

PRESSEMITTEILUNG

Profitabilität auf Knopfdruck: Gastronovi zeigt auf der INTERNORGA 2026 Lösungen für mehr Wirtschaftlichkeit

INTERNORGA, 13. – 17. März 2026, Messe Hamburg, Halle A2, Stand 125

Bremen, 5. Februar 2026 – Vom 13. bis 17. März 2026 präsentiert das Bremer Softwareunternehmen Gastronovi auf der INTERNORGA in Hamburg (Halle A2, Stand 125), wie Gastronomiebetriebe in einem herausfordernden Marktumfeld ihre Wirtschaftlichkeit gezielt steigern können. Im Zentrum des Messeauftritts steht die cloudbasierte All-in-one-Software, die als digitales Herzstück sämtliche Prozesse von der Kasse über die Warenwirtschaft bis hin zu integrierten Payment-Lösungen nahtlos vernetzt. Angesichts steigender Fixkosten und Einkaufspreise rückt Gastronovi dabei die intelligente, softwaregestützte Preisgestaltung in den Fokus, um den klassischen Fehlern der herkömmlichen Kalkulation zu begegnen. Zudem teilen die Gastronovi-Expertinnen und -Experten auf der Messe ihr Branchenwissen in verschiedenen Vorträgen – unter anderem gemeinsam mit „Gastroflüsterer“ Kemal Üres.

Mehr Ertrag durch Deckungsbeitragskalkulation

Ein besonderes Augenmerk liegt beim Messeauftritt von Gastronovi auf der automatisierten Deckungsbeitragskalkulation, die es Gastronomen ohne Aufwand ermöglicht, die tatsächliche Rentabilität jedes einzelnen Gerichtes objektiv zu bewerten. Während die einfache Multiplikation des Wareneinsatzes um Faktor X heute oft an ihre Grenzen stößt, differenziert das im Gastronovi-System integrierte Tool zwischen variablen Kosten und dem tatsächlichen Beitrag zur Deckung von Miete, Personal und Energie. Durch die zentrale Erfassung aller Daten im Single-Source-Prinzip lassen sich etwa sogenannte „Schläfer“ mit hohem Deckungsbeitrag bei geringer Absatzmenge identifizieren oder „Renner“ mit niedriger Marge optimieren. Preisanpassungen oder Rezepturänderungen können direkt im System simuliert werden, sodass Auswirkungen auf den Ertrag sofort sichtbar sind und Entscheidungen nicht mehr nur nach Bauchgefühl getroffen werden müssen. All das lässt sich in der Gastronovi-Software „auf Knopfdruck“, ohne komplexe händische Berechnungen durchführen.

Die Effizienzsteigerung setzt sich in der Küche fort, wo der Gastronovi Küchenmonitor als digitale Kommandozentrale die klassische Zettelwirtschaft ersetzt. Alle Bestellwege, ob vom Service, via Self-Ordering oder von Lieferdiensten, fließen hier zentral zusammen und werden durch intelligente Timer und Farbcodes priorisiert. Dies sorgt nicht nur für mehr Ruhe und weniger Laufwege, sondern dient auch als Antwort auf den anhaltenden Fachkräftemangel. Durch direkt am Arbeitsplatz abrufbare Rezepturen und Anrichtbilder wird das Onboarding neuer Mitarbeitender massiv erleichtert, während gleichzeitig eine gleichbleibend hohe Qualität der Speisen sichergestellt wird.

Spannende Vorträge mit hilfreichen Praxistipps

Besucherinnen und Besucher können zudem von einem umfangreichen Expertenprogramm auf der Messe profitieren. Ein besonderes Highlight findet am 15. März 2026 statt, wenn der

PRESSEMITTEILUNG

bekannte Gastronomie-Experte und „Gastroflüsterer“ Kemal Üres gemeinsam mit Robert Mund, Customer Success Coordinator bei Gastronovi, aufzeigt, wie die Speisekarte durch gezieltes Menu Engineering zum ultimativen Umsatz-Booster wird. In diesem Deep Dive erfahren Interessierte, wie psychologische Kniffe und fundierte Datenanalysen die Rentabilität deutlich steigern können. Ergänzt wird das Programm am 14. März durch Vorträge zu automatisiertem Marketing und der Macht betriebswirtschaftlicher Kennzahlen sowie am 16. März durch praxisnahe Einblicke in die Vorteile von Self-Ordering-Lösungen und den effizienten Einsatz des Küchenmonitors.

Weitere Informationen:

Gastronovi GmbH
Buschhöhe 2, 28357 Bremen
Tel.: +49 421 408942 - 0
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 und 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