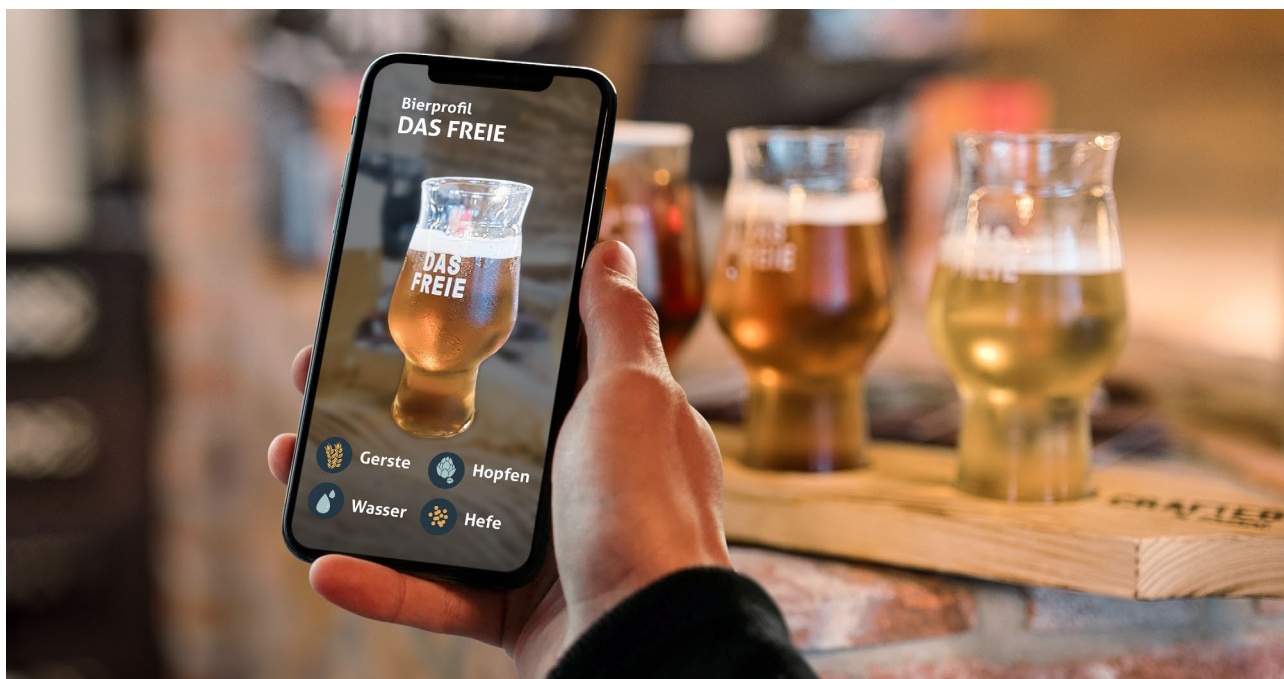


Die digitale Revolution in der **Gastronomie**

Ein Leitfaden für Gastro 4.0



Quelle: Mittelstand-Digital Zentrum Hannover, itscroma/elements.envato.com



Inhalt

Amuse-Gueule: Warum Ihre Gastronomie den digitalen Sprung wagen sollte	02
Rezept für den Erfolg: Design Thinking als Ihr Wegweiser zur digitalen Transformation	03
Zutatenliste: Digitale Tools, die Ihre Gastronomie aufpeppen	05
Exotische Gewürze: Zukunftsweisende Technologien, die Ihren Betrieb verfeinern könnten	06
Geheimzutat: Eine innovative Unternehmenskultur	08
Es ist angerichtet: Ihre nächsten Schritte auf der Reise zur Gastro 4.0	10

Bildquelle: ViDi Studio/stock.adobe.com

Amuse-Gueule: Warum Ihre Gastronomie den digitalen Sprung wagen sollte

Willkommen in der Welt der Gastro 4.0, wo digitale Technologien nicht nur die Effizienz steigern, sondern auch völlig neue Geschäftsmodelle und Gasterlebnisse ermöglichen. Die vierte industrielle Revolution, auch bekannt als Industrie 4.0, hat die Art und Weise, wie wir produzieren und konsumieren, grundlegend verändert. Doch was bedeutet das für die Gastronomie?

In der heutigen schnelllebigen Welt ist die Digitalisierung nicht nur ein Trend, sondern eine Notwendigkeit, um wettbewerbsfähig zu bleiben. Die Vernetzung von Geräten, Anlagen, Produkten und Softwareanwendungen führt zu einer höheren Qualität, Flexibilität, Effizienz und Individualisierung. Diese Anforderungen werden auch für die Gastronomie immer wichtiger. Digitale Technologien sind der Schlüssel dazu. Und das Beste daran ist: Sie müssen das Rad nicht neu erfinden.

