

# PRESSEMITTEILUNG

## **Verbesserter Service, innovative Einblicke und vieles mehr: gastronovi vor Ort auf der ‘Alles für den Gast‘ 2022**

Mit dem digitalen Branchenexperten zukunftssicher aufstellen – gastronovi präsentiert exklusive Updates und neue Schnittstellen auf der österreichischen Fachmesse für Gastronomie & Hotellerie

**Bremen, 11. Oktober 2022 – In der anspruchsvollen Gastronomie muss alles schnell, konstant und zuverlässig erledigt werden. So stehen Gastgeber täglich vor neuen organisatorischen Herausforderungen, die den Arbeitsalltag erschweren. Dass es auch anders geht, zeigt gastronovi Anfang November auf der ‘Alles für den Gast‘ in Salzburg. Im Rahmen der großen Fachmesse werden wichtige Neuerungen und Updates in den Bereichen Delivery, Marketing und Küche vorgestellt. Neben interaktiven Touren und Live-Präsentationen runden der persönliche Austausch am gastronovi Messestand mit Gastgebern und Interessenten das Komplettangebot ab. gastronovi macht das abgestimmte Zusammenspiel der unterschiedlichen Funktionen und Geschäftsbereiche des Gastgewerbes erlebbar.**

### **Highlights live am ‘Alles für den Gast‘ Messestand erleben**

#### **Mit Self-Service Personal entlasten**

Je voller der Betrieb, desto schneller stoßen Gastgeber an ihre Grenzen. Mitarbeitende werden nach wie vor dringend gesucht, auch gut eingearbeitetes Personal braucht Unterstützung, und eingespielte Abläufe werden in solchen Situationen auf die Probe gestellt. Stress lässt sich beim Servicepersonal ganz einfach vermeiden: Auf der Messe stellt gastronovi ein innovatives Selbstbedienungskonzept für die Gastronomie vor und unterstützt die Gastgeber so auch bei Personalmangel.

Die Nutzung eines Pagers und Selbstbedienung im Restaurant sind keine Neuheit am Markt. gastronovi bringt das Self-Ordering allerdings auf eine neue innovative Ebene. Mittels Tischpager und vollintegrierter Prozesse innerhalb der All-In-One Software sind alle Arbeitsschritte miteinander verbunden.



Das Gästerufsystem: Der Gast bestellt am Platz mit Hilfe eines QR-Codes. Die Bestellung geht danach über den Küchenmonitor vollautomatisch in der Küche ein. Sobald das Gericht fertig produziert ist, kann das Küchenpersonal die Bestellung ebenfalls über den Küchenmonitor freigeben – der integrierte Tischpager gibt dem Gast ein Signal, dass das Essen zur Abholung bereit ist. Auch die Bezahlung ist durch den automatisierten Zahlungsabschluss am Tisch ohne Personalaufwand möglich und der Gast kann nach Wunsch den elektronischen Beleg herunterladen.

Wer auf Tischpager verzichten möchte, kann mit zentral platzierten Monitoren mit angezeigten Warteschlangen-Nummern den gleichen Prozess abbilden. Zusätzlich kann diese Nummer mit einer Ausgabestation verknüpft werden – z. B. wenn Speisen & Getränke an unterschiedlichen Stationen ausgegeben werden.

#### **Deliverect-Anbindung: Neuer Komfort für Lieferantenplattformen**

Eine Schnittstelle, zahlreiche Plattformen – mit Deliverect haben Gastgebende alles im Blick. Dank der neuen Anbindung werden alle Bestellungen, die über die Food-Delivery-Plattformen Lieferando, Uber Eats und Wolt eintreffen, gebündelt und automatisch mit dem gastronovi Kassensystem synchronisiert.

