



Marcel Konrad

Geschäftsführer

- Mehr als 20 jährige Berufserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie
- ausgebildeter Anwendungsentwickler und IT-Kaufmann
- Erfahrung im Management von Großprojekten (Telefónica, Siemens, NürnbergMesse, Veltins Arena, Weserstadion Bremen etc.)
- Innovationsgetrieben "Nein, wir machen es jetzt einmal anders!"
- leidenschaftlicher Optimist & Realist
- verheiratet, 2 Kinder (5 und 9 Jahre) wohnhaft in Mittelfranken
- Basketballtrainer U12 und Herren



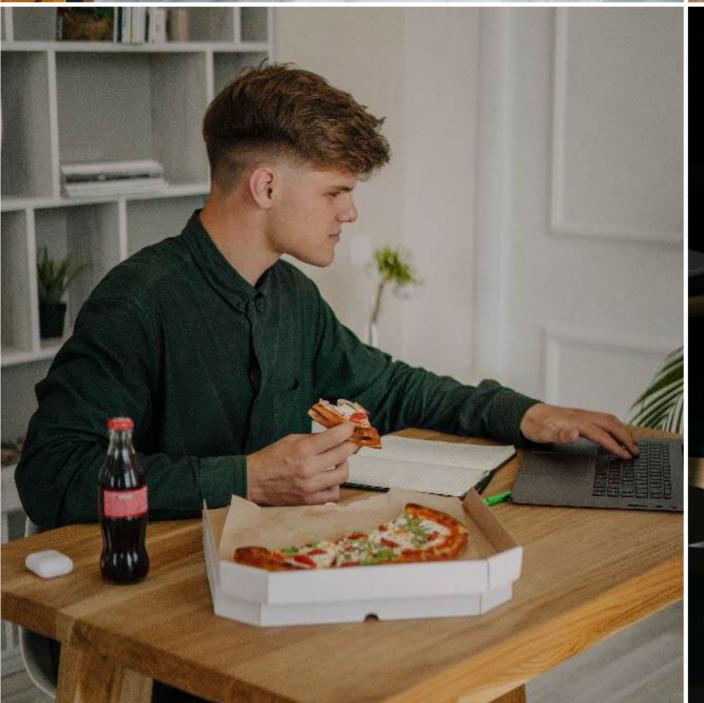
Herausforderungen der Gemeinschaftsverpflegung und wie digitale Lösungen den rückläufigen Gästezahlen entgegenwirken

- Enorme Herausforderungen in den vergangenen 2 Jahren
- Corona war sowohl positiver als auch negativer Treiber
- GV steht vor großen Herausforderungen:
 - Rückläufige Gästezahlen und verändertes Kundenverhalten
- GV muss stärker auf die sich verändernden Rahmenbedingungen eingehen

Herausforderung – sinkende/rückläufige Gästezahlen + Homeoffice:

- Corona hat Arbeitswelt / GV stark verändert
 - Homeoffice, Beschränkungen in GV (Anzahl Sitzplätze), ausschließlich ToGo oder sogar Schließungen der Betriebsrestaurants)
- Umsatzeinbußen und weniger Gästen
 - Gastronomen fragen sich: "Wo sind meine Gäste und wie kann ich diese wieder erreichen?"







