

# PRESSEMITTEILUNG

## **Besondere Zeiten erfordern besondere Beratung**

Full-Service-Anbieter gastronovi unterstützt Gastronomen und Hoteliers ganzheitlich mit individueller Beratung und einem digitalen Lösungsangebot für eine nachhaltige Optimierung

**Bremen, 11. Februar 2021 – Die gesamte Hospitality-Branche befindet sich immer noch im Lockdown. Viele Gastronomen und Hoteliers haben sich in den letzten Wochen damit befasst, ihre bisherigen Konzepte auf den Prüfstand zu stellen, ihren Fokus auf Liefer- und Take-away-Service gerichtet, Renovierungen oder Reparaturen im Betrieb vorgenommen oder sich dem Digitalisierungsprozess gewidmet. Die Einführung sowie der Ausbau digitaler Lösungen erfordern im Vorfeld eine kompetente Beratung, unterstützt durch Schulungen und schnellen Support, wenn dieser benötigt wird. Gleichwohl geht es aber vor allem um ein nachhaltiges Gestalten von Digitalisierung, um den Betrieb langfristig zu optimieren. Dazu ist eine kontinuierliche und professionelle Begleitung mit Mehrwert für Gastronomen und Hoteliers unerlässlich. gastronovi setzt auf ein ganzheitliches Angebot und verbindet den Einsatz seiner intelligenten All-In-One-Lösung mit nachhaltiger Prozessoptimierung und gezielter persönlicher Beratung.**

## **Praxiserfahrungen der Berater erleichtern Consulting**

Beratung in Zeiten von Corona ist anders, aber noch wichtiger als jemals zuvor. Gerade jetzt, wo wenig Planungssicherheit gegeben ist, steigt der Beratungsbedarf in der gesamten Gastro-Branche. Dabei ist entscheidend, dass Berater zu Partnern werden und sich in die Lage der Akteure hineinversetzen können. Der Beratungsansatz von gastronovi setzt genau dort an und liefert mehr als die übliche Beratung.

Viele gastronovi Berater sind erfahrene Gastronomen und Hoteliers, die beispielsweise eine Ausbildung in der Gastro-Branche durchlaufen haben und somit über langjährige Branchenerfahrung und ein umfassendes Produktverständnis verfügen. Einer von ihnen ist



Bartek Kaznowski, Co-Gründer von gastronovi und gleichzeitig Leiter des Vertriebsteams. Ob als Kellner, Küchenhilfe, Barchef oder Gastronom – Kaznowski hat in mehreren Stationen unterschiedliche Einblicke in die Branche bekommen. „Meine vorherigen Tätigkeiten und die langjährigen Erfahrungen helfen mir, auf Probleme und Fragestellungen von Gastronomen und Hoteliers unmittelbar zu reagieren. Für uns ist eine kollegiale Beratung auf Augenhöhe wichtig, die, neben der Bedarfsanalyse gemeinsam mit unseren Kunden, vor allem die langfristige Optimierung des Betriebes in den Blick nimmt“, sagt Kaznowski. Hinter gastronovi steckt kein anonymes Callcenter, sondern ausgebildete und kompetente Mitarbeiter, die sich mit viel Herzblut für die Weiterentwicklung der Akteure aus Gastronomie und Hotellerie einsetzen und immer ein offenes Ohr für ihre Kunden haben. Ausgezeichnetes Know-how schafft schnelle Problemlösung sowie eine gute Vertrauensbasis zwischen Beratern und Gastronomen. Dies zeigt sich am Beispiel von Olaf Iskra, Inhaber des Hotels Strandkind, der den Service bei gastronovi besonders lobt: „gastronovi besticht durch sensationellen Support, jegliche Fragen werden im Nu gelöst.“

### **Vielfältiges Leistungsspektrum an Beratungsdienstleistungen**

Um den Digitalisierungsprozess von Gastronomen und Hoteliers nachhaltig zu optimieren, bietet gastronovi ein umfassendes Angebot an Consulting-, Service- und Supportdienstleistungen. So können sie auch in Notfall-Zeiten, abseits der üblichen Beratungszeiträumen, ihre persönlichen Ansprechpartner für eine schnelle Hilfe kontaktieren. Unterstützt wird dies durch eine detaillierte technische Beratung, die von der Bedarfsanalyse rund um die Hardware, über die Installation vor Ort sowie dem Aufbau eines professionellen Netzwerks bis hin zur möglichen Datenpflege im System reicht. In kostenlosen Grundlagen-Webinaren werden Gastronomen und ihre Mitarbeiter im Umgang mit dem gastronovi Kassensystem geschult – so können neue Teammitglieder schnell eingearbeitet oder Wissen aufgefrischt werden. Ein umfangreiches E-Learning- und Webinar-Programm ergänzen das Portfolio zur fachlichen Weiterbildung. Zukünftig sind zudem Service-Flatrates geplant, um den Gastronomen und Hoteliers Rundum-Sorglos-Pakete mit zusätzlichen Benefits zu bieten und mehr Planungssicherheit zu verschaffen.

