

Aachener Start-Up begeistert Gastronomen

# Smarte und digitale Lösungen erleichtern den Neustart in der Gastronomie

Aachen, 07. Juni 2021 – Bundesweit blicken Gastronomen gespannt auf die lokalen Inzidenzwerte und treffen Vorkehrungen zur Wiedereröffnung. Zum Neustart der Gastronomie bietet das Aachener Start-Up TableQ ein umfangreiches Servicepaket für die digitale Abwicklung der Geschäftsprozesse – von der Bestellung bis hin zur bargeldlosen Bezahlung. Betreiber von Restaurants, Biergärten und anderen Betrieben mit Außengastronomie können ihr Geschäft effizient, kontaktarm und mit minimiertem Risiko für Gäste und Beschäftigte wieder aufnehmen.

TableQ wurde im vergangenen Jahr aus der Idee der papierlosen und gleichzeitig DSGVO-konformen Gästeregistrierung für Restaurants und Kneipen geboren und seitdem konsequent weiterentwickelt. Neben der ursprünglichen Registrierfunktion bieten bereits die kostenlose Version *Basis* und die Ausbaustufe *Plus* zahlreiche attraktive Features wie das Hinterlegen digitaler Speisekarten, das Anlegen individueller Tische und die Bereitstellung entsprechender QR-Codes. Ebenso ist die Einbindung von Social-Media-Kanälen für die direkte Interaktion mit dem Gast möglich. Die Komplettlösung *Premium* ermöglicht zusätzlich die Abwicklung des Bestell- und Bezahlprozesses per Smartphone im Restaurant sowie mit der Ergänzung TableQgo die vollständig digitale Abwicklung des Abholgeschäftes.

Gastronomen profitieren enorm von dieser Form der Digitalisierung, da sie ihre Prozesse zeit- und kosteneffizienter gestalten können. Durch die kontaktlose Bestellung und Bezahlung kann beispielsweise das Servicepersonal seine Arbeitsweise optimieren und die Effizienz deutlich steigern, dies bedeutet im Umkehrschluss für den Gast kürzere Wartezeiten und dadurch einen erhöhten Wohlfühlfaktor. Im Restaurantmanagement lassen sich z.B. Aktualisierungen in der Speisekarte digital schneller umsetzen, durch die wegfallenden Neudrucke lassen sich Zeit und Kosten einsparen, zusätzlich profitiert die Umwelt durch weniger Papierabfall.

Im Berliner „ERDINGER am Gendarmenmarkt“, das als einer der ersten Gastronomiebetriebe TableQ für sich entdeckt hat, ist man bereits kurz nach der Einführung beeindruckt. Geschäftsführer Christian Röhn erläutert seine Motivation zur Einführung der digitalen Unterstützung: „Die Auswirkungen der Corona-Pandemie belasten uns wie die gesamte Branche sehr stark. Wie viele andere Betriebe hatten wir mit erheblichen Umsatzeinbrüchen zu kämpfen. In dieser herausfordernden Situation haben wir daher nach Lösungen gesucht, um unsere Kunden auch im Lockdown bedienen zu können. Das Abholgeschäft ist bei unseren Kunden, die unsere hohe Qualität und unseren Service schätzen, auf äußerst positive Resonanz gestoßen. TableQ ist uns als durchdachte und smarte Lösung zu gleichzeitig fairen Konditionen und mit einem hervorragenden Support positiv aufgefallen. Wir freuen uns sehr darauf, unsere Gäste nun auch im Vor-Ort Geschäft mit digitaler Unterstützung noch zufriedener und glücklicher als vor dem Lockdown zu machen.“

Myron Graw, Geschäftsführer des Aachener Startups erläutert die Vorteile von TableQ: „Wir bieten Gastronomen eine unabhängige und eigenständige Plattform zur Digitalisierung und Optimierung ihrer Geschäftsprozesse. Unsere digitale Lösung begleitet den Gast vom digitalen Check-in bis hin zur Bezahlung, genauso wie während des Bestell- und Abholprozesses. Mit der Integration der bargeldlosen Bezahlung tragen wir außerdem einem Trend der vergangenen Jahre Rechnung. Bei einer Umfrage im Jahr 2019 gaben in der Gruppe der 18-29-Jährigen

rund 90% an, in Bars, Cafés und Restaurants bargeldlos zu bezahlen. TableQ eröffnet Gästen wie Gastronomen eine weitere komfortable Bezahlungsfunktion, der Gastronom spart durch die Unabhängigkeit von großen Bezahlleistungsdienstleistern bares Geld.“

Der gesamte Auswahl- und Bestellprozess findet auf dem Smartphone des Kunden statt, für den Gast erhöht sich dadurch auch die Hygiene, für das Servicepersonal entfallen das Reinigen und Desinfizieren der gedruckten Karten. Die Bestellungen werden von der Software digital in die Küche übermittelt, das Küchenpersonal hat somit jederzeit die volle Übersicht über die anstehenden und abgearbeiteten Aufträge. Bei TableQ wählt der Kunde von zu Hause oder unterwegs aus der digitalen Speisekarte und übermittelt seine Bestellung digital an das Restaurant. Beim Besuch im Restaurant wird ein QR-Code am Tisch gescannt und anschließend die Auswahl aus der Karte getroffen. Die Gerichte werden frisch zubereitet, der Kunde holt die Speisen zu einer vorgegebenen Zeit im Restaurant, gegebenenfalls sogar kontaktlos, ab oder bekommt das Essen vom Servicepersonal serviert. Die Bezahlung wird in beiden Fällen über TableQ abgewickelt.

Bei der Entwicklung setzte das Team bewusst auf eine Web-Applikation. Anders als vergleichbare Produkte wird TableQ nicht als klassische App bereitgestellt, sondern der Gast gelangt via QR-Code auf eine eigenständige Bestell- und Bezahlapplikation des Gastronomen. Dies ermöglicht die einfache Bedienung, ohne eine zusätzliche App auf dem Smartphone installieren zu müssen. Auch im Restaurant können Bestellungen somit schnell, sicher und ohne zusätzlichen Aufwand getätigt werden.

Interessierte Gastronomen finden weitere Informationen auf der Webseite [www.tableq.de](http://www.tableq.de), das Team steht Ihnen für ein persönliches Beratungsgespräch gern und jederzeit zur Verfügung.

## Über TableQ

Die TableQ GmbH entwickelt, vertreibt und unterstützt Gastronomen mit einer digitalen 360 Grad Lösung zur effizienten Abwicklung des administrativen Gastronomiebetriebs. Das Unternehmen wurde im Sommer 2020 als SpinOff der KEX Knowledge Exchange AG auf dem RWTH Aachen Campus gegründet, das Team verfügt über langjährige Erfahrung und Expertise in der Entwicklung von digitalen Produkten und Lösungen. Erfahren Sie mehr auf [www.tableq.de](http://www.tableq.de)

## Pressekontakt

Myron Graw  
Geschäftsführer  
[Myron.Graw@tableq.de](mailto:Myron.Graw@tableq.de)