

**HOOSY**  
Giving data one voice<sup>®</sup>

# Die Zukunft der Gastro



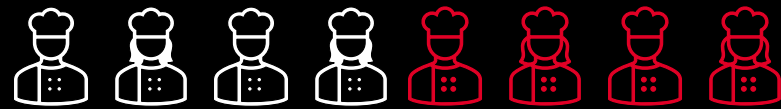
**TRANSGOURMET**

Stefanie Boeck, Mitgründer HOOSY e.V.  
Nat. Leitung Konzept & Digitale Foodservice bei Transgourmet



# Herausforderungen

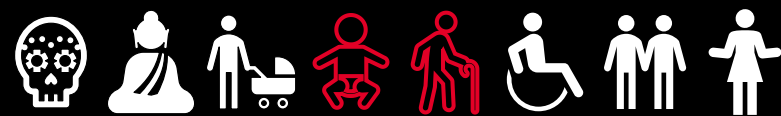
## Gesellschaftliche Faktoren



Fachkräfte-Mangel



Wissensmangel



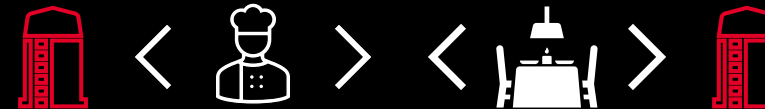
Multikultur



KI/Techniküberflutung



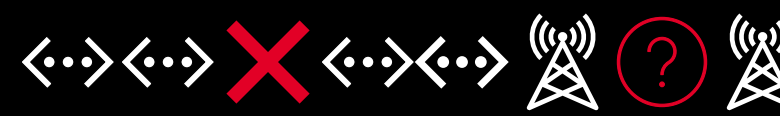
## Technische Faktoren



Silodenke



Machtdenke



Anbieter-Blockaden



Jobangst

## Gastro Faktoren



Zulieferer-Preise



Trägheit



Digitalkompetenz-Mangel

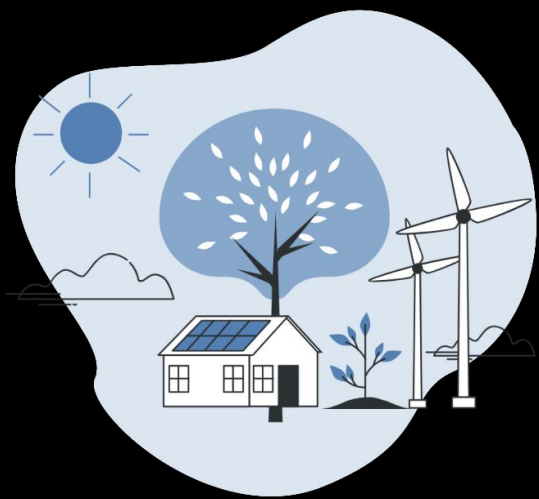


Digi-Infrastruktur-Mangel

# Entwicklung bis 2040

Technik & KI

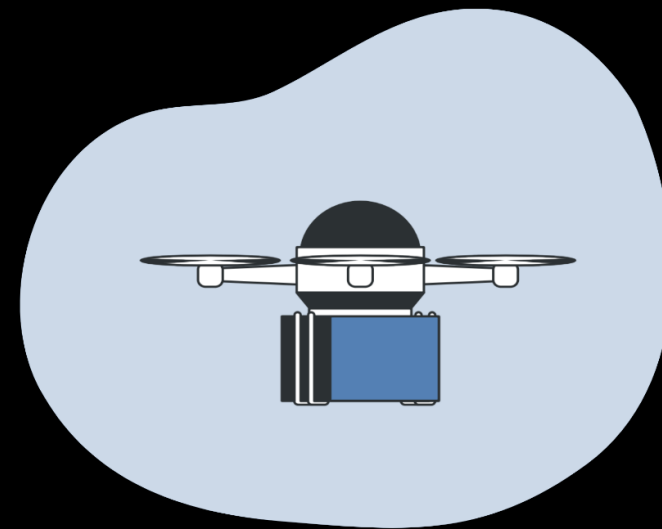
Health(food)