### **Wieso Digitalisierung nur mit persönlicher Beratung einhergeht**

„gastronovi ist weit mehr als ein klassischer Kassenhändler, der einmal am Anfang ein Kassenterminal im Restaurant installiert oder für neue Updates zu Besuch kommt. Wir begleiten unsere Kunden zu jeder Zeit – von der Konzeption und Planung über die Einführung



bis hin zum Wachstum – und setzen auf eine langfristige und partnerschaftliche Zusammenarbeit“, erklärt Andreas Jonderko, Geschäftsführer von gastronovi und fügt hinzu: „Mit unseren erfahrenen Kolleginnen und Kollegen im Vertriebs- und Beratungsteam können wir Gastronomen und Hoteliers nicht nur beim Implementieren digitaler Tools unter die Arme greifen, unser Anspruch ist vielmehr, den nachhaltigen Optimierungsprozess in den Betrieben mit professioneller fachlicher Unterstützung zu begleiten. gastronovi bietet weit mehr als eine klassische Beratung. Unser Ziel ist, Gastronomen und Hoteliers Möglichkeiten aufzuzeigen, um sich zukunftsorientiert aufzustellen und davon langfristig zu profitieren.“

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 90 Mitarbeiter. Erfahren Sie mehr über das Unternehmen und die einzelnen Module auf [www.gastronovi.com](http://www.gastronovi.com).

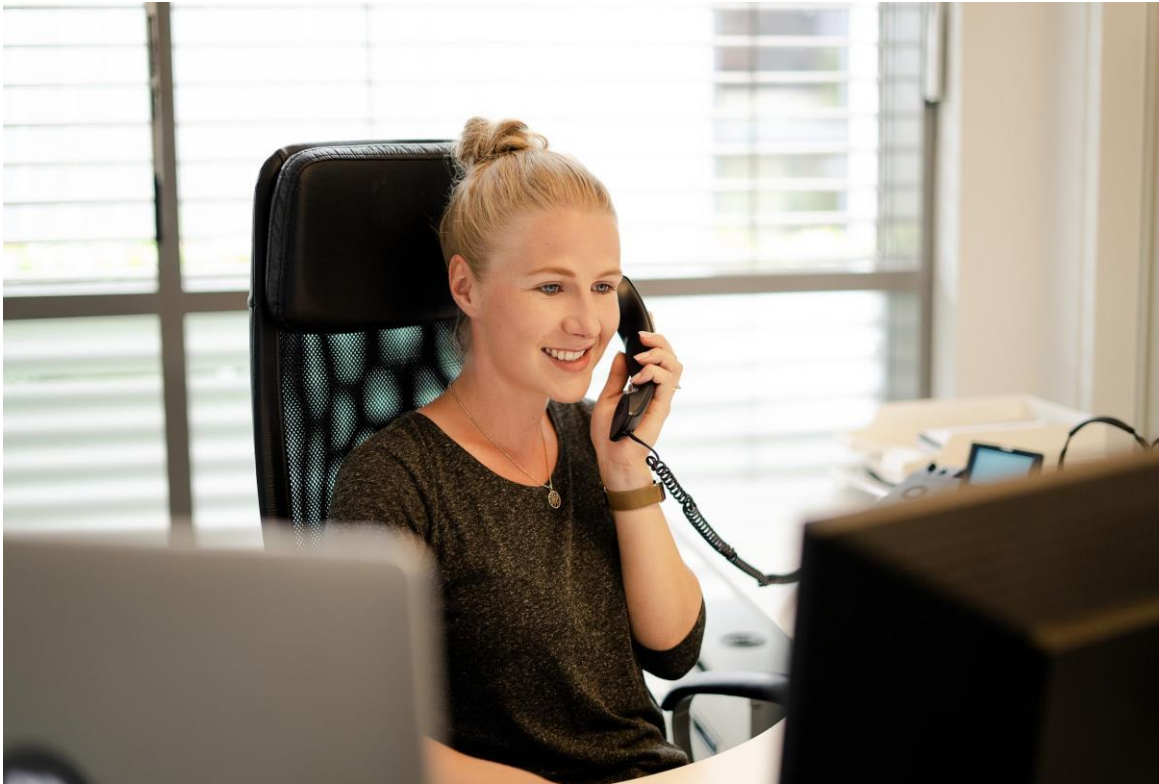
**Pressestelle**

Christian Müller

LOTTMANN Communications

T: +49 (0) 211 498 488 12

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



In den Beratungsgesprächen stehen die Bedürfnisse der Gastronomen und Hoteliers im Mittelpunkt. Das gastronovi Team nimmt sich deshalb für die Gespräche ausgiebig Zeit und gibt wertvolle Empfehlungen. © gastronovi GmbH



Beratung auf Augenhöhe – das zeichnet das gastronovi Beraterteam aus. Denn gastronovi hat beim Thema Consulting nicht nur die schnelle Hilfe, sondern vor allem die langfristige Optimierung im Blick. © gastronovi GmbH