Auf dem Markt sind viele digitale Lösungen verfügbar, die Ihren Betrieb unterstützen können. Diese müssen sich nicht immer explizit an die Gastronomie richten, auch Lösungen aus der Industrie können Einsatz in der Gastronomie finden. Stellen Sie sich vor, Sie könnten Ihre Gäste dort erreichen, wo sie sich austauschen, zum Beispiel in sozialen Netzwerken, wo die Deutschen im Durchschnitt fast 1,5 Stunden pro Tag verbringen.¹ Oder stellen Sie sich vor, Sie könnten Ihren Gästen die Möglichkeit bieten, jederzeit und überall

einen Tisch zu reservieren, die interaktive Speisekarte zu erkunden oder ein Angebot für eine Veranstaltung einzuholen. All das ist möglich mit den richtigen digitalen Tools.

Doch die Digitalisierung geht noch weiter. Sie hilft Ihnen, Ihre Prozesse zu automatisieren und Ihre Mitarbeiter von lästigen Aufgaben zu befreien, sodass Sie sich auf das konzentrieren können, was wirklich wichtig ist: Ihre Gäste. Digitale Warenwirtschaftssysteme helfen Ihnen beispielsweise dabei, Ihre Lagerbestände im Blick zu behalten und wichtige Daten für Bestellungen und Kalkulationen zu liefern.

Nicht zuletzt beinhaltet die Digitalisierung auch die Vernetzung von Systemen, welche zu einer höheren Qualität, Flexibilität und Individualisierung führt. Mit offenen Schnittstellen können Sie Ihre Systeme miteinander verbinden und so die Weichen für Gastro 4.0 stellen.

Die Reise zur Gastro 4.0 mag herausfordernd erscheinen, aber sie ist eine Reise, die es wert ist, unternommen zu werden. Mit der richtigen Planung, den richtigen Tools und einer offenen Einstellung können Sie die Vorteile der Digitalisierung nutzen und Ihr Geschäft auf das nächste Level heben. Lassen Sie uns gemeinsam den Sprung in die digitale Welt wagen und die Möglichkeiten der Gastro 4.0 entdecken – dieser Leitfaden unterstützt Sie auf dem Weg dorthin.

¹ Quelle: <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/160137/umfrage/verweildauer-auf-social-networks-pro-tag-nach-laendern/>

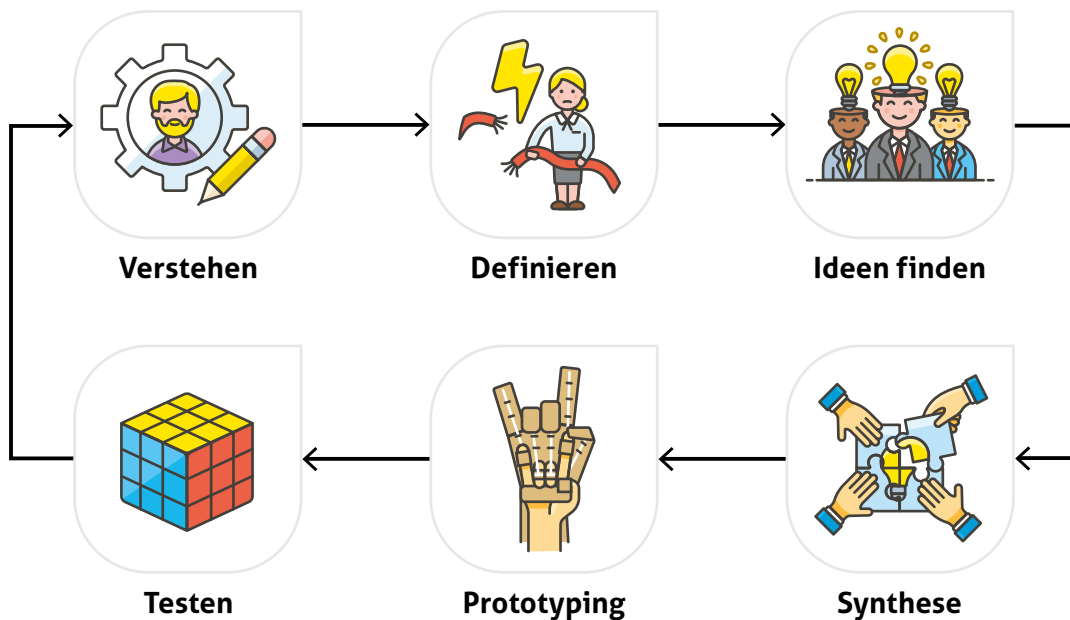
Rezept für den Erfolg: Design Thinking als Ihr Wegweiser zur digitalen Transformation

Die Digitalisierung ist kein einfacher Prozess. Sie erfordert nicht nur technisches Know-how, sondern auch ein tiefes Verständnis für die Bedürfnisse und Herausforderungen Ihres Betriebs. Hier kommt Design Thinking ins Spiel. Dieser Ansatz hilft Ihnen, Ihre Anforderungen zu verstehen und Lösungen zu finden, die wirklich zu Ihrem Betrieb passen. Aber bevor wir uns näher damit beschäftigen, lassen Sie uns zunächst die Herausforderungen der Digitalisierung in der Gastronomie betrachten.