Kernfusion



Oma-Bot



Lieferdrohnen



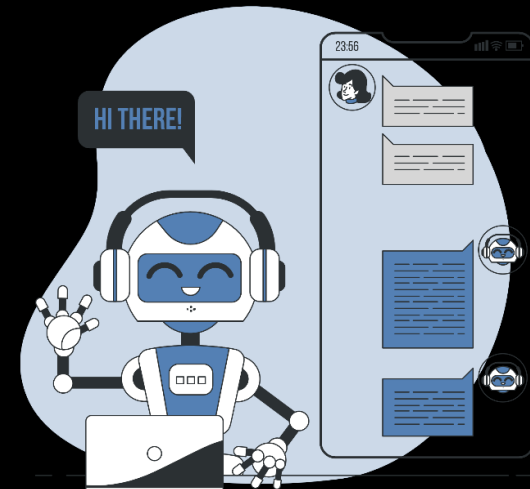
Tägliche Checks



Food-Drucker



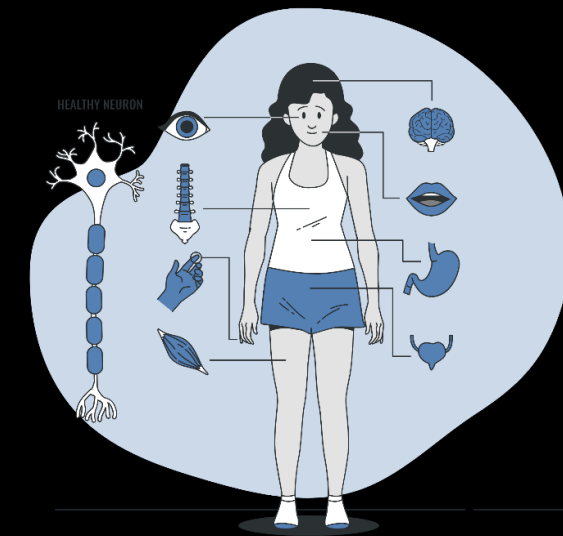
Taxi-Bot



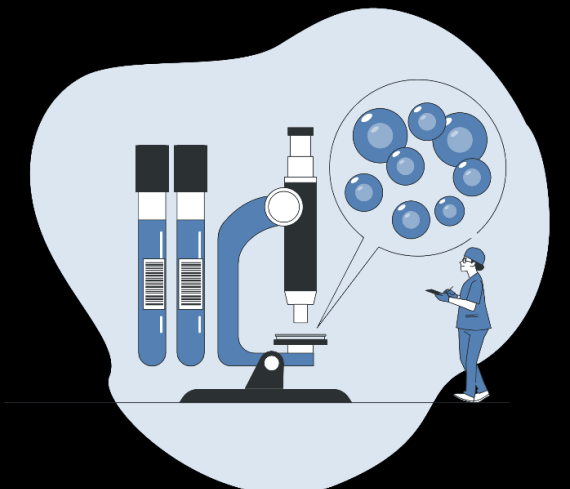
30 Handy-Bots



Volle Datenfreigabe



Body-Drucker



Blutverjüngung

# Entwicklung bis 2040

Gastro

Liefergeschäft



Kochroboter



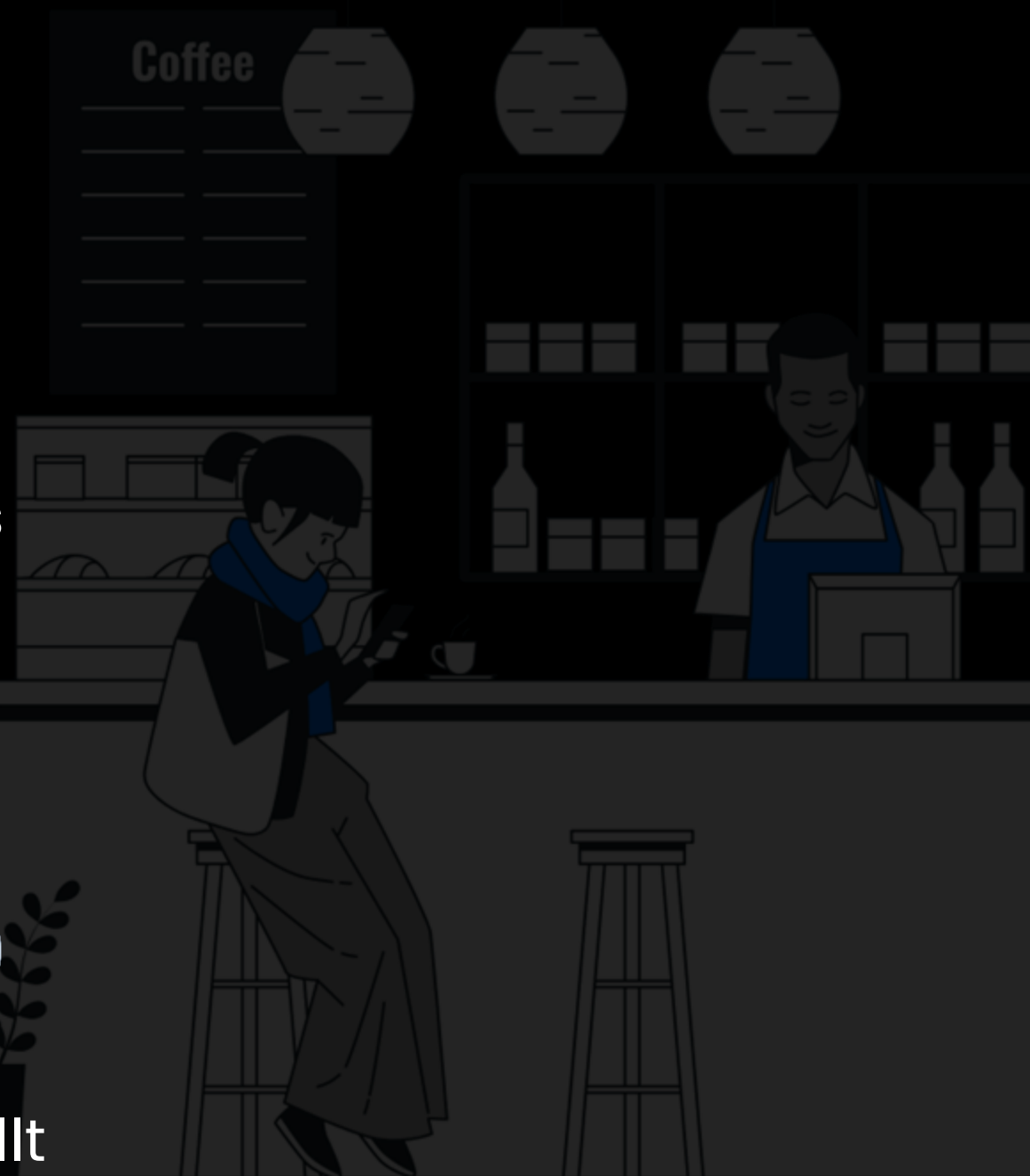
Koch als Erlebnis



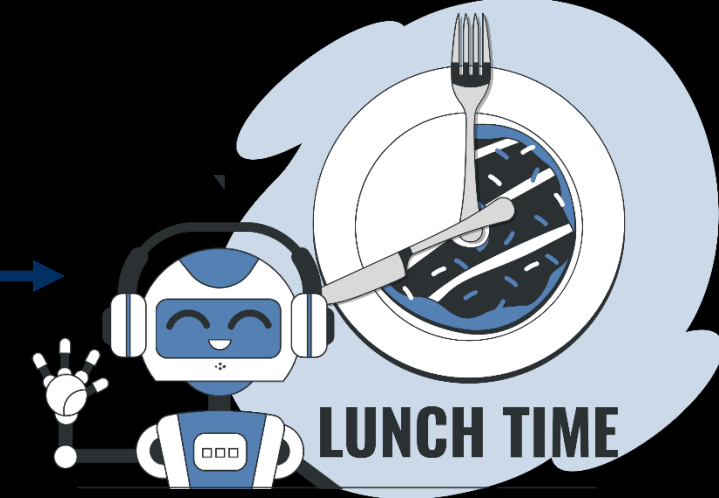
KI Steuerung



Health-App bestellt



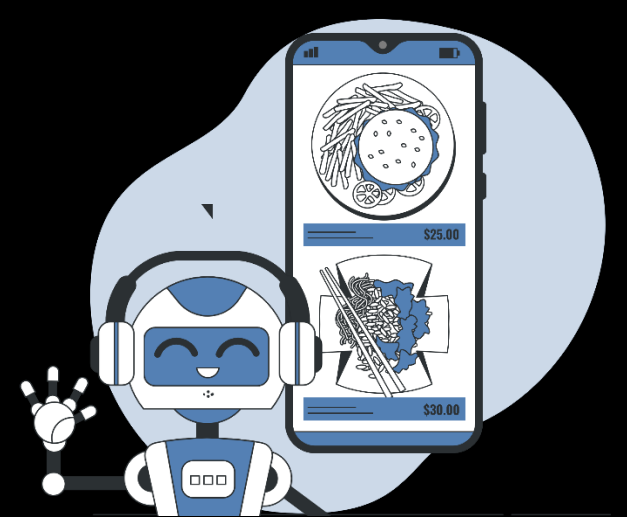
Lieferabos



Empfiehl vor Hunger

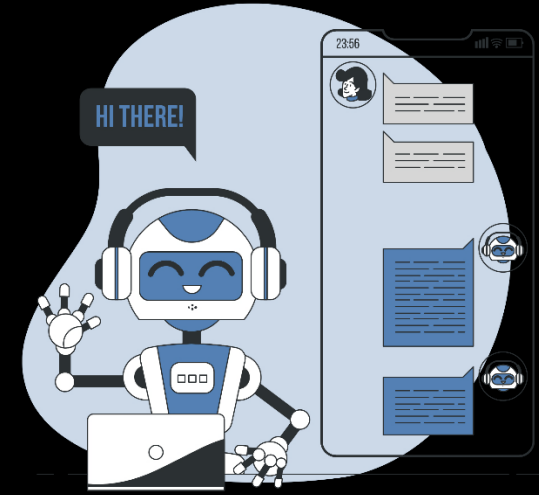
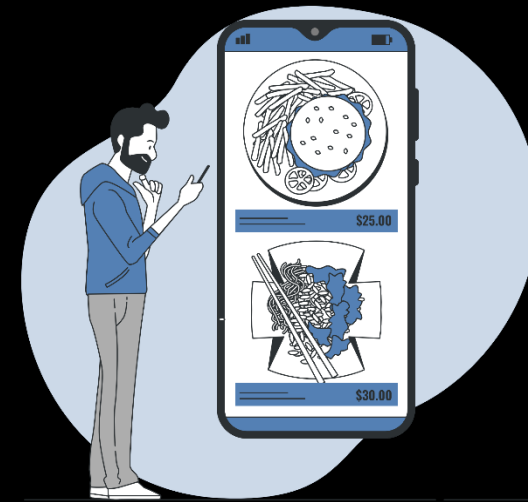
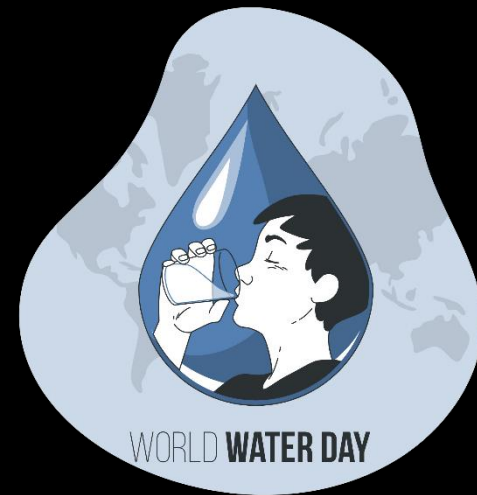


Suche entfällt



Bot bestellt selbst

# Veränderung **jetzt!**



## Automatisierung

Was kommt?

### Roboter

Routine in Küche & Service

### KI

Vorhersage, Lagerführung,  
visuelle Abrechnung

Was tun?

Jetzt in smarte  
Systeme investieren

## Eventisierung

Was kommt?

### Virtual Reality

Ausflug in andere Welt

### Mechanik

Achterbahn,  
