



Q U I C K   G U I D E

## **Digital erfolgreich.**

So machst Du Deinen Betrieb in  
5 Steps fit für den Tourismus.



# DIGITAL ERFOLGREICH. **IN 5 STEPS FIT FÜR DEN TOURISMUS**

## Executive Summary

Egal ob Hotel-Restaurant, Berghütte, Strandkiosk oder Ausflugslokal – die **Tourismus-Gastronomie** muss **einzigartige Herausforderungen** bestreiten: Gäste sprechen verschiedene Sprachen, kommen in Schüben und erwarten maximale Qualität bei reibungslosem und professionellem Service. Die Lösung für diese Herausforderungen liegt nicht in mehr Personal, sondern in der **richtigen digitalen Infrastruktur**.

In diesem Quick Guide zeigen wir Dir in **5 einfachen Steps**, wie Du **digitale Tools** nutzen kannst, um in der Tourismus-Gastronomie nachhaltig erfolgreich zu sein.

### **Step 1: Easy Access zu Deinem Angebot**

Auf **Seite 3** zeigen wir Dir, wie Du ganz einfach Sprachbarrieren überwindest, Bestellfehler minimierst und mehr Umsatz pro Gast erzielst.

### **Step 2: Mobile Payment**

Auf **Seite 4** geben wir Dir einen Überblick, wie bargeldloses Bezahlen zum Game Changer in der Tourismus-Gastronomie wird: Weniger Wege und schnellerer Tischumschlag inklusive.

### **Step 3: Performance im Hintergrund**

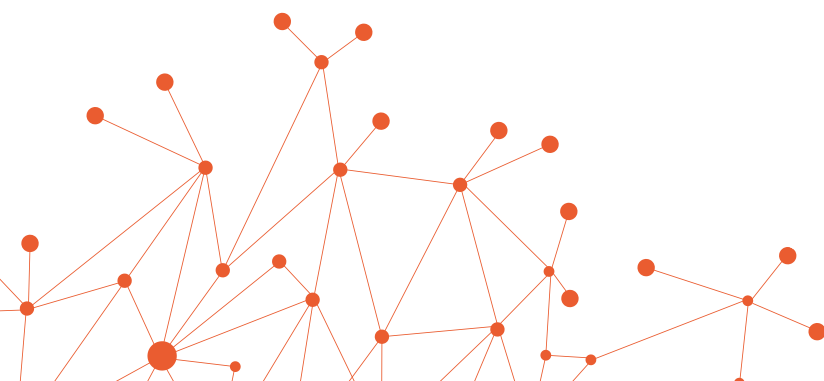
Auf **Seite 5** erfährst Du, warum effiziente Abläufe im Hintergrund entscheidend für Deinen Saisonenerfolg sind und wie digitales Küchenmonitoring Deine Küche revolutioniert.

### **Step 4: Deine Daten. Dein Vorsprung.**

Auf **Seite 6** findest Du alles, was Du rund um datenbasierte Entscheidungen bei saisonaler Planung für maximale Wirtschaftlichkeit wissen musst.

### **Step 5: Dein Digitalisierungspartner**

Auf **Seite 7** überzeugen wir Dich von Gewinnblick als strategischer Partner. Von Beratung über Installation bis zur Betreuung: So machen wir Dich erfolgreich.





## Step 1

# EASY ACCESS ZU DEINEM ANGEBOT

## Sprich die Sprache Deiner Gäste.

Gerade zur Hochsaison kommen Deine **Gäste aus aller Welt**. Gäste mit unterschiedlichen Sprachen, aber demselben Anspruch: ein positives Gastronomie-Erlebnis. Damit jeder Gast von Anfang an abgeholt und durch die Guest Journey geführt wird, braucht es einen **einfachen Zugang zu Deinem Angebot**. Hier unterstützen Dich digitale Tools:



### Online-Tischreservierung

Viele Urlauber planen ihren Besuch vorab: **Recherche und Reservierung finden digital statt**. Lass dieses Potenzial nicht liegen und mach Dein Restaurant mit **Online-Tischreservierung** von überall aus buchbar. Das Ergebnis: Optimierte Auslastung, maximale Planungssicherheit zu Stoßzeiten und ein erster Eindruck, der sich positiv auf die Zahlungsbereitschaft Deiner Gäste auswirkt. Win-Win im Tourismusgeschäft.