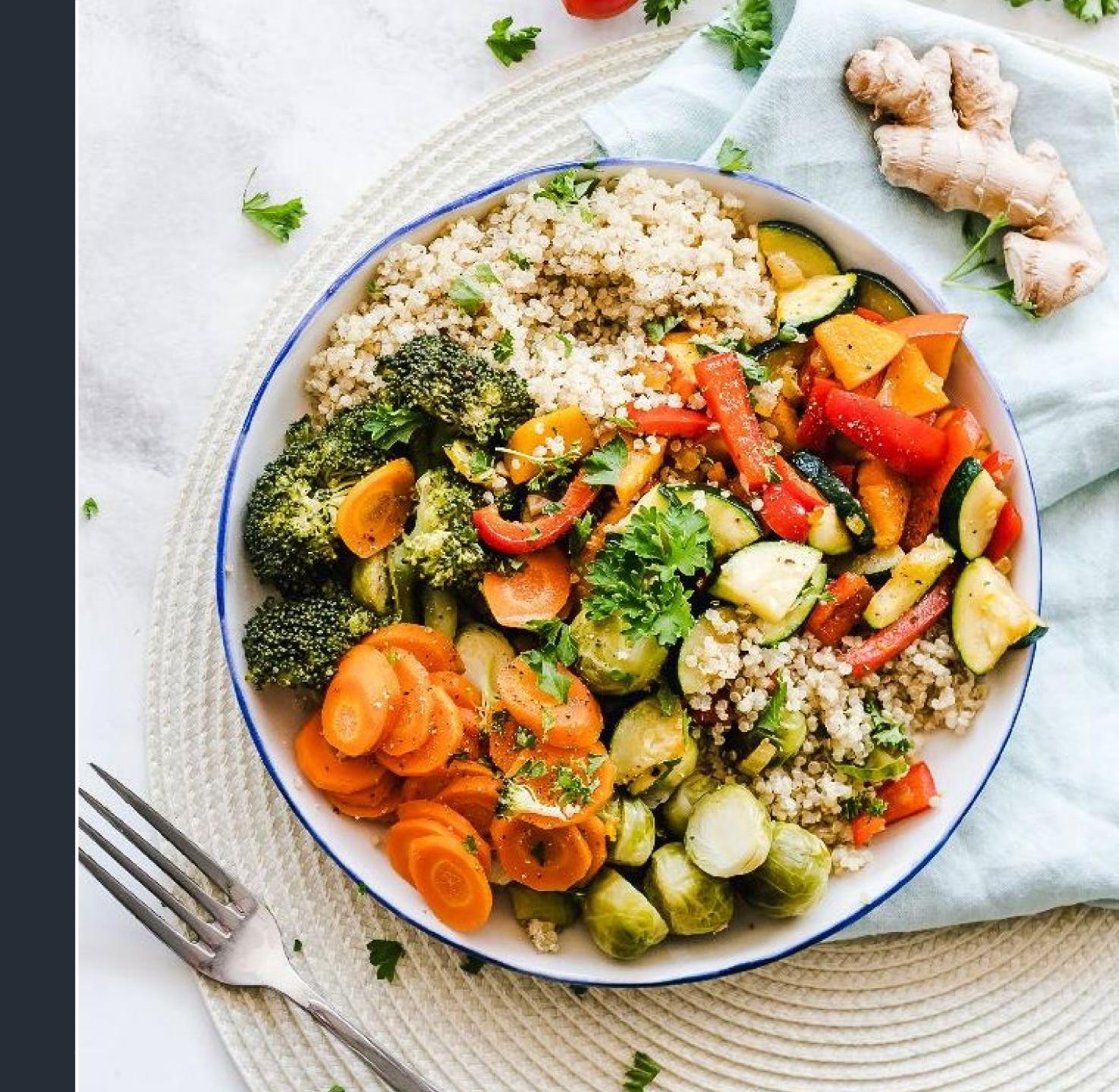
Herausforderung – sinkende/rückläufige Gästezahlen & Homeoffice:

- Mitarbeiter arbeiten Hybrid d.h. 2-3 Tage im Unternehmen, die restlichen Tage z.B. im Homeoffice
- Durch Homeoffice sind Kunde für GV kaum / gar nicht mehr erreichbar und Lieferdienste boomen
- Bsp: HelloFresh: über 6,67 € / unzubereitete Mahlzeit => kann Betriebsgastronomie besser ⑤



Herausforderung – Nachhaltigeres Handeln:

- Endkunden handeln bewusster
 - Regionalität
 - Weniger Fleisch => Trend zu fleischlosen
 Menülinien
 - Veganuary
 - "Wellness meets Food"
 - Vom Acker bis zum Teller
 - CO² Fußabdruck



Herausforderung – Nachhaltigeres Handeln:

- Vermeidung von Müll
 - Verpackungs- / Plastikmüll
 - Überproduktion bzw. falsche Planung
 - Essensverschwendung (falsch dimensionierte Portionen)
 - Mehrwegverpackung



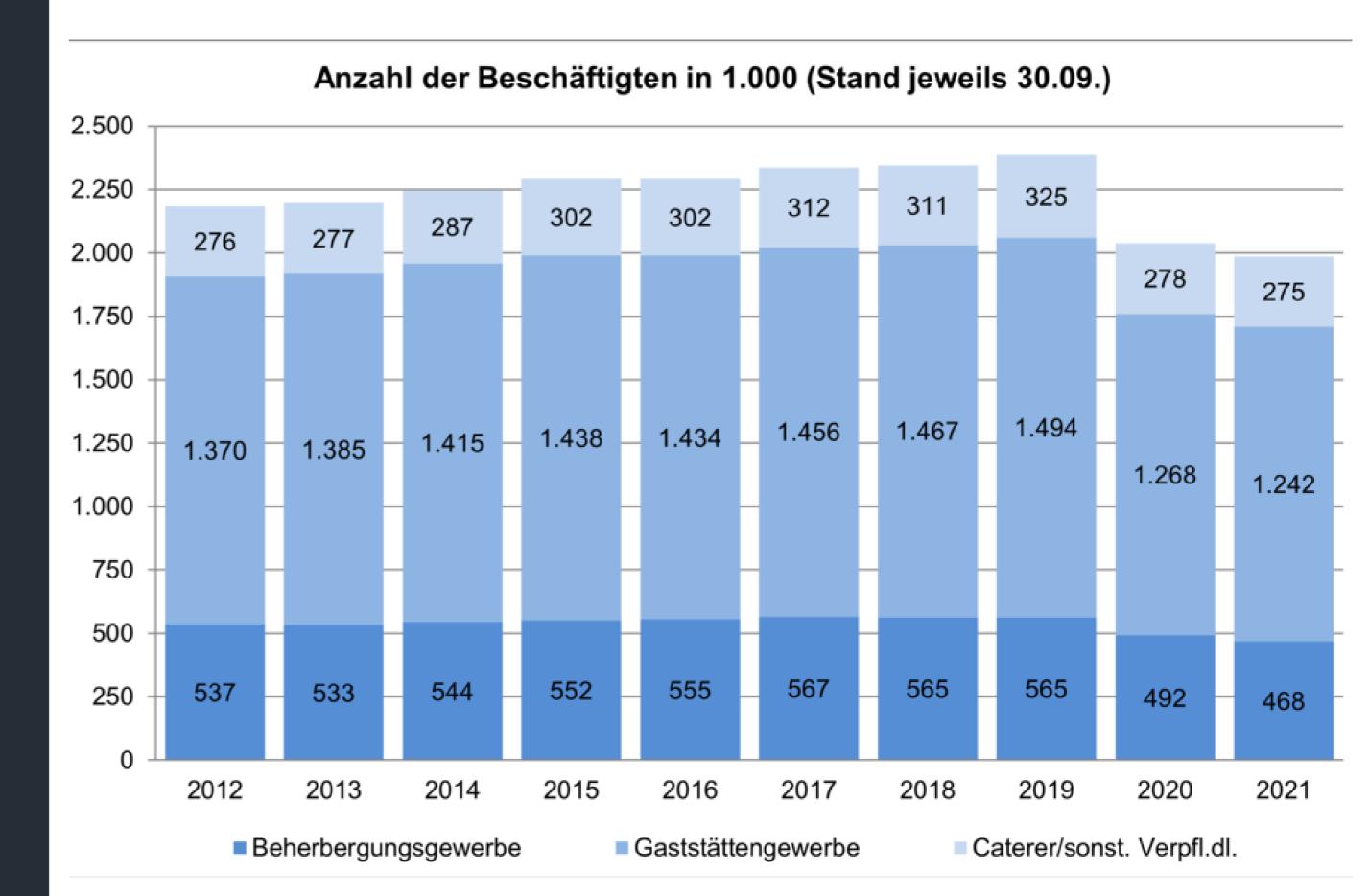
Herausforderung -Schnellere/kontaktlose Bezahlvorgänge:

- Durch Corona hat sich kontaktloses Bezahlen in sämtlichen Bereichen etabliert und ist zum bevorzugten Zahlungsmittel geworden
 => schnell und sicher (GiroCard / Kreditkarte, Google / Apple Pay, PayPal)
- Einfache Lösungen werden deshalb auch in GV erwartet
 => Mitarbeiterausweise sind im Zweifel nicht nutzbar
 (Homeoffice)



Herausforderung - Personalmangel:

- Laut DEHOGA in 2020 Rückgang der Beschäftigten um 14,5% gegenüber 2019 // 2019 vs. 2021: -15,4 % in der Sparte "Caterer / sonstige Verpflegungsdienstleister"
- Bestehendes Personal muss effizienter eingesetzt werden um Überlastung zu vermeiden



Herausforderung - Kundenbindung:

- Aus Gelegenheitskunden Stammkunden machen
 - => sind treuer / verlässlicher
- Mehr über die Wünsche der Gäste erfahren
- Markenbotschafter stärken die eigene Brand
 - => Mitarbeiter geben der Marke ein Gesicht
- Möglichkeiten zur Kundenbindung schaffen z.B. über soziale Netzwerke, Treueaktionen etc.





