

AIDA erfindet sich neu: Digitale Speisekarten für Nachhaltigkeit und Genuss

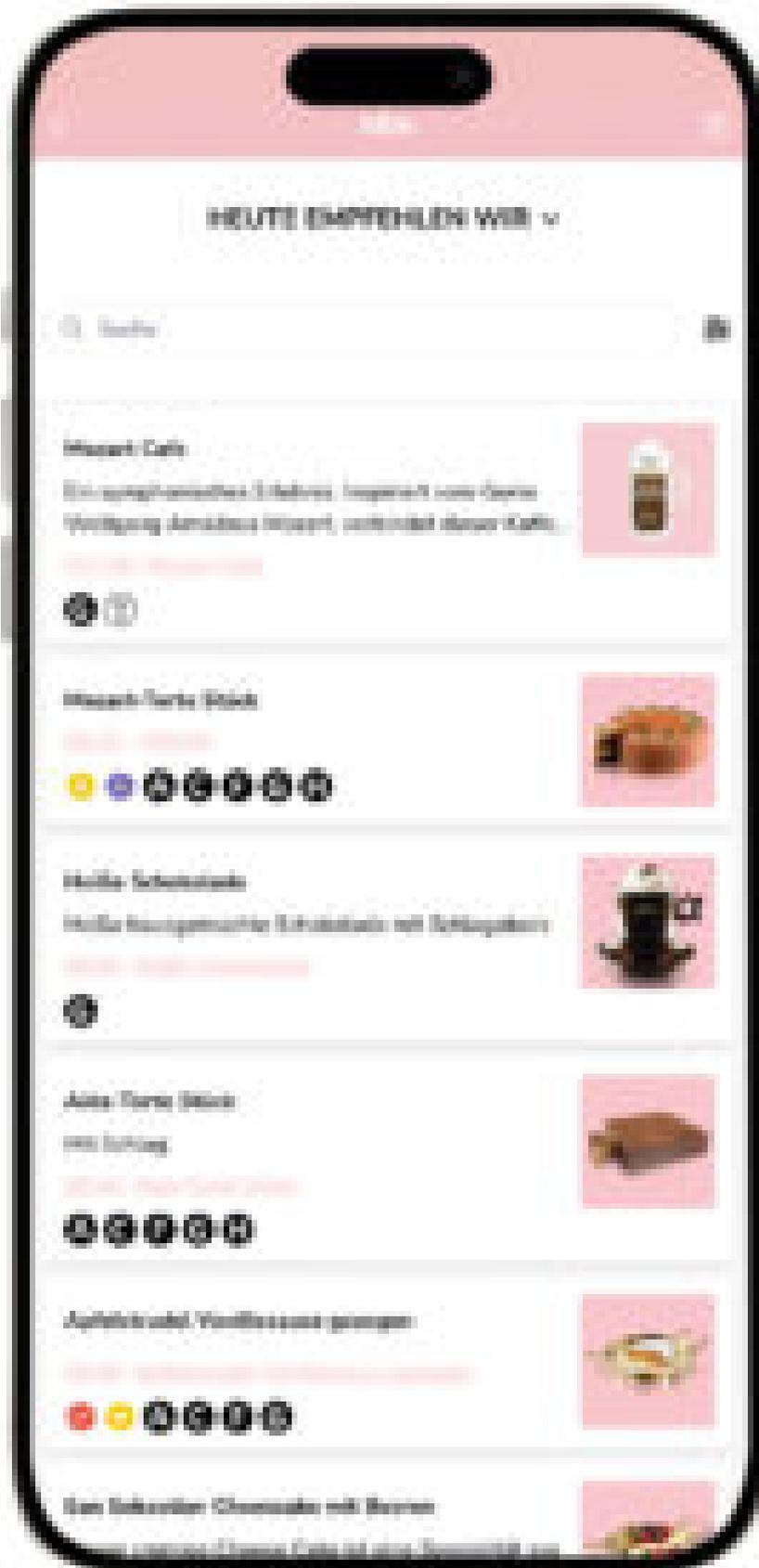
AIDA feiert 111 Jahre und führt digitale Speisekarten ein, reduziert Papierverbrauch und fördert nachhaltig den Klimaschutz.