### Digitale Speisekarte

Wer zwar vor Ort ist, aber Deine Karten nicht versteht, bestellt weniger oder sogar das Falsche. **Digitale Speisekarten** schließen diese Lücke und ermöglichen, dass **jeder Gast Dein Angebot ohne Hürden wahrnimmt**:

- Automatische Übersetzung
- Infos zu Allergenen & Nährwerten
- Bilder & Empfehlungen
- Immer aktuell & flexibel anpassbar



### Self-Ordering

Lass die Kommunikation zwischen Gästen und Service nicht zur Bestellhürde werden und biete ergänzend **Self-Ordering**: Deine Gäste können direkt vom Tisch aus in ihrer Sprache und ihrem Tempo bestellen. Das reduziert Missverständnisse, senkt die Hemmschwelle für spontane Nachbestellungen, erhöht den Durchschnittsbon und entlastet Dein Team. Ein echter **Wettbewerbsvorteil in der Tourismus-Gastronomie**.

## Step 2

# MOBILE PAYMENT

## Bestellen ohne Hürde. Bezahlen ohne Reibung.

Wer im Urlaub ist, schätzt unkomplizierte und stressfreie Erlebnisse. Gerade der **Bezahlprozess** ist hier ein **entscheidender Punkt in der Guest Journey**, der darüber entscheidet, wie das Gastro-Erlebnis in Deinem Restaurant in Erinnerung bleibt.

### All-In-One Payment

Besonders internationale Gäste sehen **bargeldlose Bezahlung** als selbstverständlich an. Wer das nicht anbietet, verliert Gäste und Umsatz. Wir empfehlen Dir eine **All-In-One Payment Lösung**, damit nicht nur Deine Gäste von bargeldloser Bezahlung profitieren, sondern auch Du, Dein Team und Dein Betrieb einen optimalen Mehrwert spüren: **Maximale Prozesseffizienz bei minimaler Fehlerquote.**



|                         | Ohne All-In-One Payment                                    | Mit All-In-One Payment                   |
|-------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Wartezeit</b>        | Laufweg zum stationären Terminal und Wartezeit bei Nutzung | Bezahlung ohne Wartezeit direkt am Tisch |
| <b>Tischumschlag</b>    | Standard                                                   | Erhöht durch effizientere Prozesse       |
| <b>Trinkgeld</b>        | Durchschnittlich                                           | Messbar höher                            |
| <b>Gästefriedenheit</b> | Durch Wartezeit getrübt                                    | Positiver Abschluss                      |

### Deine Vorteile durch Bonieren & Bezahlen in einem Gerät:

- Weniger Laufwege und mehr Zeitersparnis für Deinen Service
- Weniger Fehler durch direkte Übertragung ohne Doppeleingaben
- Schnellerer Tischumschlag durch verkürzte Wartezeiten
- Finanzamt-konformität und sichergestellte Kassensurzfähigkeit
- Maximale Transparenz über Deine Umsätze und Ausgaben

### ALLE VORTEILE

findest Du bei uns auf der Website unter "Payment".

## Step 3

# PERFORMANCE IM HINTERGRUND

## Gleiche Leistung bei doppelter Auslastung.

Deine Gäste kommen alle auf einmal und erwarten eins: **Professionalität, Schnelligkeit und Qualität**. Um das bieten zu können, müssen nicht nur die Serviceprozesse stimmen, sondern auch die Abläufe im Hintergrund: Deine **Küche muss genau in diesen Momenten performen** ohne Chaos, Fehler oder Verzögerungen.

### Digitales Küchenmonitoring

Für alle Gastronomen, die auch **zu Stoßzeiten Struktur in der Küche** sichern möchten, ist **digitales Küchenmonitoring** ein Game Changer. Die **Bestellungen** landen automatisch, direkt und strukturiert in der Küche und werden dort **zentral und übersichtlich dargestellt**.