Dem Liefergeschäft gehört die Zukunft. Daher greifen mehr und mehr Gastgebende auf die Nutzung von Lieferantenplattformen zurück, wodurch sich neue Anforderungen an den eigenen Betrieb entwickeln können. Es entsteht beispielsweise ein zusätzlicher Aufwand für die Datenpflege auf den Plattformen. Außerdem müssen Bestellungen aus verschiedenen Quellen im Blick behalten und bearbeitet werden. Das kann schnell zur Herausforderung werden – vor allem, wenn der Lieferservice eigentlich nicht der Hauptgeschäftszweig ist und neben der Bewirtung vor Ort läuft.

Dank der Schnittstelle zu Deliverect werden die Daten zahlreicher Online-Lieferplattformen direkt an das gastronovi Kassensystem übermittelt, alle Bestellungen laufen zentral in einem System zusammen und sorgen so dafür, dass das Liefergeschäft effizienter gestaltet werden kann. Durch die Vernetzung wird das Personal zusätzlich entlastet, denn die Verwaltung oder auch telefonische Annahmen von Bestellungen im Restaurant fallen entweder ganz weg oder werden auf ein Minimum reduziert. Damit profitiert der Service durch Entlastung und hat somit zum einen mehr Kapazitäten offen, zum anderen können die Gastronomiebetriebe mit einem



erhöhten Kundenzuwachs rechnen. Auf der Messe gibt gastronovi einen Einblick in diese digitale Lösung für das boomende Liefergeschäft.

### **Der Küchenmonitor 2.0**

Längst geht es neben einer ansprechenden Zubereitung von Speisen und Getränken um Ressourcenplanung und Nachhaltigkeit. gastronovi sorgt mit Updates im Küchenmonitor für noch mehr Effizienz in den Abläufen. So werden u.a. Bestellungen automatisch digital dargestellt – dies optimiert die Produktion, stellt die Prozesse übersichtlich dar und reduziert unnötige Zettelwirtschaft auf ein Minimum. Sollten kurzfristig bestimmte Gerichte ausverkauft sein oder Zutaten aktuell nicht vorrätig sein, hat der Koch direkt am Küchenmonitor die Möglichkeit, die Bestellung dieser für Gäste und Service zu sperren. Durch die integrierte Alarm-Funktion sowie der neuen Sprachausgabe werden auch zu Stoßzeiten keine Bestellungen oder Stornos mehr übersehen. Auch das Timing für weitere Menü-Gänge kann exakt eingeplant werden. Auf Wunsch können jegliche Positionen einer Bestellung laut vorgelesen werden, sodass sich Mitarbeitende vollkommen auf die Zubereitung konzentrieren können. Damit ermöglichen die neuen Updates von gastronovi einen reibungslosen Arbeitsablauf und verkürzen zugleich die Wartezeiten für die Gäste.

### **Exklusiver Einblick in neue Hardware**

Neben dem All-In-One-Terminal mit integriertem Bluetooth Drucker und Kundendisplay, präsentiert das Expertenteam von gastronovi einen exklusiven Einblick in neue Hardware-Innovationen, die optimal auf die Software von gastronovi abgestimmt sind sowie ein reibungsloses und leistungsstarkes Zusammenspiel gewährleisten.

### **Das gastronovi Team freut sich auf Salzburg**

„Die Vorfreude auf die ‘Alles für den Gast’ in Salzburg ist riesig. Die gesamte Branche kann sich auf zahlreiche Neuerungen aus unserem Portfolio freuen, mit denen sich die Gastgebenden noch digitaler, vernetzter und effizienter aufstellen können. Wir sind überglücklich, dass wir mit Eidher IT einen kompetenten Partner haben, der unsere Kunden ausgezeichnet vor Ort betreut“, sagt Andreas Jonderko, Geschäftsführer von gastronovi.

Vom **05. November bis 09. November 2022** ist gastronovi auf der **‘Alles für den Gast’ in Salzburg in Halle 10, Nr. 1028** anzutreffen. Alle Module und Funktionen sowie Schnittstellen des Full-Service-Experten für die Gastronomie und Hotellerie sind auf der österreichischen

Fachmesse live erlebbar. Das gastronovi Team steht für ein ausführliches Beratungsgespräch jederzeit zur Verfügung und freut sich über den Besuch.

