



TRANSGOURMET

Die clevere Cloud für Transgourmet-Kunden



360-Grad-Gastrosoftware von **gastronovi**

Keine halben Sachen

Warum für Franz Huditz, Geschäftsführer der Villa Lido und Wörthersee Schifffahrt, kein Weg an der 360-Grad-Gastro-Software von **gastronovi vorbeiführt.**

Franz Huditz geht gern aufs Ganze. „**Wenn ich etwas mache, dann entweder ganz oder gar nicht**“, sagt der 36-jährige Geschäftsführer von Klagenfurts mediterranem Kulinarik- und Lifestyle-Hotspot Villa Lido, und serviert zum Ausblick auf den türkisfarbenen glitzernden Wörthersee erst mal Cappuccino. „Und wenn ich etwas für das Restaurant oder unsere Wörthersee- Schiffe anschaffe, dann nehme ich das Beste, das momentan am Markt verfügbar ist.“

Die Erfahrung zeigt, dass sich Investitionen in ein wirklich gutes System immer lohnen.“ Damit wäre ein Stück weit auch schon erklärt, warum sich Huditz, der die Pizzeria Trattoria Villa Lido seit 2012 und die Geschäfte der Wörthersee Schifffahrt seit 2014 leitet, letztes Jahr für die cloudbasierte Gastronomie- Software-Komplettlösung von **gastronovi** (https://www.gastronovi.com/de/module/kassensystem/?gclid=EAlalQobChMlovaOvMeO4gIVCN-yCh3uHwmiEAAYASAAEgKIMvD_BwE)

entschied. Obwohl er eigentlich erst kurz zuvor ein neues System in der Villa Lido installiert hatte. „Dass wir trotzdem auf gastronomi umgestiegen sind, ist auch einem glücklichen Zufall zu verdanken“, erzählt Huditz.

„Beim Besuch des **Transgourmet Standes auf der GAST** im Herbst 2017, wo **gastronomi** und **Transgourmet** ihre **neue strategische Partnerschaft** vorstellten, dachte ich: Das ist es. Genau nach so einem **innovativen System**, das **alle Bereiche der Gastronomie abdeckt**, haben wir gesucht.“ Im Zuge des großen Villa- Lido-Umbaus im Jänner 2018 rüstete er auf das, wie er es nennt, „Rundum-sorglos-Paket für Gastronomen“ um. „Und es hält alles, was es versprochen hat“, betont Huditz. „In puncto Effizienz, Modularität und Mobilität kann kein anderes System am Markt mithalten.“

Smart optimieren

Die Software-Lösung in der Villa Lido umfasst unter anderem das Reservierungs-, Bestell-, Warenwirtschafts- und Kassensystem sowie ein direkt mit Transgourmet verknüpftes Einkaufssystem. Vor allem Letzteres begeistert Huditz, „weil ich durch diese Schnittstelle immer die tagesaktuellen Preise für bestimmte Produkte und damit meinen Wareneinsatz kenne“. Das **reibungslose Ineinandergreifen aller Module** hat aber in jedem Bereich zu einer **Qualitäts- und Effizienzsteigerung** beigetragen, betont er. Beispiele?

„Die **Zusammenarbeit** zwischen **Küche** und **Service** hat sich etwa durch den Küchenmonitor extrem verbessert, das Servicepersonal hat auf dem Smartphone immer den Überblick über Reservierungen, Shows und No-Shows, Kunden in eher uneinsichtigen Bereichen des Lokals können mittels QR-Code selbst Bestellungen tätigen und auch unsere Warenwirtschaft ist jetzt viel effizienter als zuvor.“ Für ihn als Geschäftsführer sei außerdem das Kennzahlen-Modul „Cockpit“ von enormem Wert, da es alle wichtigen Zahlen übersichtlich bündelt und von überall und jederzeit abrufbar sei.

„**Ich hab gerne den Überblick über alles**“, schmunzelt Franz Huditz. Er mag eben keine halben Sachen.