Das Ergebnis: Dein **Küchenteam sieht sofort, was zu tun ist**.

|                              |   |                                                           |
|------------------------------|---|-----------------------------------------------------------|
| Unstrukturierte Bon-Flut     | → | Steuerbarer Bestellstrom durch übersichtliche Darstellung |
| Verzögerung durch Rückfragen | → | Alle Infos gesammelt auf dem Monitor sichtbar             |
| Lange Wartezeiten            | → | Synchronisierte Workflows zwischen Service & Küche        |
| Fehler bei Sonderwünschen    | → | Sonderwünsche digital erfasst und übermittelt             |
| Fehlmengen-Enttäuschung      | → | Direkte Sichtbarkeit von Beständen und Verfügbarkeiten    |

### Deine Top-Benefits für die Tourismus-Gastronomie

**Saisonales Personal** kann ohne große Hürden in den Workflow integriert werden und versteht die Abläufe sofort.

**Mehrere Outlets** können übersichtlich abgebildet und gesteuert werden.

**Live Küchenstatus** am Servicemonitor zeigt Deinem Service jederzeit, wann welcher Tisch bedient werden kann. Ohne Nachfragen und ohne Chaos.

**Analyse & Reporting** zeigen Dir übersichtlich, was besonders gefragt ist, sodass Du Dein Angebot optimieren kannst.



## Step 4

# Deine Daten. Dein Vorsprung.

## Insights, die Deinen Erfolg sichern.

Tourismus-Gastronomie ist meist stark saisonal geprägt. Wer in dieser Zeit auf Bauchgefühl statt auf Daten setzt, verliert Potenzial. Mit einem **vollintegrierten Kassensystem** hast Du die perfekte Grundlage, um alle relevanten Kennzahlen im Blick zu behalten.

### Deine KPIs

#### Auslastung & Stoßzeiten

Nutze diese Kennzahlen, um konkrete Muster in Deinem Besucherverhalten zu erkennen und Öffnungszeiten, Personalplanung, Reservierungskapazitäten und Ressourcen datenbasiert anzupassen.

#### Saisonale Topseller

Welche Gerichte und Getränke laufen zur Hochsaison? Welche Angebote und Specials bringen Marge und haben sich wirklich gelohnt? Nutze Deine Kassendaten und erkenne solche Trends frühzeitig, um Dein Angebot und Einkaufsmengen entsprechend auszurichten.

#### Bestellmuster

Gäste aus unterschiedlichen Ländern haben auch unterschiedliche Bestellmuster. Nutze diese Insights, um spezifische Up-Selling-Empfehlungen abzuleiten und Deine Speisekartenpräsentation entsprechend anzupassen.

### Dein Saisonkalender

Der beste Weg, um für eine erfolgreiche Saison vorzubauen ist, einem **konkreten Muster** zu folgen – denn die besten Gastronomen planen die nächste Saison bereits während der laufenden.

| Phase                                  | Fokus                                                                                              | Maßnahme                                                                                                                      |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vorsaison</b><br>→ <b>Planung</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Personalplanung</li> <li>• Menüoptimierung</li> </ul>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorsaison-Auswertung analysieren</li> <li>• Orientiert an Trends anpassen</li> </ul> |
| <b>Hauptsaison</b><br>→ <b>Betrieb</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tagessteuerung</li> <li>• Echtzeit-Reaktion</li> </ul>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Täglich KPIs prüfen</li> <li>• Aktionen sofort anpassen</li> </ul>                   |
| <b>Nachsaison</b><br>→ <b>Analyse</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebsanalyse</li> <li>• Optimierungsansätze</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saisonbericht erstellen</li> <li>• Handlungsempfehlungen dokumentieren</li> </ul>    |



## Step 5

# DEIN DIGITALISIERUNGSPARTNER

## Gewinnblick Leistungsversprechen

Du möchtest Deinen Betrieb fit für die Tourismus-Welle machen, weißt aber nicht, wo Du starten sollst? Wir supporten Dich – entscheidend für erfolgreiche Digitalisierung ist die Unterstützung bei der Umsetzung! Mit unserem Leistungsversprechen stellen wir sicher, dass Du Deine Ziele erreichst.



### 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.



### Flexibles Abo-Modell

Digitalisierung, die zu Dir passt – hierfür setzen wir auf unser flexibles Abo-Modell: Transparente Kosten, skalierbare Systeme und maximale Flexibilität.



### Gewinnblick Next Potenzialberatung

Eine starke Software ist die Basis, wir holen mit Dir das Maximum raus: Mit persönlicher Beratung, klaren Praxis-Tipps und vollem Fokus auf die Potenziale Deines Betriebs.



## 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.

**Buche Dir hier Dein unverbindliches Erstgespräch!**