Die Gastronomie ist eine Branche, die von Traditionen und bewährten Praktiken geprägt ist. Viele Gastronominnen und Gastronomen sind daher skeptisch, wenn es um die

Einführung neuer Technologien geht. Sie haben Angst, sich eine „Blackbox“ anzuschaffen, welche sie nicht verstehen und die sie vom Anbieter abhängig macht. Sie befürchten, dass ihre Mitarbeitenden die neuen Tools nicht akzeptieren werden. Und sie sind unsicher, ob die Investitionen in die Digitalisierung sich wirklich auszahlen werden.

Design Thinking ist ein Ansatz, der Ihnen hilft, mit der Digitalisierung loszulegen. Es ist keine Technologie, die alle Probleme löst, sondern ein Werkzeug, das dabei hilft, besser zu verstehen, was benötigt wird und wie ein Ziel erreicht werden kann.



Icons: streamlinehq.com

Der Prozess des Design Thinking besteht aus sechs Phasen: Verstehen, Definieren, Ideen finden, Synthese, Prototypen entwickeln und Testen. Er widmet sich intensiv den Bedürfnissen Ihrer Nutzenden. Als Nutzende werden die künftigen Anwenderinnen und Anwender des zu planenden Systems verstanden. Dies können sowohl Servicekräfte, Küchen-

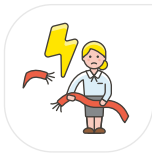
personal, Management, als auch Gäste, Zuliefernde oder weitere Zielgruppen sein. Sie können im Prozess jederzeit zu einer früheren Phase zurückkehren und Ihre Lösungen anpassen, wenn Sie neue Erkenntnisse gewinnen. Nachfolgend sind die sechs Phasen beschrieben:



Verstehen

In dieser Phase geht es darum, die Bedürfnisse und Herausforderungen der Nutzenden zu verstehen. Was sind ihre Wünsche, Bedürfnisse und Ziele? Was sind ihre konkreten Herausforderungen? Durch Beobachtungen, Gespräche mit Ihrer Kundschaft oder Workshops können Sie ein tiefes Verständnis für die Bedürfnisse der Nutzenden entwickeln.





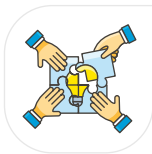
Definieren

Basierend auf den Erkenntnissen definieren Sie die Probleme, die Sie lösen möchten. Diese Probleme, auch als „Pain Points“ bezeichnet, bilden die Grundlage für die Design Challenge. Die Design Challenge ist eine konkrete Fragestellung, die im weiteren Prozess beantwortet werden soll. Zum Beispiel: „Wie erreichen wir unsere Stammkunden in der digitalen Zukunft?“



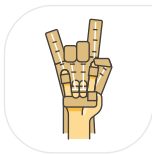
Ideen finden

Mit einem klaren Verständnis der Nutzenden und der definierten Problemstellung generieren Sie Lösungsansätze. In dieser Phase sind Kreativität und Offenheit gefragt. Es gibt keine falschen Ideen, nur unterschiedliche Perspektiven. Ziel ist es, eine Vielzahl von möglichen Lösungen zu generieren.



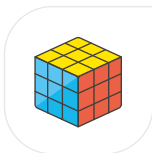
Synthese

In dieser Phase werden die gesammelten Ideen analysiert, bewertet und die passendsten ausgewählt. Oftmals werden auch verschiedene Ideen miteinander kombiniert, um zu einer besseren Lösung zu gelangen. Die Synthese dient als Brücke zwischen der Ideenfindung und der Entwicklung von Prototypen.



Prototypen entwickeln

Basierend auf den Ergebnissen der Synthese entwickeln Sie Prototypen. Ein Prototyp kann eine Skizze, ein Modell oder eine einfache Softwareanwendung sein. Wichtig ist, dass er die Kernfunktionen Ihrer Lösungsidee darstellt und getestet werden kann. Prototypen dienen dazu, die Machbarkeit und Wirksamkeit einer Idee schnell und kostengünstig zu überprüfen. Beispielsweise können die Grundfunktionen einer Kundendatenbank in einer Tabellenkalkulationssoftware aufgebaut werden.



