

Start > Digitalisierung



Einkaufsmärkte

Der Grosshandel geht online

So viel Ärger das Jahr 2020 auch mit sich brachte, in puncto Digitalisierung hat es für viele Gastronomen und Hoteliers einen großen Schritt Richtung Zukunft bedeutet. Neben der digitalen Kontaktdaten-Erfassung oder der Integration digitaler Bestellsysteme für den neu aufgebauten Lieferservice setzen auch viele nun beim Einkauf auf die Online-Variante. Was bedeutet das für die Großmärkte und welche Chancen bieten sich für Handel und Gastronomen?

Von **Online-Redaktion** // 6. Januar 2021 // Geschätzte Lesezeit: 4 Minuten



© onurdongel | iStockphoto

Kontaktvermeidung in Pandemiezeiten

Ein entspannter Bummel durch den Großmarkt – das war schon vor Corona für die meisten Gastronomen eine geradezu lächerliche Vorstellung. Zu groß der Zeit- druck, zu voll die Liste, häufig der Besuch eines zweiten Geschäftes, um alle benötigten Zutaten zu bekommen. Wer träumt nicht davon, die Ware zum Wunschtermin vor die Tür geliefert zu bekommen? Hier hilft der Lieferservice, den Großhändler ihren Kunden anbieten und der sich besonders in Pandemiezeiten jenseits des Lockdowns großer Beliebtheit erfreuten.

Einer für alle

Wie schön wäre es, wenn mit einer Online-Bestellung alle Produkte zu erwerben wären, ohne zwischen den Shops der Lieferanten hin- und her zu wechseln. Denn auch wenn viele Shops der Einkaufsmärkte ein breites Angebot haben – irgendwas fehlt immer. Für ein Rundum-Sorglos Paket setzen sich verschiedene Shop-Anbieter und Netzwerke ein. Auf der einen Seite gibt es das Startup Gastrolion, welches laut eigener Angabe in Minutenschnelle das Angebot eines Lieferanten in einen Online-Shop umsetzt. Große Hersteller wie Froneri Schöller und Resch & Frisch vertrauen bereits auf das innovative System und auch ChefsCulinar setzt beim Online-Shop auf Orderlion. Vorteil: Wer sich als Gastronom dort registriert, kann über ein System auf die Online-Shops aller angeschlossenen Lieferanten zugreifen.

Als 360° Plattform mit One-Stop-Shopping-Ansatz präsentiert sich auch Gastivo. Mit der Easy-Order Funktion ist hier der Einkauf bei allen Lieferanten über einen Warenkorb mög- lich. Der Clou: Der Gastronom selbst kann seine Lieferanten hinzufügen, wenn diese ihre Waren noch nicht über die Plattform anbieten. Innerhalb weniger Tage kann er dann auch dort über Gastivo seine Bestellung inklusive seiner individuellen Preisvereinbarungen aufgeben. Ziel ist neben der Erleichterung der Abläufe für den Gastronomen die Unterstützung des Mittelstandes, um auch kleineren Händlern eine Plattform mit großer Reichweite zu bieten.

Die Vorteile auf einen Blick:

- Kostenlos und ohne Risiko
- Inspiration und Unterstützung in der Krise und zur Vorbereitung der Wiedereröffnung
- Schnell, einfach, fehlerfrei bestellen
- Per App von überall aus bestellen
- Über Neues und Aktionen immer auf dem Laufenden bleiben
- Auf einem Portal alle Lieferanten erreichen Komplett digitalisierter Bestellprozess

Fazit

Jetzt einfach die eigenen Lieferanten mit auf die Plattform nehmen, den Einkaufsprozess komplett digitalisieren alle Vorteile mitnehmen!

Beide Angebote sind für Gastronomen dauerhaft kostenlos und bieten so einen waschechten Mehrwert im stressigen Alltag: Enorme Zeitersparnis durch Online-Abwicklung und die Verfügbarkeit aller Lieferanten in einem Shop, mehr Zeit für kreatives Arbeiten in der Küche und den Gast.

Einkaufsmärkte mit Mehrwert

Einkaufsmärkte sind nicht länger nur Lebens- mittel- und Zubehörlieferanten für Gastronomie und Hotellerie, das Angebot erstreckt sich darüber hinaus auch auf Service- und Dienstleistungsangebote. Neben Software-Angeboten zu Webseitenerstellung oder Gutscheinverkauf fokussieren sich die große Anbieter auf den Servicegedanken. So können CHEFS CULINAR-Mitglieder von der Unternehmensberatung CHEFS CULINAR Consultig profitieren und ein kostenloses Erstgespräch rund um den eigenen Betrieb in Anspruch nehmen, die eigene Akademie informiert zu zahlreichen branchenrelevanten Themen von „Auf den Spuren der Traube“ bis „Frühstück als Gewinnbringer“.

