



LEITFADEN

Gewappnet für die 2020er-Jahre: Cloud-basierte Event Management Lösungen für die Gastronomie

Effizienz für rentablere Veranstaltungen in Hotels und Resorts

Event Management ist essenziell für das Restaurantgeschäft und schafft die Grundlage für schöne Erinnerungen abseits des Alltags – ob Geburtstagsfeste, Ruhestandsfeiern, Jubiläen, Hochzeitsgesellschaften oder andere besondere Anlässe. Angesichts der Abstandsregeln und gesundheitspolitischer Erfordernisse für das Event Management in Gaststättenbetrieben müssen Branchenführer mehr denn je auf Transparenz, Präzision und Effizienz setzen, um die aktuellen Herausforderungen zu meistern und die künftigen vorwegzunehmen, um ein bestmögliches Gasterlebnis sicherzustellen.

Robuste Cloud-basierte Sales & Catering Lösungen ermöglichen es Restaurants, die Art und Weise zu vereinheitlichen, wie sie ihre Prozesse verwalten und dabei die strenger Richtlinien für Präsenzveranstaltungen unternehmensweit zu berücksichtigen. Mit diesem Vorteil gewinnen führende Restaurants mehr Sichtbarkeit, Transparenz und den nötigen Fokus, um die Einhaltung der Richtlinien zu gewährleisten. Gleichzeitig meistern sie ihre eigentliche Mission: die Schaffung eines gemütlichen, einladenden Ambientes für die Gäste, zu jeder Zeit und unter allen Bedingungen. Wie helfen fortschrittliche Sales & Catering Softwarelösungen Restaurants dabei? Wie werden sie dies auch in Zukunft schaffen? Lesen Sie weiter, um mehr zu erfahren.

Die Vorteile eines Cloud-basierten Sales & Catering Event Managements

- Gleichzeitige, sofortige Software-Updates an mehreren Standorten
- Standardisierte End-to-End-Prozesse an allen Standorten
- Trendbeobachtung – markenweit
- Hohe Verfügbarkeit und Wartungsverwaltung über SaaS

Neue Vision für Event Management in Restaurants etablieren

Heute reagieren führende Gaststättenbetriebe auf die Abstandsregeln und Kapazitätsbeschränkungen an ihren Standorten mit pragmatischen Denkansätzen, innovativen Strategien und Technologien der nächsten Generation, die ihnen zu mehr Agilität verhelfen. Dabei stellen sie auch neue Überlegungen an, um Event Management-Prozesse unternehmensweit effizient und standardisiert umzusetzen. Sie suchen nach ganzheitlichen Prozessen, die eine größere Flexibilität und Anpassungsfähigkeit beinhalten, von der jeder Standort profitiert und die das Unternehmen aus dem zunehmend überholten Status quo herausführt.

Event Management Software, die in einer mandantenfähigen Cloud-Konstellation zum Zuge kommt, sorgt für mehr Manövrierfähigkeit, wenn sich die Anforderungen für Veranstaltungen in Restaurants verändern. Unterstützt durch Cloud-Infrastruktur helfen Softwarelösungen, die in den POS und andere wesentliche Bereiche eines Restaurantbetriebs integriert sind, Prozesse mit weniger Reibung und mehr Präzision zu erleichtern. Das schlägt sich in komfortablen Umgebungen für alle – auch Gäste und Mitarbeiter – nieder.

Mehr Klarheit und Kontrolle aus einem umfassenderen Blickwinkel

Fortschrittliche Event Management Lösungen, die Funktionen und zugehörige Daten in der Cloud konsolidieren, liefern eine End-to-End-Ansicht sämtlicher Veranstaltungen an allen Standorten. Auf operativer Ebene bietet dies eine erhebliche Erleichterung für die Anwendung der entsprechenden Parameter im Hinblick auf Kapazitätsbeschränkungen. Die Lösungen bieten auch einen umfassenderen Blickwinkel, sodass die Teams besser auf die Ansicht des gesamten Veranstaltungs-Lebenszyklus zugreifen können. Die jeweils folgende Aufgabe wird automatisch veranlasst. Diese klarere Perspektive minimiert Fehler und Versäumnisse und unterstützt ein durchweg herausragendes Gasterlebnis.

Die daraus resultierende Klarheit entlastet zudem das Personal vor Ort, das Präzisionsarbeit leisten kann, um sicherzustellen, dass das Verhältnis von Kapazität zu Teilnehmerzahl im Rahmen der Auflagen bleibt. Sie hilft den Mitarbeitern auch dabei, die Kommunikation mit den Veranstaltungsplanern im Auge zu behalten, um im Vorfeld der Veranstaltung noch mehr Klarheit zu schaffen.