Testen

Testen Sie Ihre Prototypen in der Praxis und sammeln Sie Feedback von den Nutzenden. Basierend auf dem Feedback können Sie Ihre Lösungen weiterentwickeln und verbessern. Am Beispiel der Kundendatenbank können Sie feststellen, welche Felder fehlen, welche Schnittstellen noch benötigt werden und wie Eingabemaschinen aufgebaut sein sollten, um eine einfache Bedienbarkeit sicherzustellen.

Anschließend können Nutzende bei der Verwendung des Prototyps beobachtet werden, die Definition der Design Challenge angepasst und weitere Ideen entwickelt werden. Der Kreislauf wird so lange durchlaufen, bis Sie zufrieden mit der Lösung sind und diese die Bedürfnisse der Nutzenden hinreichend erfüllt.

Sie kennen nun Ihre Anforderungen und eine für Sie passende Lösung. Sie und Ihr Team haben verstanden, wie die Lösung funktioniert. Der Prototyp kann als lebendiger Anforderungskatalog betrachtet werden, um den Anbietenden zu finden, der Ihre benötigten Funktionen am besten umsetzen kann.

Mit diesem Ansatz können die Herausforderungen der Digitalisierung gemeistert und Lösung gefunden werden, die wirklich zum Betrieb passen. Unternehmen lernen nicht nur ihre Anforderungen besser kennen, sondern auch die Technologien, die zum Einsatz kommen. Und da das gesamte Team in den Prozess eingebunden ist, gibt es in der Regel auch keine größeren Akzeptanzprobleme.

Aber Design Thinking ist mehr als nur ein Prozess. Es ist auch eine Kultur. Eine Kultur, die Offenheit, Kreativität und Zusammenarbeit fördert. Eine Kultur, die Fehler als Lernmöglichkeiten sieht und kontinuierliche Verbesserung anstrebt. Eine Kultur, die den Menschen in den Mittelpunkt stellt und Technologie als Werkzeug sieht, um bessere Erfahrungen zu schaffen.

Machen Sie sich bereit für die Reise zur Gastro 4.0. Mit Design Thinking haben Sie den passenden Wegweiser parat. Packen Sie Ihre Kochmütze und Ihre Schürze ein und machen Sie sich auf den Weg, Ihre Gastronomie zu revolutionieren. Guten Appetit!

Zutatenliste: Digitale Tools, die Ihre Gastronomie aufpeppen

Die richtigen Zutaten machen ein gutes Gericht zu einem großartigen! Gleiches gilt für die Digitalisierung in der Gastronomie. Hier sind acht digitale Tools, die Ihr Restaurant auf das nächste Level heben können:

▪ Kassensysteme

Moderne digitale Kassensysteme sind mehr als nur Registrierkassen. Sie können Bestellungen aufnehmen, Zahlungen verarbeiten, Inventar verwalten und sogar Kundenbeziehungen pflegen. Ein gutes Kassensystem kann Ihre Abläufe erheblich vereinfachen und Ihre Effizienz steigern.

▪ Tischreservierungssysteme

Mit einem Online-Tischreservierungssystem können Ihre Gäste jederzeit und von überall aus einen Tisch bei Ihnen reservieren. Sie können die Auslastung Ihres Restaurants besser steuern und vermeiden, dass Tische unbesetzt bleiben.

▪ Küchenmonitore

Küchenmonitore verbessern die Kommunikation zwischen Küche und Servicepersonal und reduzieren Fehler. Sie können sehen, welche Bestellungen eingegangen sind, welche Gerichte zubereitet werden müssen und wie lange die Gäste schon warten.

▪ Warenwirtschaftssysteme

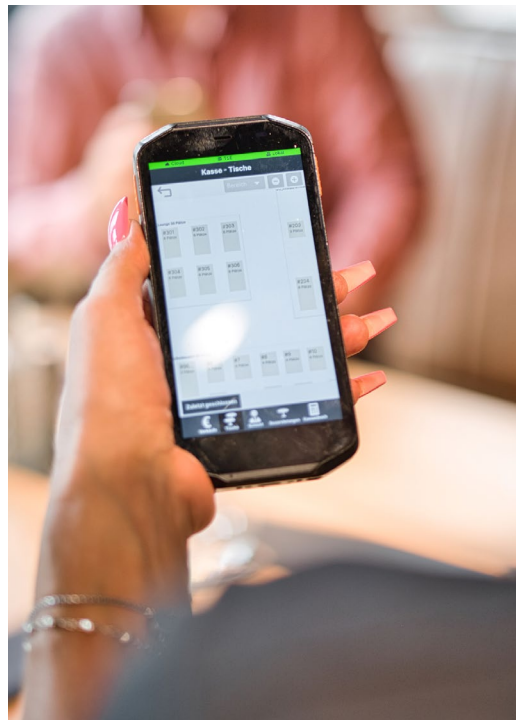
Ein Warenwirtschaftssystem hilft Ihnen, Ihren Bestand zu verwalten, Bestellungen zu planen und Abfall zu reduzieren. Sie können genau verfolgen, welche Zutaten Sie auf Lager haben, welche Sie nachbestellen müssen und wie sich die Einkaufspreise verändern.