Kriminaldinner, Musical...

Was tun?

Jetzt Erlebnisse  
definieren

## Nachhaltisierung

Was kommt?

### Waste Mgmt

Weniger Müll

### CO2

Weniger Ausstoß &  
kommunizieren

Was tun:

Jetzt  
Messen & optimieren

## Lieferoptimierung

Was kommt?

### Lieferbots & Drohnen

Fahrerlos & sorgenfrei

### Fahrende Küchen

Speisen automatisch  
perfekt gegart liefern

Was tun?

Jetzt Lieferplattformen  
anbinden

## Personalisierung

Was kommt?

### Wünsche

z.B. "Al dente" steuern

### Gesundheit

Allergene, Bedarfe & Diäten  
berücksichtigen

Was tun?

Jetzt mit CRM-System  
& Feedback beginnen

## Kommunikation

Was kommt?

### Personalisiert

Kundenzentriert planen

### Chatbots

Der neue Controller  
für alle Services

Was tun?

Jetzt Kommunikation  
modernisieren

# Digitalisierung beginnt im Kopf!



## Vorgehen

1. Prozesse analysieren
2. Prozesse definieren
3. Mitarbeiter mitnehmen
4. Prozesse nachhalten
5. Größer = mehr Regeln
6. Toleranz einplanen
7. Methoden bewerten
8. Prozesse überarbeiten

## Risiken

- Jobangst (Mitarbeiter)
