 %

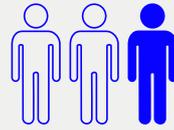
reservieren auch einen Tisch am liebsten direkt online**

Digitale Kassensysteme für schnelleren Service

Durch verbesserte Kassensysteme und der damit verbundenen Kommunikation zwischen Küche und Bediensteten können Kunden schneller versorgt werden. Bei Kunden kommt das gut an – und die Wahrscheinlichkeit, dass sie wiederkommen steigt. Flexible Kassensysteme können ebenfalls die Online-Reservierung integrieren. Das ist eine Möglichkeit die für beide Seiten von Vorteil ist: für Kunden ist dies unkompliziert und Angestellte werden entlastet, indem sie sich nicht um Reservierungen kümmern müssen. So werden Zeit und Kosten gespart.

Digitale Speisekarten: Eine Frage der Zielgruppe

Digitale Speisekarten bieten zusätzlich eine Beschleunigung des Bedienungsprozesses. Bei dieser Möglichkeiten gibt es jedoch einiges zu Beachten. Je nach Zielgruppe eignen sich digitale Speisekarten mehr oder weniger. In Imbissen und Cafés in denen Schnelligkeit eine große Rolle spielt, ist dies eine gute Lösung, um das Personal zu entlasten und Kunden schnell abzufertigen. Auch Veränderungen der Speisekarte sind einfach unterzubringen. In etablierten Restaurants, in die Kunden kommen, um gemeinsame Zeit zu verbringen oder klassisch "schick essen zu gehen" ist diese Möglichkeit weniger gut geeignet. Bei diesen Betrieben gehört die Interaktion mit der Bedienung für Kunden mit zum Erlebnis. Digitale Speisekarten wirken wie ein Störfaktor. Des Weiteren muss berücksichtigt werden, dass digitale Speisekarten insbesondere für ältere Kunden ein Problem darstellen können.



Knapp jeder Dritte

der Deutschen (30%) geben an, dass Online-Bewertungen das wichtigste Kriterium bei der Auswahl eines neuen Restaurants oder Cafés sind*

26 %

halten die Digitalisierung in der Gastro für weniger fortgeschritten als in anderen Branchen.**

46 %

der unter 45-Jährigen sieht eine Verbesserung des Servicelevels in der Gastronomie durch digitale Angebote. **

Vorteile der Digitalisierung



Kosten- und Zeitersparnis

Automatisierung in den verschiedenen Geschäftsbereichen führt dazu, dass Prozesse vereinfacht werden und so Zeit gespart werden kann. Das spart auch Kosten.



Kundenzufriedenheit

Digitalisierung ermöglicht schnelle Bedienung und geringere Wartezeiten, was bei Kunden positiv aufgenommen wird. Glückliche Kunden kommen wieder – das sorgt für mehr Umsatz und ein gutes Image.



Bessere Wettbewerbsfähigkeit

Der Betrieb verbessert durch Kunden- und Mitarbeiterzufriedenheit sein Image. Das stärkt die Wettbewerbsfähigkeit. Auch digitale Marketingstrategien tragen hierzu bei.



Zukunftsfähigkeit

Digitalisierung sorgt für Flexibilität – und das ist attraktiv für Angestellte, gerade auf Hinblick im Fachkräftemangel. Die Möglichkeiten der Bedarfsplanung wirken unterstützend bei steigenden Lebensmittel- und Energiekosten.

Förderung für die digitale Gastro

Die Implementierung von digitalen Schnittstellen kostet Geld. Zwar können diese Kosten durch die korrekte Nutzung der Möglichkeiten zu einem späteren Zeitpunkt wieder reingeholt werden – allerdings müssen die finanziellen Mittel trotzdem erst einmal vorhanden sein. Das kann eine Herausforderung sein.

Fördermöglichkeiten von Bund und Ländern

Bund und Länder bieten hier verschiedenste Unterstützungsmöglichkeiten – von der Implementierung der Technologien selbst bis zur Weiterbildung und Schulung der Mitarbeitenden. Es stehen verschiedenste Investitionsprogramme zur Auswahl. Beispielsweise Niedersachsen und Baden-Württemberg stellen Digitalboni zur Verfügung, um die Digitalisierung insbesondere in mittelständischen Unternehmen zu fördern. Diese Digitalboni sind dabei inhaltlich sehr breit gefächert, sodass möglichst viele Unternehmen unterstützt werden können.

