

FÜR DAS TEAM, DIE GÄSTE UND NEUE KREATIONEN

Die Digitalisierung schenkt uns Zeit

Im Gasthof Adler, den Jan Hiller gemeinsam mit seiner Frau Katrin betreibt, herrscht ein traditionelles Ambiente. Den Gästen werden schwäbisch-bayerische Spezialitäten, aber auch moderne Currys und Bowls geboten. Was man nicht sieht: Im Hintergrund laufen unzählige digitale Fäden zusammen. Für den heutigen Erfolg des Gasthofs war die Digitalisierung ein wichtiger Schritt.



Jan und Katrin Hiller,
Betreiber des Gasthof Adler



Jan Hiller, gebürtig aus Berlin, schloss nach seiner Metzgerlehre eine Kochlehre im Adlon Berlin an. Dann begann seine Reise durch die internationale Sternegastronomie. Vom Königshof in München, wo er seine Frau kennenlernte, über die Sterne-küche in Florida hin zu einer großen Cateringfirma. Heute findet man Jan Hiller im Gasthof Adler. Seit 1928 im Familienbesitz seiner Frau, bot der Betrieb für die beiden eine schöne Möglichkeit die Familientradition fortzuführen. „Natürlich läuft es in einem ländlichen Gasthof anders. Wir sind ein Familienbetrieb, das heißt ich bin Koch, Hausmeister, Seelsorger, Servicekraft, Einkäufer, auch mal Maler und Handwerker und mache Marketing“, zählt Jan Hiller auf. Kurz wird er ernst: „Man darf nicht vergessen, dass die Branche immer noch unter großem Fachkräftemangel leidet. Weniger Personal, gleiches Arbeitsvolumen. Und dann noch Corona, Krieg, Energiekrise.“ Mit seiner Affinität zu Technik und seinen Erfahrungen in internationalen Großküchen hat er in den letzten Jahren vieles neu strukturiert und digitalisiert. „Das Wertvollste, was wir bekommen können, ist Zeit – und das ermöglichen uns die digitalen Prozesse“.

Höchste (digitale) Standards in der Küche

In der Küche kommen innovative Verfahren zum Einsatz, unter anderem Cook and Chill und Cook and Freeze. „Ein typischer Sonntagsbraten hat uns früher oft einen halben Tag gekostet. Jetzt lassen wir ihn kontrolliert über Nacht schmoren, dann wird er automatisch runtergekühlt (Chill) oder gefroren (Freeze). Am nächsten Tag müssen wir das Essen nur noch einlagern“, sagt Jan Hiller. „Lange Zeit war es gerade in der Sternegastronomie ein Unding, Speisen so zuzubereiten“, erklärt der Gastronom. „Aber ich habe die Erfahrung gemacht, dass wir damit eine viel höhere und zuverlässige Qualität erreichen können. Und nachhaltig ist es auch: Es passieren weniger Fehler, wodurch weniger weggeworfen wird. Und wir bereiten genau so viel zu, wie wir auch Bestellungen haben.“

Was dabei aber auf keinen Fall zu kurz kommt: Die Gerichte haben alle ihre ganz eigene, persönliche Note.

„Das ist das, was mir besonders Spaß macht: neue Menüs zu kreieren, zu schauen, welche Produkte es gibt und was brauche ich dafür.“ Einkaufen geht Jan Hiller ebenfalls digital. Sammelbestellungen per PDF gehen direkt an alle Händler und Lieferanten, digitale Rechnungen von METRO erleichtern die anschließende Buchhaltung – natürlich per App.

Digitalisierung im Einklang mit dem Wir-Gefühl des Teams

Auch die Teamplanung läuft im Gasthof Adler digital. Flexible Dienstpläne und intelligente Stundenanpassung fördern die guten Arbeitsbedingungen. Urlaube und wichtige Infos – alles in einer App. Ebenfalls per App werden To-Do-Listen erstellt und abgearbeitet, sodass alle jederzeit sehen können, was noch zu tun



JURYBEGRÜNDUNG

Der Gasthof Adler hat das richtige Mindset und schreckt nicht davor zurück, Neues zu testen und zukunftsweisende Technologien dort einzusetzen, wo sie den Betrieb weiterbringen. Damit hat der Gasthof Adler bereits früh begonnen und sowohl Schnittstellen zu Mitarbeitenden und Gästen digitalisiert als auch mit Hilfe von digitalen Anwendungen die wirtschaftliche Effizienz verbessert und die Qualitätssicherung vereinfacht. Auch Chat GPT hat bereits Einzug erhalten und unterstützt bei der Kundenkommunikation. Ein tolles Vorbild in der Gastronomie für eine Nutzung der Digitalisierung ohne Berührungsängste.

ist. „Das alles funktioniert sehr gut. Wir haben aber auch schon bemerkt, dass zu viel digitale Kommunikation das Wir-Gefühl stören kann. Über einen Chat ist vieles unverbindlicher und unpersönlicher. Für ein starkes Team muss man viel miteinander sprechen“, erklärt Jan Hiller. Dafür seien sie sensibilisiert und schränken digitale Anwendungen wieder ein, wenn die Teamdynamik nicht passt.

Im Gastraum nehmen die Mitarbeitenden die Bestellungen der Gäste digital auf. Die automatisierten Prozesse sparen Zeit, in der sich die Mitarbeitenden verstärkt um die Gäste kümmern können. Um die Akzeptanz bei den Mitarbeitenden macht sich Jan Hiller keine Sorgen. Die Anwendungen seien mittlerweile selbsterklärend für die jungen Menschen. Zudem gibt es für alle Mitarbeitenden Schulungen in den Apps.

Digitales Gästeerlebnis rund um die Uhr

Die Gäste des Gasthof Adler profitieren zudem von den digitalen Angeboten auf der Website. Zu

den Öffnungszeiten können sie ihre Lieblingsgerichte auch zum Abholen bestellen. Online-Reservierungen sind 24 Stunden am Tag möglich, ebenso die Bestellung eines Gutscheins und sogar Caterings. Für letzteres legen die Gäste ihre Wunschspeisen einfach in den Warenkorb. Wer immer informiert sein möchte, kann sich zum Newsletter per WhatsApp anmelden. Jan Hiller erläutert: „Wir probieren einfach aus – manchmal sind wir aber etwas zu schnell. So haben wir versucht die Bestellung per QR-Code einzuführen, dann aber wieder pausiert, weil es in dieser Zeit für unseren Betrieb und unsere Gäste einfach noch nicht das Richtige war. Aber wer weiß, was in drei Jahren ist.“

Ob digital oder nicht – Gastronomie macht Spaß

„Wir haben uns mit der Digitalisierung unseres Betriebs vieles ermöglicht und vieles erreicht. Und das soll auch so weitergehen. Und ich freue

mich noch auf die ein oder andere Anwendung, die unserem Team die Arbeit erleichtert“, sagt Jan Hiller vielversprechend. Neben der Leidenschaft für Technik und Digitales merkt man ihm nicht weniger seine Begeisterung für die Gastro-Szene an. „Gastronomie macht Spaß und Koch ist ein schöner Beruf, das ist ganz wichtig“, lächelt er. Es sei wichtig, dass dies auch so bleibe. Koch oder Kellner sei im Gasthof Adler mehr als eine Berufsbezeichnung. „Wir schenken den Gästen Zeit auf Tellern und geben ihnen Energie. Und meistens gehen die Menschen ja glücklicher nachhause als sie es zuvor waren, oder? Das ist meine große Motivation: Wenn die Gäste rausgehen und sagen: Schön habt's ihrs hier“, schließt Jan Hiller im heimischen Dialekt.