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

Über gastronovi: Die gastronovi GmbH bietet mit gastronovi Office eine Komplettlösung für die Gastronomie und Hotellerie. Das innovative Kassensystem kann individuell um insgesamt 14 Module erweitert werden: von Warenwirtschaft über Tischreservierungen, Marketing oder Kundenbindung sowie Bestell- und Einkaufssystem. Das Unternehmen mit Sitz in Bremen wurde im Jahr 2008 von Andreas und Karl Jonderko, Christian Jaentsch und Bartek Kaznowski gegründet und beschäftigt mehr als 100 Mitarbeitende. Erfahren Sie mehr über das Unternehmen und die einzelnen Module auf [www.gastronovi.com](http://www.gastronovi.com).

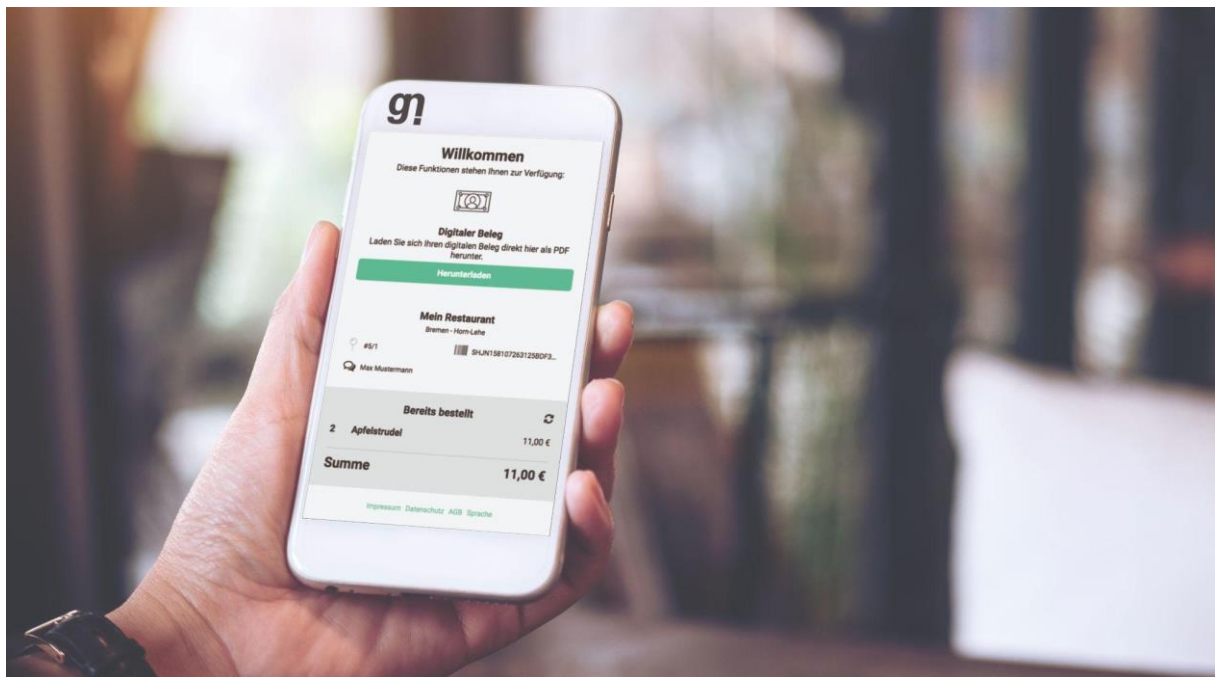
#### Pressestelle

Pia Toporowicz

LOTTMANN Communications

M: +49 (0) 152 532 442 38

E-Mail: [pt@lottmann-communications.de](mailto:pt@lottmann-communications.de)



Digitaler Bon © gastronovi



Update Schnittstellen deliverect © gastronovi