Förderung je nach Betriebsgröße

Die Fördermöglichkeiten sind grundsätzlich abhängig von der Größe des Betriebs. Je nach individueller Anforderung können bereits existierende und etablierte Systeme implementiert werden, was Kosten sparen kann. Abhängig von der jeweiligen Applikation gleichen sich Kosten und Nutzen schnell aus. Wichtig ist es hier auf die Schnittstellen zwischen verschiedenen Systemen zu achten, sodass Abläufe reibungslos funktionieren können und das volle Potential ausgeschöpft wird.

Beratung und Unterstützung

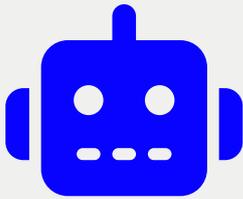
Um die individuellen Möglichkeiten und Chancen der finanziellen Unterstützung zu nutzen, sind meistens Beratungstermine bei der Agentur für Arbeit oder den Landesbanken notwendig. Auch bei dieser Herausforderung bieten wir Ihnen gerne unsere Unterstützung an.



42 %

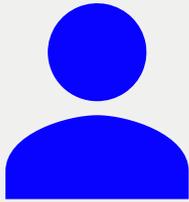
der Unternehmen im Gastgewerbe kennen öffentliche Fördermöglichkeiten für Digitalisierungsprojekte nicht*

Digitalisierung Gastro: Große Chancen, viele Hürden



Technische Expertise

Die Implementierung von technischen Systemen erfordert technisches Hintergrundwissen, welches in vielen Betrieben nicht vorhanden ist. An dieser Stelle möchten wir von co-dex Ihnen das Leben einfacher machen und unterstützen Sie gerne.



Menschliche Komponente

In Gastronomiebetrieben ist die richtige Abstimmung zwischen Technik und menschlicher Arbeit besonders relevant. Hier die richtige Mischung zu finden erfordert Zeit und Überlegungen. Eventuell sind auch verschiedene Testphasen und Anpassungen notwendig. Auf diesem Weg begleiten wir Sie gerne.



Weiterbildung

Für die korrekte Nutzung der neu implementierten Systeme müssen Mitarbeitende neu eingearbeitet werden, was Zeit und Aufwand kostet. Dies rechnet sich jedoch durch die Zeiteinsparung aufgrund der korrekten Nutzung der Systeme.



Vielen Dank fürs Lesen! Now let's work together.

Gerne nehmen wir uns Zeit, um in einem detaillierten Kickoff-Meeting Ihre individuellen Möglichkeiten und Wünsche zu besprechen. Wir verstehen Ihre Prozesse und passen Systeme an Ihre individuellen Bedürfnisse an.

Anschließend erstellen wir ein maßgeschneidertes Angebot, das genau auf Ihre spezifischen Anforderungen abgestimmt ist.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Ihnen und die Optimierung Ihrer Serviceprozesse.

info@co-dex.de

co-dex.de

0172 4312342

co-dex GmbH
Erlenring 25
38458 Velpke
co-dex.de
St-IdNr.: DE342814277
Steuer-Nr.: 1310561718

Bildnachweise:

Titelbild: Centre for Ageing Better (@ageing_better) / Unsplash (https://unsplash.com/de/fotos/eine-person-die-an-einem-tisch-sitzt-eDJ_bljPilo) Seite 9: Nathan Dumlao (@nate_dumlao) / Unsplash (https://unsplash.com/de/fotos/schwarzes-android-smartphone-orKF_ZBJYGM), Nate Johnston (@natejohnston) / Unsplash (<https://unsplash.com/de/fotos/frau-im-blauen-langarmhemd-mit-essstabchen-ozHMc88Wgcl>), Nathan Dumlao (@nate_dumlao) / Unsplash (https://unsplash.com/de/fotos/menschen-in-der-kuche-X_bbCAYzITs), Simon Kadula (@simonkadula) / Unsplash (<https://unsplash.com/de/fotos/eine-person-verwendet-ein-pos-gerat-in-einem-geschaft--gkndMIGVSA>)