▪ Customer Relationship Management (CRM) Systeme

Mit einem CRM-System können Sie Ihre Kunden besser kennenlernen und personalisierte Angebote erstellen. Sie können Kundendaten sammeln, Bestellverhalten analysieren und gezielte Marketingkampagnen durchführen.

▪ Interaktive Speisekarten

Digitale Speisekarten auf Smartphones oder Tablets ermöglichen Ihren Gästen, Gerichte und Getränke zu entdecken. Interaktive Inhalte, wie ein Video aus dem Weingut oder der Videogrüß samt Tagesempfehlung des Küchen-



Quelle oben: Tavarius/shutterstock.com
Quelle unten: Mittelstand-Digital Zentrum Hannover

chefs, unterstützen den Verkaufsprozess. Außerdem ermöglichen einige Systeme auch bereits Empfehlungen: Zu Speisen werden die passenden Getränke vorgeschlagen und somit der Umsatz erhöht. Durch die digitale Aufnahme von Bestellungen wird das Servicepersonal entlastet. Dieses kann sich noch besser auf die Kommunikation mit den Gästen konzentrieren.

- **Social Media Management Tools**

Mit Social Media Management Tools können Sie Ihre Präsenz in den sozialen Medien verwalten und Ihre Reichweite erhöhen. Sie können Beiträge planen, Interaktionen verfolgen und Ihre Performance analysieren.

- **Bewertungs- und Reputationsmanagement Tools**

Diese Tools helfen Ihnen, Online-Bewertungen zu verwalten und auf Kundenfeedback zu reagieren. Sie können positive Bewertungen hervorheben, auf negative Bewertungen reagieren und so Ihre Online-Reputation verbessern.



Quelle: Shisu_ka/stock.adobe.com

Fazit

Diese Tools sind die Zutaten Ihres individuellen Digitalisierungsrezeptes. Setzen Sie diese nach Belieben ein, um Ihr Restaurant aufzupeppen. Wichtig ist jedoch, die richtigen Tools zu wählen, die zu Ihrem Betrieb passen und Ihre Ziele unterstützen. Achten Sie auf Kompatibilität und passende Schnittstellen, damit die Tools optimal zusammenarbeiten. **Guten Appetit!**

Exotische Gewürze: Zukunftsweisende Technologien, die Ihren Betrieb verfeinern könnten

Die Welt der Gastronomie und die der Produzierenden Industrie haben viele Gemeinsamkeiten und stehen vor ähnlichen Herausforderungen: Sie müssen effizient arbeiten, hohe Qualitätsstandards erfüllen, sich ständig weiterentwickeln und innovativ sein, um wettbewerbsfähig zu bleiben. Industrie 4.0 Technologien helfen produzierenden Unternehmen bereits bei der Bewältigung dieser Herausforderungen. Die Gastronomie muss das Rad nicht neu erfinden, sondern kann von den etablierten Industrie 4.0 Technologien profitieren.

In diesem Kapitel sind fünf sehr relevante Technologiebereiche für die Gastronomie zusammengestellt: **Vernetzung, Analytics & KI, Unternehmenssoftware, Assistenzsysteme und Track & Trace.**



Quelle: EvgeniiAnd/stock.adobe.com

Nachfolgend werden ihre Anwendungsmöglichkeiten in der Gastronomie diskutiert und die konkreten Vorteile für Ihren Betrieb aufgezeigt.

Vernetzung

Die Vernetzung stellt einen zentralen Aspekt der Industrie 4.0 dar und birgt das Potenzial, auch in der Gastronomie tiefgreifende Veränderungen zu bewirken. Durch die Verbindung von Geräten, Systemen und Prozessen können Informationen in Echtzeit ausgetauscht und Abläufe optimiert werden.

In der Gastronomie kann durch Vernetzung beispielsweise die Kommunikation zwischen Küche und Service erheblich verbessert werden. Bestellungen könnten direkt von den Servicekräften in ein digitales System eingegeben und umgehend in der Küche dargestellt werden. Dies erhöht die Effizienz und minimiert gleichzeitig die Fehler, die durch handschriftliche Bestellungen oder mündliche Kommunikation entstehen können.

Darüber hinaus kann die Vernetzung dazu genutzt werden, den Überblick über den Lagerbestand zu behalten und automatische Bestellungen auszulösen, wenn bestimmte Produkte zur Neige gehen. Dies spart nicht nur Zeit und Arbeit, sondern trägt auch dazu bei, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

Unternehmenssoftware

Unternehmenssoftware, wie zum Beispiel Enterprise Resource Planning (ERP) Systeme, sind in der produzierenden Industrie weit verbreitet und spielen auch in der Gastronomie eine immer wichtigere Rolle. Sie ermöglichen die Verwaltung und Steuerung aller Geschäftsprozesse in einem einzigen System.