Unterstützung in der Krise

Selten beherrschte ein einziges Thema alle Branchen über einen Zeitraum von mehr als sechs Monaten, doch die Coronakrise ist nach wie vor in aller Munde. Hilfen werden für die mit am meisten gebeutelte Gastronomie und Hotellerie angekündigt und umgesetzt und doch sorgen permanent aktualisierte Regelungen, Fragen zu Kurzarbeit und Überbrückungshilfe für einen erhöhten Informationsbedarf. METRO nutzt seinen Bekanntheitsgrad, um neben dem aktualisierten digitalen Angebot (DISH) den Kunden in der Krise mit Rat und Tat zur Seite zu stehen. Ob mit einer eigens eingerichteten Hotline (0211 969 9910), unter der erfahrene Gastronomen helfen, sich bei Hilfsangeboten und Lösungen zurechtzufinden oder mit Tipps von Gastro-Experten – hier werden Tipps gegeben, hier wird beratend zur Seite gestanden.

Angestoßen von Transgourmet hat sich zudem eine breite Allianz aus relevanten Interessenverbänden, Partnern aus Food & Beverage-Industrie und der Non-Food-Branche zusammengeschlossen und in einem offenen Brief an politische Entscheider gemeinsame Forderungen formuliert. Auf der entsprechenden Webseite finden Gastronomen und Hoteliers aktuelle Infos und FAQs rund um Corona, Lockdown und einen tagesaktuellen Newsflash.

Jens Armbrust, Geschäftsführer der gastivo portal GmbH und Vorstand der Team Beverage AG, über Anwendung und Vorteile der Online-Plattform gastivo:

Gastivo – das Amazon der Gastronomie?

Nein, wir sind nicht als Preisvergleichsseite oder Online-Shop, wie zum Beispiel Amazon, zu verstehen. Wir sind das führende Bestellportal für Gastronomen und Lieferanten in Deutschland. Mit unserem One-Stop- Shopping-Prinzip ermöglichen wir die Bestellung aller Produkte über einen einzigen Shop – egal ob Getränke, Food oder Nonfood. Mit unserem 360°-Ansatz bieten wir der Gastronomie einen digitalisierten und optimierten Bestellprozess. Wir stehen ihr mit einem starken Lösungspartner-Netzwerk zu Vorteilsbedingungen zur Seite. Außerdem helfen wir die Branche auf gastivo.de regelmäßig mit Impulsen und Handlungsempfehlungen.

Wie erfolgt die Bestellung über Gastivo?

Jeder Gastronom hat individuelle Ansprüche. Wichtig ist, darauf flexibel zugehen. Bei uns kann er unkompliziert und kostenlos per Webshop oder App bestellen und jederzeit und überall Zugriff auf alle seine persönlichen Lieferanten und sein individuelles Sortiment. Mittlerweile bestellen schon über 60 Prozent aller Nutzer über die offlinefähige App, Tendenz steigend. Unsere intuitive Benutzeroberfläche und diverse Optionen zur Personalisierung vereinfachen die Bestellung. So können zum Beispiel Bestelllisten nach Lagersortierung angepasst oder Mitarbeitern unterschiedliche Rechte für den Bestellprozesse zugewiesen werden. Im Gegensatz zum Auslaufmodell Fax oder Telefon erfolgt die Abwicklung effizient und spart Zeit und Kosten.

In Kürze: Wofür steht die Multilieferantenplattform Gastivo?

Digitalisierung und Verschlinkung von Prozessen werden auch in der Gastro-Branche und vor allem in Krisensituationen immer wichtiger. Das haben wir erkannt und mit unserer offenen Plattform für Gastronomen und Lieferanten umgesetzt. Auf Gastivo kann jeder Gastronom alle seine Partner an einem Ort bündeln. Bestellungen per Papier und Stift? Das können wir besser! Unser Ziel ist es, Gastivo als Betriebssystem für erfolgreiche Gastronomiebetreiber zu etablieren.

Anzeige

Schluss mit dem Verwaltungs-Chaos bei der Dokumentation Ihrer Gästedaten, Newsletter-Anmeldungen und sonstigen Einwilligungsverpflichtungen.