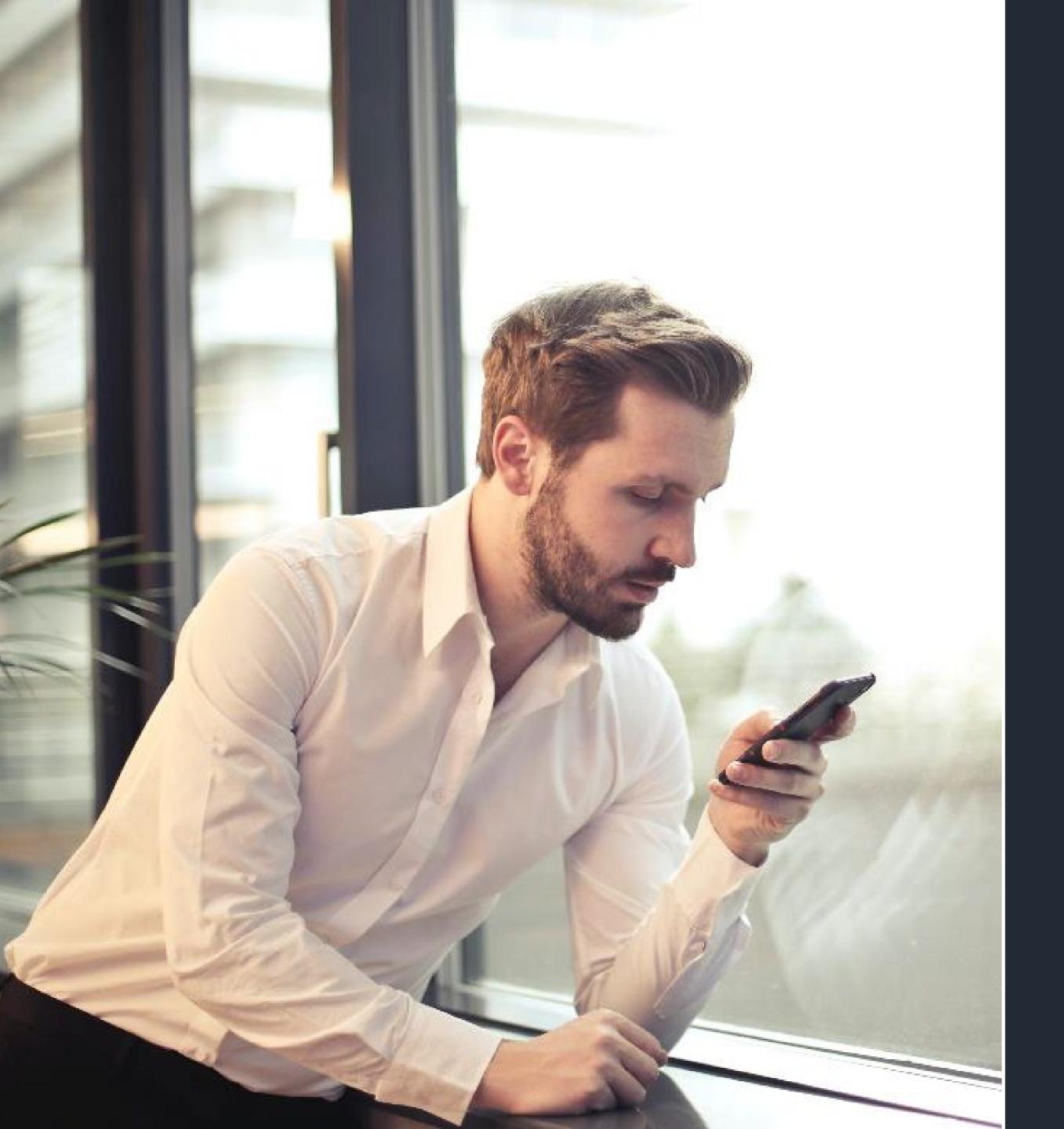
Wie lassen sich diese Herausforderungen lösen?