In der Gastronomie kann Unternehmenssoftware beispielsweise dazu genutzt werden, den Einkauf, die Lagerhaltung, die Personalplanung, die Buchhaltung und das Kundenmanagement zu organisieren. Durch die Integration dieser Prozesse in einem System können Sie Ihre Effizienz steigern, Fehler vermeiden und Kosten senken.

Darüber hinaus erhöht Unternehmenssoftware die Transparenz und Kontrolle über Ihr Geschäft. Mit Echtzeit-Informationen über Verkäufe, Kosten, Lagerbestände und andere wichtige Kennzahlen können Sie fundierte Entscheidungen treffen und Ihr Geschäft erfolgreich steuern.

Analytics & KI

Analytics und Künstliche Intelligenz (KI) zählen zu den Schlüsseltechnologien der Industrie 4.0 und bergen enormes Potenzial für die Gastronomie. Durch die Analyse von Daten lassen sich Muster identifizieren, Prognosen treffen und Entscheidungen unterstützen.

In der Gastronomie ermöglichen Analytics und KI ein tieferes Verständnis des Kundenverhaltens. So lässt sich herausfinden, welche Gerichte besonders gefragt sind, zu welchen Zeiten das Restaurant am meisten frequentiert wird oder welche Trends sich abzeichnen. Mit diesen Erkenntnissen können Gastronominnen und Gastronomen ihr Angebot gezielt anpassen und Ressourcen effektiver einplanen bzw. nutzen.

Ein weiterer Anwendungsbereich von Analytics und KI ist die Erstellung personalisierter Angebote. Auf Basis der Vorlieben und des bisherigen Bestellverhaltens der Gäste können individuelle Menüempfehlungen oder spezielle Aktionen vorgeschlagen werden. Dies steigert nicht nur die Kundenzufriedenheit, sondern fördert auch die Kundenbindung.

Darüber hinaus kann KI bei der Generierung digitaler Inhalte unterstützen. So könnten KI-Systeme beispielsweise Werbetexte oder Speisekarten für Ihre Gastronomie verfassen und sogar passende Bilder für einzelne Gerichte kreieren.



Quelle: [i viewfinder/shutterstock.com](https://www.shutterstock.com)

Assistenzsysteme

Assistenzsysteme sind technologische Lösungen, die Menschen bei ihrer Arbeit unterstützen. Sie tragen dazu bei, die Effizienz zu steigern, die Prozessqualität zu verbessern und die Arbeitsbelastung zu reduzieren. In der Gastronomie können Assistenzsysteme beispielsweise in Form von digitalen Bestellsystemen eingesetzt werden. Wenn Kundinnen und Kunden ihre Bestellungen direkt über ein Tablet oder Smartphone aufgeben, wird die Arbeit des Servicepersonals erleichtert und die Fehlerquote verringert.

Auch in der Küche finden Assistenzsysteme ihren Platz. Digitale Rezeptdatenbanken, Kochassistenten oder intelligente Küchengeräte unterstützen das Küchenpersonal bei der Zubereitung, sorgen für eine gleichbleibend hohe Qualität der Speisen und können den Kochprozess verbessern.

Track & Trace

Das Konzept von Track & Trace, welches das Verfolgen von Produkten ermöglicht, hat sich in der produzierenden Industrie als entscheidendes Instrument zur Transparenzsteigerung und Qualitätssicherung etabliert.

In der Gastronomie bietet es die Möglichkeit, die Herkunft und Qualität von Lebensmitteln nachzuvollziehen. Dies stärkt nicht nur das Vertrauen der Gäste, indem sie genau wissen, woher die Produkte stammen, sondern erhöht auch die Lebensmittelsicherheit.

Darüber hinaus hilft Track & Trace dabei, den Lagerbestand im Blick zu behalten und den Verbrauch von Lebensmitteln zu überwachen. Dadurch wird die Lebensmittelverschwendung reduziert und Bestellprozesse von Waren können unterstützt werden.

Fazit

Industrie 4.0 Technologien haben das Potenzial, die Gastronomiebranche zu revolutionieren. Durch den Einsatz dieser Technologien können Gastronominnen und Gastronomen ihre Betriebsabläufe optimieren, das Kundenerlebnis verbessern und neue Geschäftsmodelle erschließen. Der Schlüssel zum Erfolg liegt in der Auswahl der passenden Technologien und ihrer effektiven Umsetzung. Dabei ist eine offene und innovative Unternehmenskultur unerlässlich.