Wiener Café-Konditorei AIDA setzt auf zeitgemäße Tools und Klimaschutz. © Innsbruck Info

Die Wiener Traditions-Café-Konditorei **AIDA** geht mit der Zeit und setzt auf innovative digitale Lösungen, um sowohl der Umwelt als auch den Bedürfnissen ihrer Gäste gerecht zu werden. In ihrem 111. Jahr des Bestehens präsentiert das Unternehmen ein neues Konzept, das den klassischen Service mit modernster Technik verbindet.

Ab **12. Dezember 2024** wird in allen AIDA-Filialen auf gedruckte Speisekarten verzichtet und stattdessen die zeitgemäße Präsentation durch digitale Speisekarten mittels **QR-Codes** eingeführt. Diese Entscheidung ist nicht nur ein Schritt in Richtung Digitalisierung, sondern auch ein aktiver Beitrag zum **Umweltschutz**.



Neuerdings gibt es bei AIDA an Stelle der papierenen Speisekarten digitale Speisekarten mittels QR-Codes. © AIDA

Digitalisierung aus Überzeugung

Dominik Prousek, in vierter Generation Eigentümer von AÏDA, äußert sich zum Wandel: *"Wir übernehmen hier ein wenig die Vorreiterrolle für die gesamte heimische Gastronomie. International ist dies schon lange ein gut gelebter Standard, der nun auch in Österreich etabliert werden soll."* Durch den Verzicht auf gedruckte Speisekarten kann AÏDA den Papierverbrauch erheblich senken und kommt damit der Nachhaltigkeit einen großen Schritt näher. Schätzungen zufolge werden durch diese Maßnahme jährlich mehrere zehntausend Blätter Papier gespart.

Doch nicht nur ökologische Aspekte stehen im Vordergrund: Die digitale Speisekarte ermöglicht es dem Unternehmen, flexibel auf neue Produkte und Aktionen zu reagieren und diese direkt an die Gäste zu kommunizieren, ohne zusätzliche Druckkosten verursachen zu müssen. Darüber hinaus werden den Gästen Einblicke in die Backstube gewährt. Videos zeigen die liebevolle und handwerkliche Herstellung der Produkte. So verbindet AÏDA Tradition und Moderne auf innovative Art und Weise.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter profitieren ebenfalls von dieser Umstellung. Sie können sich intensiver um die persönlichen Gespräche mit den Gästen kümmern, was das **Wohlbefinden** der Gäste verbessert und die Effizienz steigert.

Die Nutzung der digitalen Speisekarten funktioniert unkompliziert: Gäste scannen einfach den QR-Code am Tisch mit ihrem Smartphone und tauchen in die digitale Welt AÏDAs ein. Zudem wird es möglich sein, direkt über die digitale Plattform zu bestellen und zu bezahlen – ohne Registrierung oder App-Download. Die Einführung dieser Funktionen ist für **Jänner 2025** geplant.

Dominik Prousek erläutert den Prozess: *"Der Umstellung ging eine lange Planungs- und Testphase voraus, um alle Eventualitäten zu bedenken und einen reibungslosen Umstieg zu gewährleisten."* Mit der neuen Lösung unterstützt AÏDA nicht nur die Umwelt, sondern präsentiert auch die verschiedenen saisonalen Menüs in einem innovativen Format, ohne dass dafür zusätzliche Druckressourcen genutzt werden müssen.

Natürlich wird den Gästen auch weiterhin Hilfe angeboten, insbesondere jenen, die sich mit der neuen Technologie nicht sofort zurechtfinden. Traditionelle Wertschätzung und

individuelle Beratung haben bei AIDA weiterhin einen hohen Stellenwert. *"Wir danken herzlich für die Unterstützung unserer Gäste und das damit einhergehende Verständnis, dass wir als AIDA die Tradition der Café-Konditorei in die Moderne führen. Für Sie, für uns, für unsere einmalige Umwelt,"* so Prousek abschließend.

Für mehr Informationen zu den Neuerungen können Interessierte die **Webseite von AIDA** besuchen.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at