

PRESSEMITTEILUNG

gn connect 2024: Digitale Strategien für finanzielle Sicherheit in der Gastronomie

Warum die Deckungsbeitragskalkulation und bargeldloses Bezahlen für Gastronomen immer wichtiger werden

Bremen, 26. September 2024 – Die Gastronomie steht vor vielen Herausforderungen – doch mit innovativen Lösungen werden sich diese meistern lassen. Darüber waren sich die zahlreichen Speaker und Besucher der gn connect 2024, die am 10. September in Bremen stattfand, einig. Neben allgemeinen Trendthemen wie KI, Robotik oder verändertes Ernährungsverhalten, bekamen die ca. 600 Teilnehmenden des Events von Softwareanbieter gastronovi auch viele praktische Tipps und Handlungsempfehlungen vermittelt. Darüber hinaus launchte gastronovi exklusiv auf der Veranstaltung eine neue Funktion für die Preiskalkulation: Den Deckungsbeitragsrechner. Daniel Niemann, Operations- und Sales Enablement Manager SaaS bei gastronovi, zeigte in seinem Vortrag „Die Macht der Zahlen“ anschaulich, welche betriebswirtschaftlichen Vorteile die Deckungsbeitragskalkulation im Vergleich zur meist noch praktizierten Aufschlagskalkulation hat und wie sie sich mit der neuen Funktion von gastronovi unkompliziert und effizient umsetzen lässt. Hierbei hatte er einen prominenten Unterstützer: Den als Gastro-Flüsterer bekannten Gastronomen und Influencer Kemal Üres, der selbst auf die Software von gastronovi setzt. In einer Videobotschaft betonte er, dass diese Art der Preiskalkulation lediglich von etwa fünf Prozent der Gastronomen angewendet wird, in Zukunft aber unverzichtbar sein wird: „Unsere Erfahrungen mit der Deckungsbeitragskalkulation haben gezeigt, dass sich damit ohne großen Aufwand fünf bis sieben Prozent mehr Ertrag erwirtschaften lässt. Sie ist somit ein entscheidender Schritt, um genug Umsatz bzw. Gewinn zu machen, damit wir alle unsere Leidenschaft für diesen Beruf noch lange weiterleben können.“

Der Deckungsbeitragskalkulation gehört die Zukunft

Die Aufschlagskalkulation, die von einem Großteil der Individualgastronomen angewandt wird und bei der lediglich der Wareneinsatz um Faktor drei oder vier multipliziert wird, hätte laut Kemal Üres früher durchaus ihre Daseinsberechtigung gehabt. „Heute haben aber Fixkosten, etwa für Energie oder das Personal, viel größeres Gewicht. Da funktioniert das nicht mehr so einfach“, so Üres. Bei der Deckungsbeitragskalkulation berechnen sich die Preise für die verschiedenen Speisen hingegen etwas komplexer – dafür jedoch auch rentabler. Entscheidend hierfür sind exakte Daten über sämtliche Ausgaben, die eingepreist werden müssen. „Uns ist aufgefallen, dass aufgrund unserer Warenwirtschafts- und Einkaufsmodule bei vielen gastronovi Anwendern sowieso schon alle für die Berechnung relevanten Informationen im System hinterlegt sind. Gleichzeitig wissen wir auch, dass niemand Gastronom wird, weil er oder sie so gerne Preise kalkuliert. Also haben wir ein Tool entwickelt, das unseren Kunden hier viel Arbeit erspart, indem es die Kalkulation automatisiert vornimmt“, erklärt Daniel Niemann.

PRESSEMITTEILUNG

Die Funktion für die Deckungsbeitragskalkulation, die Niemann in seinem Vortrag im Detail vorstellte, ist ab sofort als kostenloses Update für gastronovi Anwender verfügbar, die das Kalkulationstool gebucht haben. Sie ermöglicht die automatische Übernahme vorhandener Verkaufsdaten und die Erstellung der Kalkulation direkt im gastronovi back Office. Auch die Übernahme der prognostizierten Verkaufsmengen aus den Statistiken – über das vergangene Jahr werden dabei pro Rezept der schwächste und stärkste Monat eingetragen – sowie anschließende Preisänderungen anhand der automatisch aktualisierten Deckungsbeitragskalkulation sind schnell und einfach per Knopfdruck möglich.

Der Weg zum bargeldlosen Bezahlen

Ebenfalls für großes Interesse sorgte das Thema bargeldloses Bezahlen auf der gn connect 2024. Zunächst sprachen Oliver Wiesiolek von Fotografiska Berlin und Payam Ershadifar von gastronovi auf der Main Stage über die Vorzüge des digitalen Payments im Allgemeinen und die neue Lösung gastronovi Pay im Speziellen. Insbesondere Wiesioleks Aussagen zu den deutlich gestiegenen Umsätzen und Trinkgeldern stießen hier auf angeregte Nachfragen der Zuhörenden. Anschließend zeigte Ellis Osabutey, der unter anderem das Restaurant uuuhmami und das Café nomad in Heidelberg komplett bargeldlos betreibt, in der Deep Dive Area, wie der Wechsel auf vollständig elektronische Bezahlmethoden gelingt. Unter anderem erklärte er hier, wie eine Anrufungsauskunft des Finanzamts vorab bereits viele Steine aus dem Weg räumen kann. Auch die (steuer-)rechtlich korrekte Weitergabe und Aufteilung von digital gegebenem Trinkgeld besprach Osabutey im Detail und beantwortete diverse Fragen der anwesenden Gastronomen.

Vom Zuhörer zum Impulsgeber

Dass Vorträge wie dieser auf der gn connect innerhalb kurzer Zeit große Wirkung entfalten können, zeigt zudem eine Anekdote, an der der Heidelberger Gastronom ebenfalls direkt beteiligt war. Sascha Halweg, Betreiber des Restaurants Blümchen in Freiburg, verfolgte bei der letztjährigen gn connect einen Vortrag von Ellis Osabutey über das bargeldlose Bezahlen und entschloss sich daraufhin, selbst diesen Weg zu gehen. In diesem Jahr trat er nun selbst als Impulsgeber auf der Veranstaltung auf und berichtete über die Einführung der Vier-Tage-Woche in seinem Lokal. Dies unterstreicht, dass Veranstaltungen wie die gn connect nachhaltig Wirkung entfalten können und den Wandel in der Gastronomie theoretisch und praktisch unterstützen.



PRESSEMITTEILUNG

Weitere Informationen:

gastronovi GmbH
Buschhöhe 2, 28357 Bremen
Tel.: +49 421 408942 - 0
kontakt@gastronovi.com
<https://www.gastronovi.com/de/>

Pressearbeit:

Press'n'Relations GmbH
Christoph Buck und Nataša Forstner
Magirus-Deutz-Str. 14, 89077 Ulm
Tel. +49 731 146 156-74 bzw. -77
E-Mail: cb@press-n-relations.de und nfo@press-n-relations.de
<https://press-n-relations.com>

Über gastronovi:

Die gastronovi GmbH bietet mit gastronovi Office eine Komplettlösung für die Gastronomie und Hotellerie. Das innovative Kassensystem kann individuell um insgesamt 14 Module erweitert werden: von Warenwirtschaft über Tischreservierungen, Marketing oder Kundenbindung bis hin zu Bestell- und Einkaufssystemen. Das Unternehmen wurde im Jahr 2008 von Andreas und Karl Jonderko, Christian Jaentsch und Bartek Kaznowski gegründet und beschäftigt am Hauptsitz in Bremen, einem Büro in Würzburg sowie deutschlandweit remote mehr als 130 Mitarbeitende. Mehr Informationen zu gastronovi und den einzelnen Modulen gibt es auf www.gastronovi.com.