Mit digitalen und innovativen Konzepten!

- Herausforderungen und Entwicklungen bündeln und zu Themengebieten zusammenfassen
- Vorteil: Es ergeben sich einzelne Themengebiete auf die fokussiert eingegangen werden kann



- Einfaches und schnelles Erreichen der Gäste
- Konkretes Eingehen auf Bedürfnisse der Gäste
- Abbauen von Hemmschwellen



Individualisierbare App:

- Jeder (ca. 98 % aller 16- 65 jährigen) hat ein
 Smartphone / Appnutzung ist in Fleisch und Blut übergegangen
- Gäste lassen sich schnell und einfach auf vertrautem Weg erreichen



















Bequem am Smartphone bestellen:

- (Vor-) Bestellungen sind problemlos umsetzbar und bieten Vorteile für Gastronomen und Gäste
- Gäste können orts- und zeitunabhängig bestellen





Bequem am Smartphone bestellen:

- Sahnehäubchen:
 - => Möglichkeit der Lieferung ins Büro oder ins Homeoffice





Mobiles Bezahlen:

- Mobile Payment: Bezahlen über Handy ist Standard geworden
- Bestell- und Bezahlprozesse können über ein Gerät abgewickelt werden
- Vereinfachtes Handling und schnellere Checkout-Prozesse



Digital und Nachhaltig:

- Mehrweglösungen integrierbar
- Bedürfnis nach Nachhaltigkeit (Müllvermeidung) wird gestillt
- Unkomplizierte Anbindung an bestehende Apps





Digital und Nachhaltig:

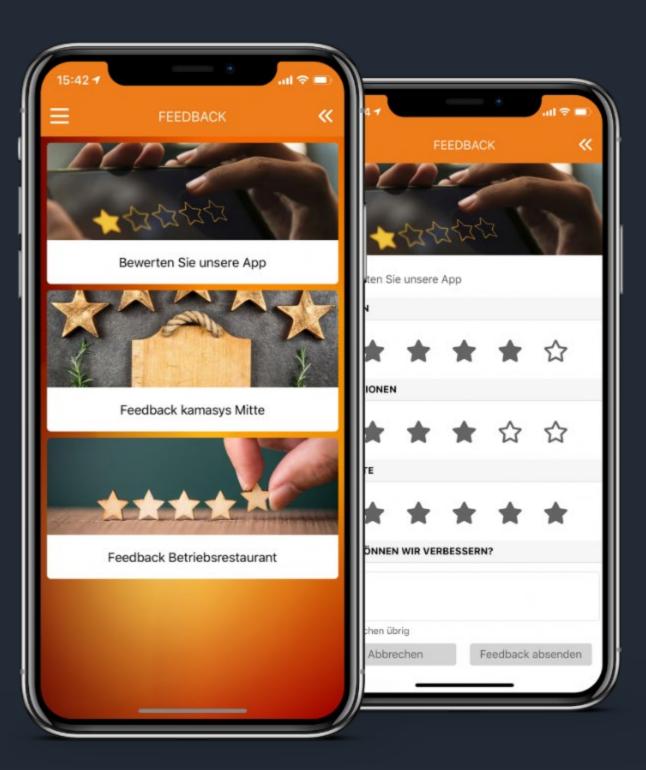
- Auslobung von Informationen wie CO2,
 Ernährungsampel, Gerichtmerkmale wie Vegetarisch,
 Vegan, Regional, Herkunft
- Möglichkeit der Filterung z.B. Vegan, Vegetarisch für App-User
- Auswertungsmöglichkeit der Filtereinstellungen für den Gastronomen





Kundenbindung:

- Kunden über Specials binden z.B. mit
 - Bonusaktionen
 - Feedback-Optionen und Umfragen
 - News
 - Social-Media-Aktionen



Und was ist mit Personalmangel??

- Einfachere Bestell- und Bezahlprozesse entlasten Personal
 - ⇒ Mitarbeiter können effizienter eingesetzt werden, haben mehr Freiraum um sich um Gäste / Qualität der Essen zu kümmern
- Digitale Prozesse optimiert = mehr analoge Zeit für Gäste = besseres Kundenerlebnis / zufriedenere Kunden