Geheimzutat: Eine innovative Unternehmenskultur

Die Digitalisierung ist mehr als nur der Einsatz von Technologie. Sie ist eine Transformation, die jeden Aspekt eines Unternehmens betrifft, von den Produkten und Dienstleistungen, die es anbietet, bis hin zur Art und Weise, wie es arbeitet. Im Mittelpunkt dieser Transformation steht die Unternehmenskultur. Eine innovative Unternehmenskultur ist die Geheimzutat, die es einem Unternehmen ermöglicht, die Vorteile der Digitalisierung voll auszuschöpfen.

Aber warum ist eine innovative Unternehmenskultur so wichtig für die Digitalisierung in der Gastronomie? Die Antwort liegt

in der Natur der Digitalisierung selbst. Digitalisierung ist nicht nur eine Frage der Technologie, sondern auch eine Frage der Einstellung. Sie erfordert die Bereitschaft, neue Wege zu gehen, Risiken einzugehen, zu lernen und sich anzupassen. Eine innovative Unternehmenskultur fördert diese Einstellung.

Darüber hinaus ist eine innovative Unternehmenskultur auch für die Mitarbeitenden attraktiv. Sie schafft ein Umfeld, in dem Ideen geschätzt und gefördert werden. Ein Ort, an dem Lernen und Entwicklung zum Alltag gehören und alle Mitarbeitenden aktiv dazu beitragen können, das Unternehmen voranzubringen. Dies ist insbesondere in der wettbewerbsintensiven Gastronomiebranche von entscheidender Bedeutung, um talentiertes Personal anzuziehen und langfristig zu halten.



Doch wie können Sie eine innovative Unternehmenskultur etablieren?

Hier sind fünf Tipps:

Tipp 1

Fördern Sie eine offene und kollaborative Arbeitsumgebung: Eine innovative Unternehmenskultur erfordert eine Umgebung, in der Ideen frei fließen können und in der Zusammenarbeit gefördert und geschätzt wird. Dies kann durch die Gestaltung der physischen Arbeitsumgebung, aber auch durch die Förderung von Teamarbeit und den regelmäßigen Austausch erreicht werden. Richten Sie zum Beispiel feste Termine ein, an denen Mitarbeitende ihre Ideen vorstellen und gemeinsam diskutieren und ausarbeiten können.

Tipp 2

Schaffen Sie eine Kultur des Lernens: In einer sich ständig verändernden digitalen Welt ist das Lernen von entscheidender Bedeutung. Fördern Sie eine Kultur, in der das Lernen und die Entwicklung gefördert werden, indem Sie Schulungen und Weiterbildungsmöglichkeiten anbieten und die Mitarbeitenden ermutigen, neue Fähigkeiten zu erlernen und sich weiterzuentwickeln.

Tipp 3

Fördern Sie das Experimentieren und schaffen Sie Akzeptanz beim Scheitern: Innovation erfordert das Ausprobieren neuer Dinge und das Lernen aus Fehlern. Schaffen Sie eine Kultur, in der das Experimentieren gefördert wird und in der das Scheitern als Gelegenheit zum Lernen und zur Verbesserung gesehen wird.

Tipp 4

Gehen Sie mit gutem Beispiel voran: Als Führungskraft spielen Sie eine entscheidende Rolle bei der Gestaltung der Unternehmenskultur. Leben Sie Offenheit, Zusammenarbeit, Lernen und Experimentieren vor und ermutigen Sie Ihre Mitarbeitenden, es Ihnen gleichzutun.

Tipp 5

Binden Sie die Mitarbeitenden ein: Sie sind die wichtigsten Treiber der Innovation. Binden Sie diese in den Innovationsprozess ein, indem Sie deren Ideen und Vorschläge einholen und sie in Entscheidungsprozesse einbeziehen.

Fazit

Eine innovative Unternehmenskultur ist die Geheimzutat, um die Vorteile der Digitalisierung in der Gastronomie voll auszuschöpfen. Sie fördert Innovation, zieht talentierte Mitarbeitende an und ermöglicht es Ihrem Unternehmen, sich in einer sich ständig verändernden digitalen Welt anzupassen und zu gedeihen. Investieren Sie in eine innovative Unternehmenskultur und Sie werden belohnt mit verbesserten Betriebsabläufen, zufriedenerer Kundschaft und einem stärkeren Wettbewerbsvorteil.



Quelle: Monkey Business/stock.adobe.com

Es ist angerichtet: Ihre nächsten Schritte auf der Reise zur Gastro 4.0

Nachdem wir uns durch die verschiedenen Aspekte der Digitalisierung in der Gastronomie navigiert haben, von den Grundzutaten bis zu den exotischen Gewürzen, ist es nun an der Zeit, das Gericht kunstvoll anzurichten: Ihre nächsten Schritte auf dem Weg zur Gastro 4.0.

