

## PRESSEMITTEILUNG

# Digitalisierung, die erfrischt: Gastronovi auf der „Alles für den Gast“ 2025

**Bremen, 18. September 2025 – Vom 8. bis 11. November 2025 zeigt Gastronovi auf der „Alles für den Gast“ (Halle H10GES, Stand 10-1128) live, wie Gastronomiebetriebe mit flexibler Software ihren Alltag vereinfachen, Effizienz steigern und sich neue Möglichkeiten für ihr Geschäft eröffnen können. Präsentiert wird die modulare All-in-One-Cloud-Lösung für die komplette Prozesskette – von Speisekarte und Bestellung über Warenwirtschaft bis zur Buchhaltung. Ziel ist, dass sich Gastgeberinnen und Gastgeber wieder ganz auf das konzentrieren können, was ihnen am Herzen liegt: die Zufriedenheit der Gäste.**

Im Mittelpunkt des Messeauftritts von Gastronovi steht die konsequente Vernetzung aller Arbeitsbereiche. Das intelligente Kassensystem arbeitet nahtlos mit Küchenmonitor, Tischplan und Kundenkartei zusammen, ergänzt um ein Online-Bestellsystem für Lieferung, Take-away und Self-Ordering sowie ein professionelles Reservierungsmanagement mit automatisierter Auslastungssteuerung. Grafische Dashboards liefern betriebsrelevante Kennzahlen in Echtzeit, während die Warenwirtschaft zentrale Zutaten-, Lager- und Lieferantenverwaltung abbildet. Zahlreiche Schnittstellen – etwa zu Hotelsoftware, Schankanlagen, Bezahlsystemen, Personalmanagement, Bonusprogrammen und Finanzbuchhaltungen – sorgen für reibungslose Abläufe. Die Lösung ist individuell konfigurierbar, jederzeit erweiterbar, hardware- und plattformunabhängig (Windows, Mac, Android, iOS) und speziell in Österreich RKSv-konform.

Ein besonderer Schwerpunkt liegt für Gastronovi auf einfachen Prozessen und gesteigerter Wirtschaftlichkeit. Mit Gastronovi Pay werden etwa Rechnungsbeträge direkt aus der Kasse übergeben, was Fehlerquellen reduziert und Abläufe beschleunigt. Tap to Pay auf iPhone und Android ermöglicht zudem kontaktlose Zahlungen ohne zusätzliches Kartenlesegerät – ideal für den Service am Tisch und in der Außengastronomie. Des Weiteren unterstützt die automatisierte Deckungsbeitragskalkulation bei der rentablen Preisgestaltung: Relevante Kosten wie Wareneinsatz, Personal und Energie fließen in die Kalkulation ein, Verkaufspreise lassen sich transparent und wirtschaftlich anpassen.

„Digitalisierung, die erfrischt“ ist für uns nicht nur ein Claim“, so Natascha Lau, Messe- und Event-Managerin bei Gastronovi. „Wir zeigen in Salzburg, wie eine modulare, cloudbasierte Lösung die Gastronomie ganz konkret entlasten kann: weniger Laufwege, weniger Medienbrüche, klare Zahlen – und dadurch mehr Zeit für höchste Qualität in Küche und Service.“

## **PRESSEMITTEILUNG**

### **Weitere Informationen:**

Gastronovi GmbH  
Buschhöhe 2, 28357 Bremen  
Tel.: +49 421 408942 - 0  
[kontakt@gastronovi.com](mailto:kontakt@gastronovi.com)  
<https://www.gastronovi.com/de/>

### **Pressearbeit:**

Press'n'Relations GmbH  
Christoph Buck und Nataša Forstner  
Magirus-Deutz-Str. 14, 89077 Ulm  
Tel. +49 731 146 156-74 bzw. -77  
E-Mail: [cb@press-n-relations.de](mailto:cb@press-n-relations.de) und [nfo@press-n-relations.de](mailto:nfo@press-n-relations.de)  
<https://press-n-relations.com>

### **Über Gastronovi:**

Gastronovi entwickelt seit 2008 digitale Lösungen, die Gastronominnen und Gastronomen dabei unterstützen, ihr Geschäft effizienter, wirtschaftlicher und zukunftssicher zu gestalten. Mit Gastronovi Office steht eine modulare Komplettlösung zur Verfügung, die vom innovativen Kassensystem über Warenwirtschaft, Tischreservierungen, Marketing und Kundenbindung bis hin zu Bestell- und Einkaufssystemen alle Bereiche eines erfolgreichen Betriebs abdeckt. Ein besonderer Meilenstein ist hierbei Gastronovi Pay, die vollintegrierte Zahlungslösung für digitales und unkompliziertes Bezahlen.

Mehr als 150 Mitarbeitende arbeiten an den Standorten Bremen und Würzburg sowie remote in ganz Deutschland daran, digitale Prozesse in der Gastronomie voranzubringen. Mit einem starken Netzwerk zertifizierter Digitalisierungspartner in der gesamten DACH-Region sorgt Gastronovi für persönlichen Service und kompetente, ganzheitliche Unterstützung vor Ort.

Mehr Informationen unter [www.gastronovi.com](http://www.gastronovi.com)