PRODSGVO guide



Zur Startseite

Schlagwörter:

Einkaufsmärkte, Großhandel, Großmarkt, Online-Shopping

Bisher keine Kommentare zu "Der Grosshandel geht online"

[Kommentarformular anzeigen](#)

Weitere Artikel zum Thema

Übersicht

12 Anbieter von digitalen Speisekarten, die Sie bei den Corona-Auflagen unterstützen

Durch die strengen Auflagen zur Wiedereröffnung von Restaurants und Hotels nach der Coronakrise treten bisher unbekannte Probleme auf. So sind insbesondere Gebrauchsgegenstände, die oft die Hände wechseln, wie etwa die klassische Speisekarte, zum Mittelpunkt des Infektionsschutzes geworden und es muss eine „corona-gerechte“ Alternative her. Viele Unternehmen haben da eine Chance im Markt entdeckt und eine digitale Speisekarte entwickelt. Wir haben eine Auswahl an Anbietern für digitale Speisekarten zusammengestellt.

Online

„Kostenpflichtig“ Button ist Pflicht



Wer ein Hotelzimmer bucht oder online etwas bestellt, muss darauf hingewiesen werden, an welcher Stelle im Kaufprozess der Vertrag zustande kommt.

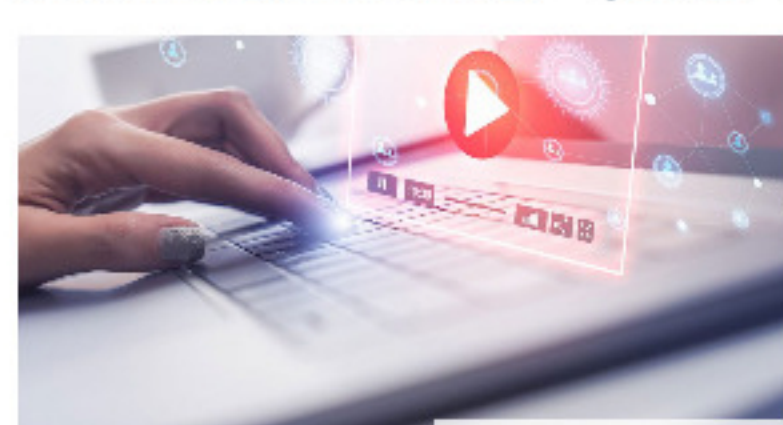
Online-Shops für Unternehmen

Digitalisierung des Einkaufs im Hotelgewerbe

Digitalisierung ist für Unternehmen ein wichtiger Schritt der Zukunftssicherung. Ein Prozess, der mittlerweile alle Bereiche umfasst, so auch den Einkauf. Vorbei die Zeiten, in denen Excel-Listen, Fax und E-Mails die Beschaffungsvorgänge abbildeten. Wer Online-Shops für Unternehmen nutzt, kann viele Beschaffungsprozesse digitalisieren und somit Kosten sparen und die Produktivität steigern.

Digitalisierung

Von Mozart bis Metal – jedem Gast sein eigener Song



Online buchen, werden und auch Einchecken sind für viele Hotelgäste bereits Standard. Aber wie sieht es mit der digitalen Versorgung vor Ort aus? Wer neben der digitalen Gästemappe mit innovativem Service punkten möchte, gibt dem Gast was auf die Ohren.

Digitaler Trainer how.fm spart Ressourcen

App übernimmt Einarbeitung von Mitarbeitern

Durch eine neue App soll es möglich werden, Gastronomen bei der Einarbeitung in ihre Abläufe zu unterstützen. So sollen laut Angaben der Entwickler bis zu 50 Prozent der Ausbildungskosten eingespart und die wichtigsten Prozesse aktiv vermittelt werden. Aber wie genau funktioniert das Konzept der App und welcher Anbieter steckt dahinter?

Unsere Themen

Corona	Ratgeber Kombidämpfer
Hubs	Ratgeber Berufsbekleidung
Digitalisierung	Ratgeber Kassensysteme
Neuheiten 2020	Ratgeber Personalplanung
Management	Ratgeber Frühstück & Brunch
Recht & Finanzen	Alkoholfreie Getränke
Food & Beverage	Ratgeber Spültechnik
Technik & Ambiente	

Unser Service

Hilfe/Kontakt
Mediadaten
Newsletter
Archiv eMagazine
Datenschutz
Impressum

GASTGEWERBE **magazin**

In Kooperation mit:

