

Internorga 2023: Lieferando Neuerungen und Service-Highlights für die Gastronomie

Der Trend zu Onlinebestellungen verschaffte Gastronomen auf Lieferandos Marktplatz auch 2022 weiter wachsende Umsätze und rund 25 Prozent größere Warenkorbswerte als noch vor der Pandemie. Dabei erleichtern Lieferandos Technologien und Services den Restaurantpartnern auch in anderen Bereichen eine effiziente Digitalisierung ihres Geschäfts. Zum Beispiel um die Auslieferung zu beschleunigen, Küchenabläufe zu optimieren, Betriebskosten zu senken und das eigene Angebot flexibler auf Trends und die aktuelle Preisentwicklung auszurichten.

Neue und verbesserte Services für die Gastronomie

- 1. Lieferando Kurier-App für Restaurants mit eigenen Fahrern:** Hungrige Kunden möchten genau wissen, wann ihr Essen ankommt, und eine effiziente Lieferlogistik verschafft Restaurants handfeste Kostenvorteile. [Lieferandos Fahrer-App für Restaurantpartner](#) mit integriertem Food Tracker ermöglicht beides. Sie erleichtert neben dem Lieferbetrieb auch die Planung in der Küche, um die Zubereitung und Touren effizienter zu takten. Das verkürzt Lieferzeiten und verbessert das Bestellerlebnis der Kundschaft, die die Anlieferzeit ihres Essens genau verfolgen kann. Fahrern ermöglicht sie den Dialog mit Bestellern. Gastronomen verschafft sie hilfreiche Daten zur Optimierung ihrer Außer-Haus-Logistik.
- 2. Digitale Analysen:** Auch Geschäftsmodelle brauchen Erfolgsrezepte. Lieferandos erweiterte [Analytics](#) liefern dafür wichtige Zutaten, ermöglichen auch Kleinstbetrieben datenbasierte Entscheidungen. Ihre Kennzahlen und Auswertungen visualisieren den Umsatz und seine Entwicklung in frei definierbaren Zeitfenstern. Sie zeigen durchschnittliche Bestellwerte, die Leistungsübersicht einzelner Gerichte und Liefergebiete sowie Stornierungsquoten und den Anteil von Neu- gegenüber Stammkunden. So lassen sich Angebote und Margen verbessern, Ressourcen und Personalkapazitäten besser planen, die Nachfrage in der nächsten Saison prognostizieren und Marketingaktivitäten effektiv schärfen.
- 3. Agileres Liefergeschäft:** In der Gastronomie zählt jede Minute. Mittels Lieferandos neuer [Self-Services](#) können Restaurants ihre Menükarten und Rabattaktionen, die Verfügbarkeit einzelner Gerichte, Preise und Öffnungszeiten jederzeit eigenständig anpassen. Das erleichtert und beschleunigt ihren Betrieb in dynamischen Zeiten.

Vergünstigte Partner-Services

Als langjähriger Marktführer verschafft Lieferando seinen Restaurantpartnern nicht nur die größte Sichtbarkeit, weiter steigende Umsätze und eine zukunftssichere Plattform zum Aufbau einer eigenen Stammkundschaft. Das Servicespektrum reicht über den Tellerrand der Bestellvermittlung hinaus, vergünstigt ihnen die Beschaffung von Verpackungen und gastronomischem Bedarf, reduziert Kosten auch durch neue Servicepartner. Neu sind zum Beispiel:

1. **Finanzierungskredite:** In Kooperation mit [Banxware](#) erleichtert Lieferando seinen Restaurantpartnern den Zugang zu günstigen Finanzierungskrediten. Beispielsweise zur Anschaffung von Equipment, der Einrichtung ihrer Räumlichkeiten, dem Ausbau ihres Geschäfts oder um Liquiditätsengpässe zu überbrücken. Dabei kann der Gastronom seine Kreditwürdigkeit anhand seiner Lieferando-Erlöse untermauern.
2. **Vergünstigte Energiekostenberatung:** Energie ist in Deutschland um bis zu 38 Prozent teurer geworden. Um die Zusatzbelastung abzufedern, bietet Lieferando seinen Restaurantpartnern eine vergünstigte Energiekostenberatung durch [Ampere](#).
3. **Rabattierter Mobilfunk:** Zwar greifen Lieferandos Endkunden nicht mehr zum Hörer, doch Fahrer und Restaurantpersonal kommunizieren meist telefonisch. Lieferandos Kooperation mit [Vodafone](#) verschafft Partnern bis zu 33 Prozent Rabatt auf Mobilfunkverträge.

Nachhaltige Verpackungen

Lieferando investiert seit Jahren in die Entwicklung nachhaltiger **Einwegverpackungen** und kooperiert mit führenden **Mehrweganbietern**. Im [Webshop für Restaurantpartner](#) fördert die Bestellplattform den Umstieg auf nachhaltige Verpackungsalternativen durch Preisnachlässe und eine große Auswahl.

1. Im Sommer 2021 pilotierte Lieferando mit Rebowl erste Lieferungen in wiederverwendbaren Schalen. 2022 erweiterte Lieferando die Auswahl auf Partnerschaften mit [Vytal](#), [Rebowl](#) sowie [Relevo](#). Restaurants können deren Schalen einfach in ihren Menükarten anbieten und in Lieferandos Webshop vergünstigt beziehen.
2. Seit 2022 bietet Lieferando eine 100 Prozent natürliche, biologisch abbaubare Verpackung mit einer fett- und wasserabweisenden [Algenbeschichtung](#). Diese Lieferando Eco-Menüboxen sind in drei Größen verfügbar, lassen sich im Papierrecycling entsorgen oder bauen sich binnen sechs Wochen vollständig ab. Lieferandos Muttergesellschaft fördert den Hersteller Notpla bei der Entwicklung seit 2018. Das Startup wurde für die Weltneuheit mit dem Earthshot Prize 2022 ausgezeichnet.

Presseteam Lieferando

presse@lieferando.de