- Lösung in Erfahrungen suchen
- Shit in Shit out
- Operative (& Bedarf) vergessen
- Silo Bildung
- Zu wenig Kommunikation
- Missverständnisse
- Kunden überfordern
- Mitarbeiter überfordern

Mitarbeiter sind Teil des Systems

**Mitarbeiter müssen Teil der Lösung sein**

# Gastronomie heute

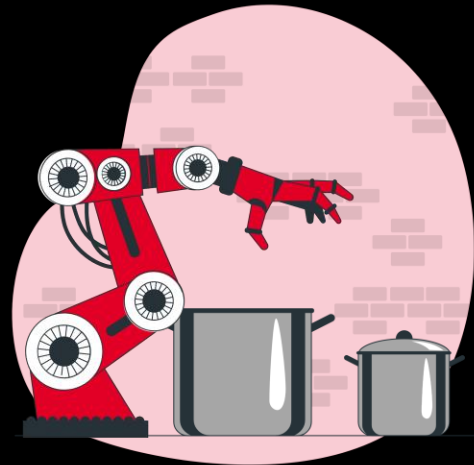


- 01 = Beschaffungs-Mgmt.
- 02 = Warenwirtschaft
- 03 = Rezepturen-Kalkulation
- 04 = Waste-Management
- 05 = Einräum-Roboter
- 06 = Küchensteuerung
- 07 = Vorproduktionssteuerung
- 08 = Cloud-Kaffeemaschine
- 09 = Verfahrensdokumentation
- 10 = Energie-Kontrolle
- 11 = Kasse
- 12 = Selfordering
- 13 = Bestellterminal "Kiosk"
- 14 = Vending-Automat
- 15 = Payment
- 16 = Service-Roboter
- 17 = Delivery-Steuerung
- 18 = Drohnen-Delivery
- 19 = Reservierung
- 20 = KI-Voice-Bot
- 21 = Ladesäulen
- 22 = WiFi
- 23 = Website
- 24 = Web(App)
- 25 = Gutscheine
- 26 = Rezensionen
- 27 = Buchhaltung
- 28 = Analytics
- 29 = Digitaler CFO
- 30 = Dienstplanung
- 31 = Personalverwaltung
- 32 = E-Learning
- 33 = HACCP-Konzept

© Bildlizenzen von Freepik  
Gestaltung Transgourmet



# “Robotik” heute



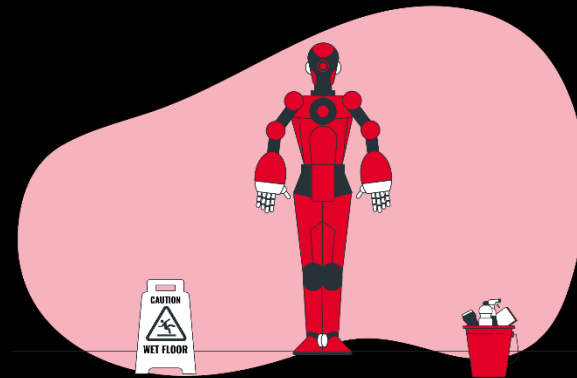
## Kochroboter

- Garen
- Braten
- Fritieren



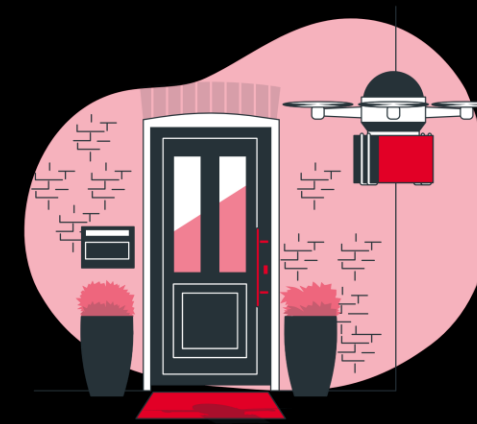
## Serviceroboter

- Teller transportieren
- Mit Gast interagieren
- Bestellung annehmen



## Putzroboter

- Böden nass & trocken
- Fenster wischen
- ...



## Zustellroboter

- Im Gelände liefern
- Als Drohne fliegen
- Auf Gehweg fahren



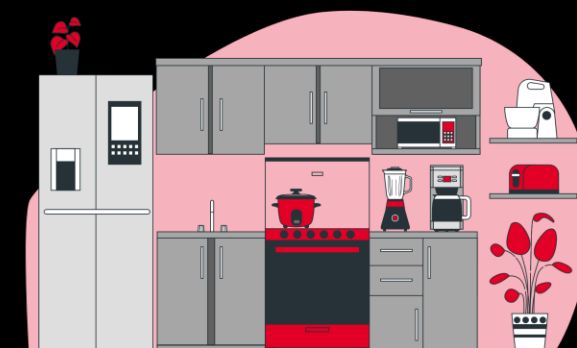
## Cocktailroboter

- Vollautomat
- Schankanlage
- Showeffekt



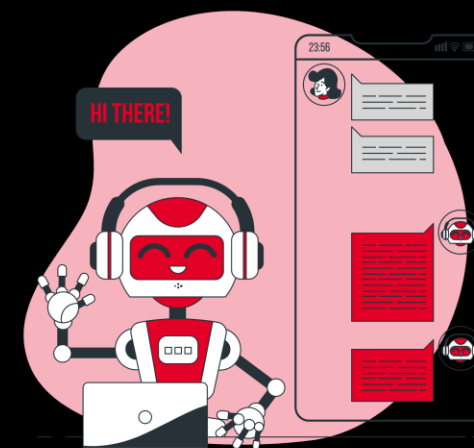
## Back-Vending

- Bestellung aufnehmen
- Pizza frisch backen
- Ggf. mit Zustellung



## Kombidämpfer 2.0

- Speisen selbst erkennen
- Programm selbst wählen
- Mehrere Ebenen gleichzeitig



## Chatbot

- Text & Telefon
- Reservieren
- Bestellung



## Kalkulationsbot

- Kalkulation
- Prognose
- Bestellung



## Visuelle Bots

- Speisen abrechnen
- Müll reduzieren
- Zugänge regulieren



# Kontakt

---



**Thomas Mertens**

- ✉ [president@hoosy.ai](mailto:president@hoosy.ai)
- 🌐 [www.hoosy.ai](http://www.hoosy.ai)
- 📍 [linkedin.com/in/thomas-mertens-fcsi-38450895/](https://www.linkedin.com/in/thomas-mertens-fcsi-38450895/)



**Stefanie Boeck**

- ✉ [sb@hoosy.ai](mailto:sb@hoosy.ai)
- 🌐 [www.hoosy.ai](http://www.hoosy.ai)
- 📍 [linkedin.com/in/stefanieboeck/](https://www.linkedin.com/in/stefanieboeck/)



**Backup**

# HOOSY® Vision

Wir glauben daran, dass die Zukunft der Hospitality denen gehört, die am erfolgreichsten **mit ihren Daten arbeiten können**.

Deshalb geben wir die **Datenhoheit an die Eigentümer** zurück und ermöglichen eine freie Auswahl der Technologie.

## Förder-Mitglied

In dieser Gruppe sind nur Firmen zugelassen

### Firmen bis 250 Mitarbeiter 4.500 € / Jahr\*

bis 1.000 MAs 7.500 € / Jahr\*

Ab 1.001 Mitarbeiter 10.000 €\*

### Start-ups 1.750 € / Jahr\*;

750 €\* falls bei weiterem Hospitality Verein  
Start-up = Gründung bis 3. Unternehmensjahr

#### • HOOSY Benefits

- Infos zu technischen Neuerungen
- Aktives Mitwirken in Arbeitsgruppen
- Zugang Member-Bereich auf d. Website
- Zugang zu Infos aus FCSI-Netzwerk
- Kuratierte Infos aus dem ECLASS-Netzwerk

\* Alle Preise zzgl. 20% Bearbeitungsgebühr im ersten Jahr

\* Alle Preise zuzüglich der aktuellen Mehrwertsteuer

## Ordentliches Mitglied

In dieser Gruppe sind nur Personen zugelassen

### Einzelperson 1.750 € / Jahr\*

750\* € falls Mitglied bei weiterem Hospitality Verein

### Student / Renter 120 € / Jahr\*

Muss in einem anerkannten Studiengang an einer Hochschule oder Universität eingeschrieben sein

#### = HOOSY® Fördermitglied +

##### • Partnerschaft

- Vorteilsbedingungen bei HOOSY Partnern
- Zertifikate/ Abruf Webservice ECLASS vergünstigt
- Wahlrecht in den Verbandsorganen
- Aktive Mitgestaltung im Verbandsleben

## Premium-Mitglied

In dieser Gruppe sind nur Firmen zugelassen

### 50.000 € / Jahr\*

Pauschalpreis für alle Interessenten

#### = HOOSY® Fördermitglied +

##### • VIP-Status

- Sitz in HOOSY „InProGa Committee“
- VIP-Einreichung Änderungsanträge
- mit persönlichem Support

##### • Veranstaltungen z.B. Hackathon

- Logopräsenz als Sponsoring
- Kostenloser Zugang für 3 Personen
- Vorzugsrecht bei Sponsoring-Paketen (vor Vermarktungsbeginn)

##### • Medienpräsenz

- Exklusive Video-Vorstellung auf hoosy.ai
- Gemeinsame Pressearbeit

01

02

03

**InProGa**  
= „Integrales  
Produktdatenmanagem  
nt Hospitality“

Gruppe für das  
strategische Beraten und  
Vertreten von  
Klassifikations- und  
Beschreibungsstrukturen

**Arbeitsgruppe**

**Die neue  
Fachkraft ist  
digital**

Die neue Fachkraft ist digital

# Digitale Tools im Einsatz

## Team

- Komms & Zusammenarbeit
- Personal planen
- Bewerbermanagement
- Lieferanten Infos in & out

## Kunden

- Kundeninfos & Ansprache
- Marketing / Social Media

## Waren

- HACCP, Hygiene...
- Waren, Bestellung, Rückläufer
- Speisen & Kalkulation



## Verkauf

- Bezahlung (Checkout)
- Abrechnung

## Business

- BWA
- BI-Tools
- Prognosen
- Wastereduktion
- Kostenmanagement

## KI

- Custom GPTs
- Microsoft Co-Pilot

Die neue Fachkraft ist digital

# Warum & wie digitalisieren?

## 1) Zieldefinition

- Wo will ich als Unternehmen hin?
- Wie komme ich da hin?
- Was dafür standardisieren?