Die Digitalisierung in der Gastronomie ist nicht nur ein technologischer Wandel, sondern eine tiefgreifende Transformation, die jeden Bereich Ihres Unternehmens beeinflusst. Von den Produkten und Dienstleistungen, die Sie

anbieten, bis hin zur Art und Weise, wie Sie Ihre Prozesse gestalten, kommunizieren und Ihr Team zusammenarbeitet. Im Herzen dieser Transformation steht die Unternehmenskultur. Eine innovative und anpassungsfähige Kultur ist der Schlüssel, um die Chancen der Digitalisierung vollständig zu nutzen.

Lassen Sie uns nun die Reise in **fünf Schritten** zusammenfassen, mit denen Sie direkt loslegen können:

- 1 Verstehen Sie Ihre Herausforderungen:** Bevor Sie mit der Digitalisierung beginnen, ist es wichtig, dass Sie Ihre aktuellen Herausforderungen und Bedürfnisse verstehen. Was sind die Probleme, die Sie lösen möchten? Wo sehen Sie Möglichkeiten für Verbesserungen oder Innovationen? Dieses Verständnis wird Ihnen helfen, die richtigen digitalen Tools und Technologien für Ihr Unternehmen auszuwählen.
- 2 Bilden Sie sich weiter:** Die Digitalisierung ist ein komplexes Feld und es ist wichtig, dass Sie sich ständig weiterbilden und auf dem Laufenden bleiben. Nutzen Sie Angebote wie Workshops, Webinare, Blogs und Fachartikel, um Ihr Wissen über digitale Tools und Technologien zu erweitern.
- 3 Experimentieren Sie:** Die Digitalisierung ist ein Prozess des Lernens und Experimentierens. Beginnen Sie klein, indem Sie ein digitales Tool oder eine Technologie auswählen, die Sie ausprobieren möchten. Sammeln Sie Erfahrungen, Feedback von Ihren Mitarbeitenden und Ihrer Kundschaft. Diese Erkenntnisse helfen Ihnen, Ihre Digitalisierungsstrategie weiter zu verfeinern und auf Ihre individuellen Bedürfnisse anzupassen.
- 4 Binden Sie Ihr Team ein:** Die Digitalisierung betrifft jede und jeden in Ihrem Unternehmen, und es ist wichtig, dass Sie Ihr Team in den Transformationsprozess einbeziehen. Fördern Sie eine offene und kollaborative Kultur, in der Ideen und Feedback geschätzt werden. Bieten Sie Schulungen und Unterstützung an, um Ihr Team auf die Digitalisierung vorzubereiten und Ängste vor Veränderungen abzubauen. Gemeinsam können Sie die Digitalisierung erfolgreich umsetzen.
- 5 Suchen Sie Unterstützung:** Sie müssen die Reise zur Gastro 4.0 nicht allein antreten. Es gibt viele Angebote und Unterstützungsmöglichkeiten, die Ihnen zur Verfügung stehen. Nutzen Sie beispielsweise die Expertise der Mittelstand-Digital Zentren, die Ihnen bei der Auswahl geeigneter Lösungen helfen und Sie bei der Umsetzung unterstützen. Tauschen Sie sich auch mit anderen Gastronominnen und Gastronomen aus und profitieren Sie von deren Erfahrungen und Best Practices.

Die Reise zur Gastro 4.0 mag herausfordernd erscheinen, aber sie ist auch eine aufregende Gelegenheit, Ihr Unternehmen zu transformieren und für die Zukunft zu rüsten. Mit Verständnis, Weiterbildung, Experimentieren, Teamarbeit und Unterstützung können Sie die Vorteile der Digitalisierung voll ausschöpfen und Ihr Unternehmen auf die nächste Stufe bringen. Sie benötigen Unterstützung? Die Expertinnen und Experten der Mittelstand-Digital Zentren

helfen Ihnen, die Digitalisierungspotenziale Ihres Betriebs zu identifizieren. Alle Angebote der Mittelstand-Digital Zentren finden Sie hier: www.mittelstand-digital.de.

Und nun: Machen Sie sich bereit, Ihren nächsten Schritt zu gehen und genießen Sie die süßen Früchte der digitalen Transformation. Guten Appetit!



Autor

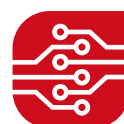
Christoph Digwa

0156 7855 4169

digwa@mitunsdigital.de

www.digitalzentrum-hannover.de

Christoph Digwa ist Experte für die Digitalisierung der Gastronomie im Mittelstand-Digital Zentrum Hannover. In der Gastronomie-Szene ist er als der Gastro-Ingenieur bekannt. Er vereint die Welten von Industrie 4.0 und Gastronomie. Unter dem Begriff Gastro 4.0 beschreibt Christoph Digwa das Gastro-Konzept von morgen.



Mittelstand-Digital
**Zentrum
Hannover**