

# DIGITALE GASTRONOMIE: SMARTES GASTRO-BESTELLSYSTEM – SERVICE-BUTTONS FÜR BESTELLUNGEN UND BEZAHLUNG

BRANCHE:  
GASTRONOMIE UND DIENSTLEISTUNGEN



Zufriedene Gäste sind das beste Marketing – und mit dem smarten Gastro Bestellsystem der Firma Future-Order wird Service auf ein neues Level gehoben. Mit Hilfe von Dash-Buttons oder "Rufeinrichtungen", die auf der zuverlässigen FUSION IoT-Konnektivität basieren, können Gäste ganz bequem das Servicepersonal rufen – sei es für eine Bestellung, die Bezahlung oder Hilfe.

Gerade in stark frequentierten Bereichen wie Biergärten oder Terrassen wird so die Wartezeit reduziert, die Reaktionszeiten optimiert und die Zufriedenheit der Gäste deutlich gesteigert. Gleichzeitig ermöglicht das System eine gezielte Aufgabenaufteilung: Bedienungen können sich effizienter um Bestellungen kümmern, während Bezahlungen separat abgewickelt werden. Das verbessert nicht nur die Laufwege des Personals, sondern sorgt für einen reibungsloseren Ablauf – selbst bei großem Besucherandrang.

## KUNDENHERAUSFORDERUNGEN

- Potenziell lange Wartezeiten für Gäste, was zu Frust und zu Unzufriedenheit führt
- Servicepersonal läuft unnötige Wege und wird nicht optimal eingesetzt
- Verzögerungen bei Bestellungen oder Zahlungen führen zu Umsatzverlusten
- Fehlende Datentransparenz zu relevanten Daten wie Verweildauer, Spitzenzeiten oder Servicehäufigkeit
- Chaotische Organisation und unklare Prioritäten erhöhen den Stress beim Personal und senken die Effizienz

## ANFORDERUNG AN DIE LÖSUNG

- Alle Netze in Deutschland
- Zuverlässige und schnelle Datenübermittlungen
- Dynamisches Pooling
- Planbare Kosten
- Zugang zum SIM-Management Portal myFUSION

## KUNDENNUTZEN

- Erhöhung der Kundenzufriedenheit durch schnelleren und gezielteren Service
- Mitarbeiter können dank klarer Aufgabenverteilung effektiver arbeiten und Laufwege minimieren
- Zusätzliche Funktionen wie Statusanzeigen („Tisch frei“ oder „reserviert“) ermöglichen eine noch effizientere Organisation
- Zufriedene Gäste bestellen mehr und bleiben länger – das steigert die Einnahmen
- Einblicke in Verweildauer, Bestellhäufigkeit und Auslastung unterstützen die Betriebsoptimierung
- Klare Abläufe und gezielte Einsätze sorgen für eine entspannte Arbeitsatmosphäre
- Mit einem innovativen Gastro Bestellsystem positionieren sich Unternehmen als technologisch fortschrittlich und serviceorientiert
- Optimierte Prozesse und ressourcenschonender Personaleinsatz senken die Betriebskosten nachhaltig

