

GASTRONOMIE NEU DEFINIERT

Finanziert durch das Programm
[Impact Innovation](#)

Förderung für Lösungen
mit Wirkung!



Gastro 2.0 – weniger Stress, mehr Profit

HALBAUTOMATISIERTE LÖSUNGEN, DIE AKTUELLE PROBLEME LÖSEN

Projektkurzbeschreibung

Um Gastronomiebetriebe langfristig zu entlasten, wird ihnen ein **System aus neuer Betriebsstruktur, individuell angepassten Lösungspaketen und ein Begleitprozess zur Fortschrittmessung** angeboten. Um dieses Konzept möglichst vielen Gastronom:innen weitläufig anbieten zu können, ist eine **allgemein anwendbare Struktur** entwickelt worden, die viele der aktuell auftretenden Schwierigkeiten in der Gastronomie löst.

Es wurden **Lösungspakete** vorgefertigt, die **Probleme in den Bereichen der Finanzierung, des Managements, der Kommunikation und der Produktwahl** behandeln. Diese können dann, basierend auf Fragebögen zur Identifikation von individuellen Schwachpunkten, angepasst werden. Dadurch wird versucht, den **zeitlichen Aufwand für Gastronom:innen gering zu halten**, damit der Prozess nicht zu einer weiteren Quelle der Überforderung wird, sondern die **selbstständige Problemlösung der Betriebe** unterstützt.

Problemdarstellung

Durch den Mangel an einer funktionalen Struktur ist der Gastronomiemarkt auch heute noch **destabilisiert und unstrukturiert**. Das Kernproblem ist direkt in den Gastronomieunternehmen zu finden: **geringe Kenntnisse in Unternehmensführung, Wirtschaft und Personalmanagement** führen zu mangelnder Freizeit, Geldknappheit und Überforderung.

Impact

Mangel an Zeit und Wissen führt zu **Stress, destruktiver Entscheidungsfindung, falscher Unternehmensführung, mangelnder Kontrolle, und finanzieller Unsicherheit**. Diese summierenden Rückschritte betreffen den ganzen Gastronomiemarkt und haben **negative soziale und wirtschaftliche Auswirkungen** auf die Menschen, die aktiv und passiv mit der Gastronomie zu tun haben.

SUCCESS STORY

Zusätzlich belasten die großen Mengen an Einkäufen und Abfällen, die durch falsche und überhastete Entscheidungsfindung entstanden sind, die Umwelt unverhältnismäßig.

Innovationspotential

Viele der Unternehmen, die aktuell Betriebe unterstützen, bieten mögliche Lösungen wie Allgemeinwissen, Netzwerke und Beratungen an. Der Lösungsansatz dieses Projekts ermöglicht den Gastronomieunternehmen **direkt die Struktur im tagtäglichen Betrieb umzusetzen** und ihre **aktuellen Probleme selbst zu lösen**.

Ein allgemein einsetzbares System, das mit wenig Aufwand für unterschiedliche Gastronomiebetriebe angepasst werden kann, und dennoch diese Betriebe sehr gezielt und effektiv in deren Problemlösung unterstützt, bedeutet, dass eine **deutlich größere Anzahl von Gastronom:innen betreut werden kann, ohne dass die Qualität dieser Betreuung leidet**. Zusätzlich beschleunigt man den Prozess der Problemanalyse durch den Einsatz von Fragebögen deutlich.

Methodische Vorgangsweise und Akteur:innen-einbindung

Um ein möglichst hilfreiches System zu finden, wurde genau untersucht, **was vor, während und nach der Nutzung einer Dienstleistung oder eines Produkts geschieht**. Außerdem wurde erhoben, was die **Bedürfnisse der Klient:innen** in Bezug auf das gestellte Problem sind.

Sobald das ursprünglich bestehende Konzept auf die Ergebnisse dieser Untersuchungen angepasst wurde, wurden **Stamm- und Neukund:innen eingebunden, um den neuen Dienstleistungs-Prototypen zu validieren**. Zusätzlich wurden **Workshops mit Kund:innen und Interessensvertreter:innen** angeboten, um neue Konzepte der Kommunikation mit Nutzer:innen und dem gastronomischen Markt zu entwickeln.

Mithilfe dieser vollständigen Analyse des Marktes, der Kund:innen, der Probleme und der Bedürfnisse, konnten wertvolle Lösungen geschaffen werden.

Status Quo und nächste Schritte

Das Projekt konnte im Rahmen des Impact-Innovation-Programms wissenschaftlich fundiert und ein Prototyp entwickelt und getestet werden. Daraus wurde in der Zwischenzeit ein Produkt in Form einer Web-Plattform entwickelt.

Die Zeta-Plattform wird im Oktober 2021 gelauncht werden. Gastronomen können auf der Plattform alle wichtigen Managementbereiche ihrer Lokale zentralisieren: **Von Social-Media-Marketing und Werbematerialien-Erstellung bis hin zu Finanzmanagement und täglichen Tätigkeiten, wie Menüplanung, Kostenkalkulierung und Einkaufslisten**.

Alles ist in der Zeta-Plattform vereint und mit wenigen Clicks zu erledigen.

ZETA GASTRO E.U.

Vorgartenstraße 101/1/5,
1200 Wien
Tel. +43 (0) 681 2060 1198
office@zetagastro.com

**zeta
gastro**

Sie haben ein Problem gefunden, für das es noch keine optimale Lösung gibt? Werden Sie aktiv! Bis zu € 75.000,- stehen zur Verfügung, ganz unabhängig von Thema oder Branche.

Besuchen Sie uns unter www.ffg.at/impactinnovation