Infor® Sales & Catering für das Event Management im Restaurant

- Stützen Sie sich auf vielfältige Hilfsmittel für Veranstaltungen – Catering-Kosten, Arbeitsplanung und Asset Management
- End-to-End-Präzision und Effizienz für mehrere Veranstaltungen von der Buchung bis zur Fakturierung
- Anpassbare automatisierte Prozesse zur Veranlassung von Aufgaben und Fehlervermeidung
- Online-Buchung und Self-Service-Funktionen für Gäste
- Nahtlose Integration mit POS-Systemen und Finanzen
- Standortweite Umsatzprognose, Umsatzanalysen im Jahresvergleich
- Erweiterte CRM-Funktionen – Historie, Kommunikation, Treueprogramm-Daten

Unter anderem können sich Restaurantstandorte so auf das konzentrieren, was sie am besten können, wenn die Teilnehmer eintreffen: Gäste in einer ansprechenden, entspannten Umgebung empfangen.

Wichtige Erkenntnisse für eine optimierte Strategie

Dank verbesserter Voraussetzungen für die Untersuchung von Trends, die Erstellung von Berichten und den Austausch von Erkenntnissen, bildet ein fortschrittliches Event Management einen wichtigen Hebel zur Stärkung der Resilienz angesichts sich ständig verändernder Rahmenbedingungen im Gaststättengewerbe. Diese Lösungen ermöglichen die Analyse wichtiger Daten und der Umsatzleistung sowie zuverlässigere Prognosen, die leicht überwacht werden können, unabhängig davon, wo sich die Teammitglieder befinden – zu Hause, unterwegs oder vor Ort.

Unterdessen unterstützt eine Cloud-basierte Event Management Lösung Führungskräfte dabei, positive Ergebnisse zu untersuchen, Grenzen aufzudecken und Möglichkeiten für eine effektivere Raumnutzung auszuloten, um weitere Rentabilitätspotenziale freizulegen.

Vertrauen aufbauen

Gäste in verschiedenen Funktionen zu bedienen bedeutet, auf ein gemeinsames Ziel hinzuarbeiten: Aufbau von Vertrauen. Wenn Restaurantstandorte eine besondere Veranstaltung abhalten und den Komfort und das Wohlergehen jedes Gastes zur obersten Priorität machen, insbesondere angesichts der jüngsten Veränderungen in der sozialen und wirtschaftlichen Landschaft, bildet dieses Service-Engagement eine starke Grundlage für Langzeitbeziehungen, die sich in einem höheren langfristigen Wert niederschlagen.

Cloud-basierte, von innovativen Technologiepartnern unterstützte Event Management Lösungen für Restaurants sind ein zentrales Mittel, um dies zu gewährleisten und um auch in abwechselnd turbulenten und ruhigen Phasen widerstandsfähig zu bleiben.

Die Herausforderungen des Event Managements in Restaurants in den 2020ern und darüber hinaus bewältigen

Mit dem Anbruch dieser neuen Ära ermöglichen Cloud-basierte Event Management Lösungen für Restaurants den Unternehmen mehr Präzision, größere Klarheit und weniger Unsicherheit, wenn es darum geht, ein herausragendes Erlebnis für Gäste und Mitarbeiter zu schaffen. Dazu gehört die dauerhafte Einhaltung sich ändernder Anforderungen und Bedingungen in Bezug auf Kapazitäten und Social Distancing. Gleichzeitig werden Restaurants besser aufgestellt sein, um jede Veranstaltung jetzt und in den kommenden Jahren zu einem unvergesslichen Gasterlebnis zu machen.

Welche weiteren Faktoren müssen Führungskräfte im Gastgewerbe berücksichtigen, um ihre Widerstandsfähigkeit in den 2020er-Jahren und darüber hinaus zu festigen?

Downloaden Sie jetzt Ihr Exemplar unseres Best Practices Guides, um für kommende Entwicklungen gewappnet zu sein.

MEHR ERFAHREN 

Folgen Sie uns:    



Infor ist einer der weltweit führenden Anbieter von Business-Cloud-Software, die auf ausgewählte Branchen spezialisiert ist. Über 65.000 Unternehmen in mehr als 175 Ländern vertrauen auf die 17.000 Mitarbeiter von Infor, um ihre Geschäftsziele zu erreichen. Weitere Informationen finden sich unter www.infor.de.

Copyright© 2022 Infor. Alle Rechte vorbehalten. Die hier aufgelisteten Wort- und Designmarken (Name, Logo) sind Markenzeichen und/oder geschützte Marken der Infor und/oder deren Tochtergesellschaften und sonstiger verbundener Unternehmen. Alle anderen hier genannten Markenzeichen sind das Eigentum der betreffenden Unternehmen. www.infor.com

Infor (Deutschland) GmbH, Zollhof 11-15, 40221 Düsseldorf, www.infor.de

INF-2366585-de-DE-0522-2