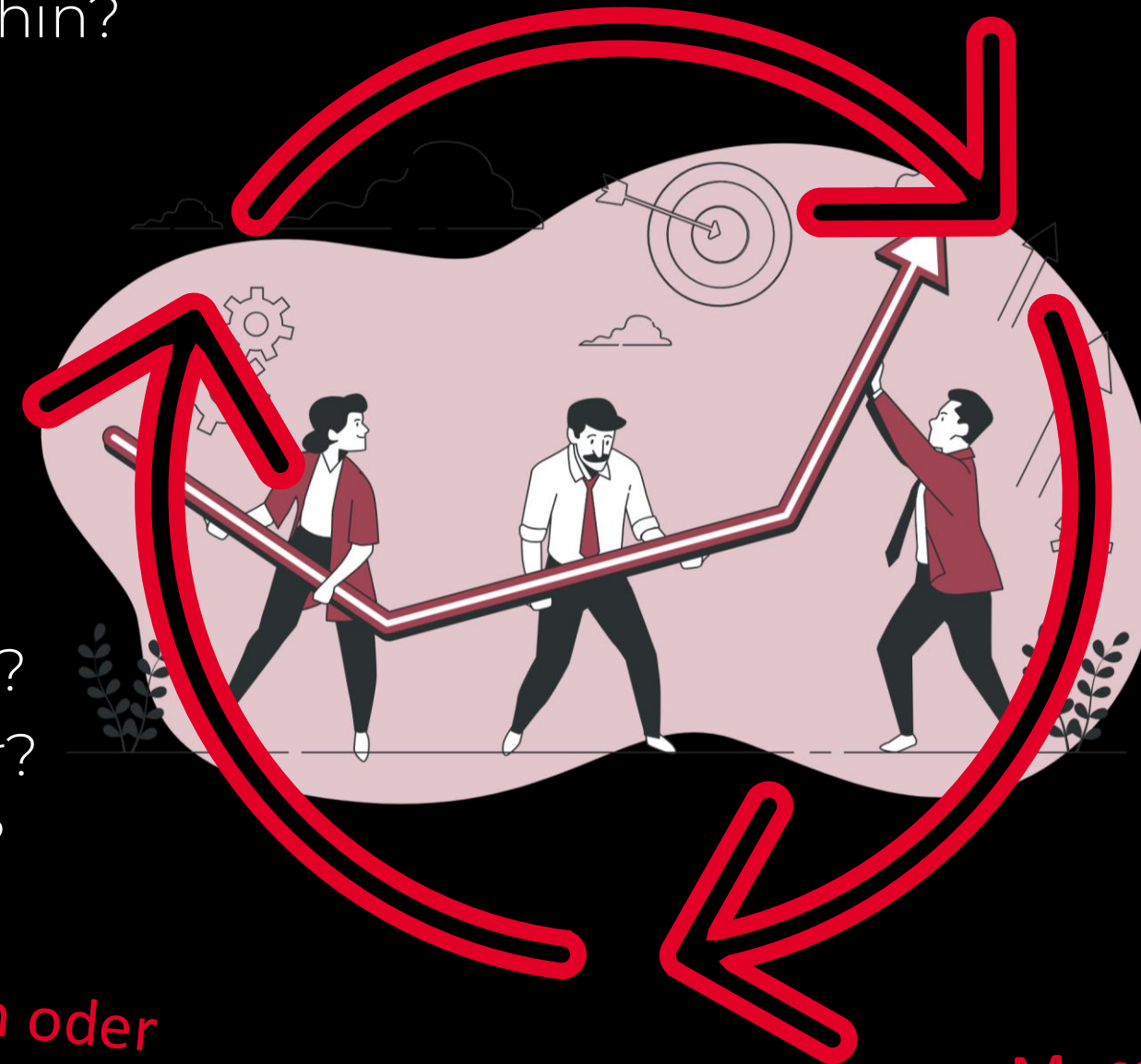
## 4) Bewerber

- Wer bewirbt sich?
- Welche Infos will ich? CV?
- Wer fühlt sich wohl? Loyalität?
- Wie lange bleiben Mitarbeiter?
- Was hinterlassen Mitarbeiter?

Top Down oder  
Bottom up?

Wann ist welcher  
Schritt richtig?

Was passt zu mir?



## 2) Mitarbeiter

- Welche „Typen“ brauche ich dann?
- Welche Kompetenzen braucht es?
- Welche Führungsmodelle?
- Wo sitzt das Wissen?
- Wer coacht wen & was?

## 3) Anforderungen

- Verantwortung übernehmen
- Wissen wo Wissen finden
- Kreativ Lösungen entwickeln
- Mit Geschwindigkeit klarkommen
- Veränderungen positiv empfinden

Muss die Führungskraft  
Entscheidungen treffen?

Muss ein Küchenleiter  
kochen können?

# Digitalisierung beginnt im Kopf!



## Vorgehen

1. Prozesse analysieren
2. Prozesse definieren
3. Mitarbeiter mitnehmen
4. Prozesse nachhalten
5. Größer = mehr Regeln
6. Toleranz einplanen
7. Methoden bewerten
8. Prozesse überarbeiten

## Risiken

- Jobangst (Mitarbeiter)
- Lösung in Erfahrungen suchen
- Shit in Shit out
- Operative (& Bedarf) vergessen
- Silo Bildung
- Zu wenig Kommunikation
- Missverständnisse
- Kunden überfordern
- Mitarbeiter überfordern

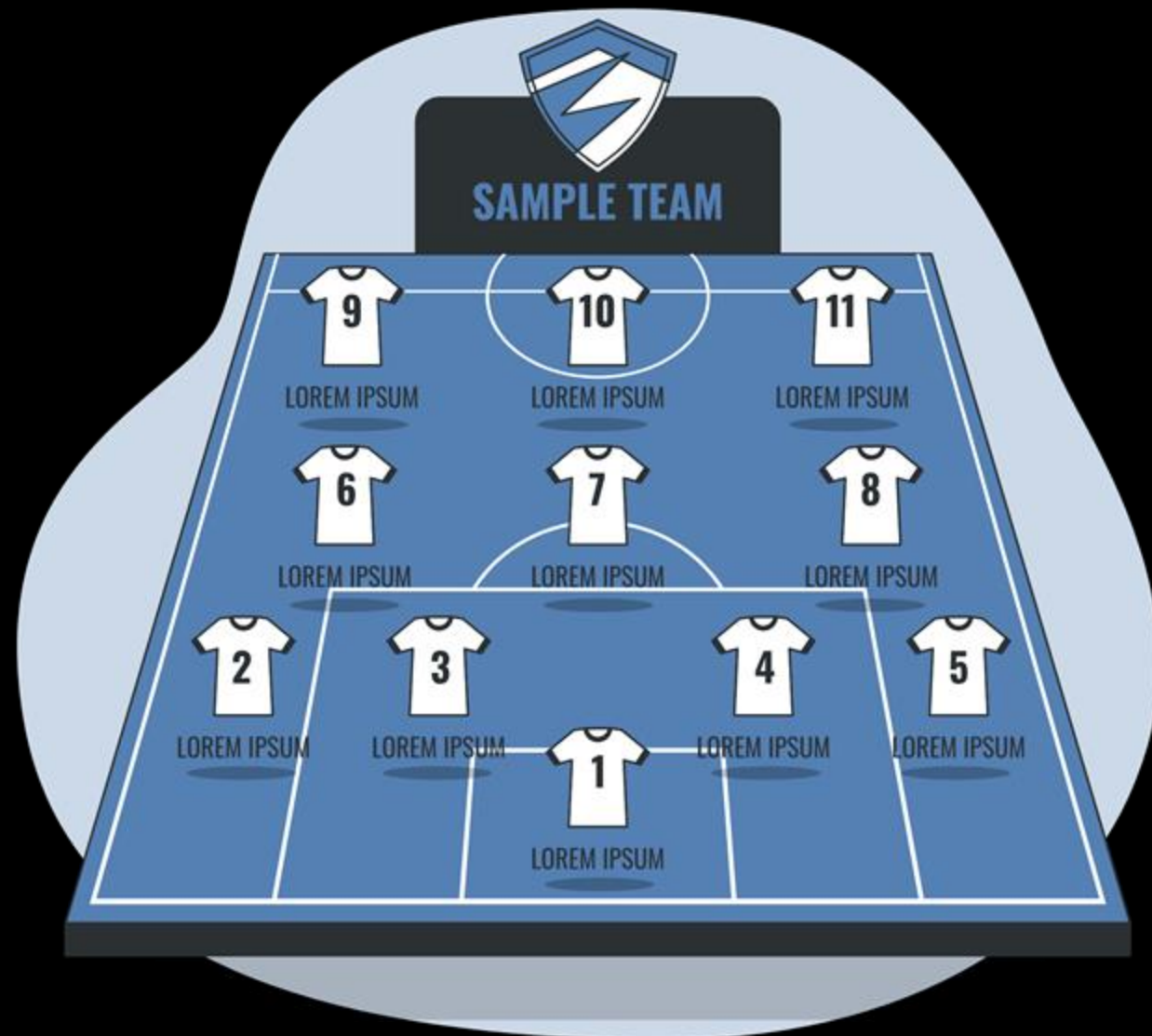
Mitarbeiter sind Teil des Systems

**Mitarbeiter müssen Teil der Lösung sein**



Die neue Fachkraft ist digital

# TEAM = Toll ein anderer machts?



## Soziokratie

Team entscheidet gemeinsam

## Menschlichkeit

Mensch rückt in den Fokus

## Standardisierung

Nicht als Selbstzweck

## Mentoring

„Prozess-Owner“ festlegen

## Generalisten

Überblick & steuern

## Vertrauen

Mensch vor Sachwissen

## Leidenschaft

Rückbesinnung auf das Warum?

## Personalisierung

Mitarbeiter sind keine Nummer

## Kundenwelt

Mitarbeiter aus pot. Kunden

## Experten

Details definieren

# Wissensabwanderung verhindern



## Dokumentation

- Team legt Standards fest
- Verfahrensanweisungen
- Prozesshaus bauen
- Mitarbeiter filmen Prozesse
- Anbieter Videos
- Internes Wiki

## Organisation

- Bei der Führung anfangen
- Abteilungen arbeiten Hand in Hand
- Regelmäßiger Austausch
- Customer Success Telefonate

## Resilienz

- Endergebnis erklären
- Überforderung verhindern
- Stupide Prozesse abschaffen
- Mehr Zeit für Kernaufgabe
- Stärken beachten

## Bewerber

- ~~Lebenslauf~~
- ~~Zeugnisse~~
- ~~Qualifikationen~~
- ~~Starre Stellenprofile~~

- Was wünschst du dir?
- Was sollten wir ändern?
- Wie würdest du vorgehen?