

PRESSEMITTEILUNG

Neuer Auftritt, exklusive Einblicke und vieles mehr: gastronovi pulsiert auf der INTERNORGA 2022

„Zeit nutzen und zukunftssicher aufstellen“ – Digitaler Branchenexperte gibt wichtige Impulse für Gastgebende und hat neue Updates und Schnittstellen im Gepäck

Bremen, 04. April 2022 – Die Vorfreude ist riesig. Die INTERNORGA kehrt nach zwei Jahren Pause unter dem Motto „Zurück in die Zukunft“ in Präsenz zurück. Die Sehnsucht nach persönlichem Austausch ist so groß wie nie. Bereits während der Pandemie hat sich gastronovi als zuverlässiger Partner der Hospitality-Branche erwiesen und mit Updates rund um die Cloudlösung für eine nachhaltige Optimierung des Geschäfts gesorgt. Jetzt präsentiert der Digitalisierungsexperte, im Rahmen der großen Leitmesse, wichtige Neuerungen und Updates in den Bereichen Delivery, Marketing und Küche. Interaktive Touren und Live-Präsentationen runden am gastronovi Messestand das Komplettangebot für das Gastgewerbe ab und machen zugleich das abgestimmte Zusammenspiel der unterschiedlichen Funktionen und Geschäftsbereiche des Gastgewerbes erlebbar.

Live am INTERNORGA Messestand zu erleben sind folgende Highlights:

Delivery-Boom: Optimierung von Liefer- und Take-away-Services

Gastronomische Betriebe sind wieder gut besucht – doch ein Ende des Bestellbooms bei Lieferdiensten ist nicht in Sicht. „Der Trend zu Onlinebestellungen hält an, auch nach Wiedereröffnung der Gastronomie“, teilte etwa der Marktführer Lieferando auf Anfrage von Businessinsider mit. Demnach hätten Konsumenten im Sommer 2021 rund 35 Prozent mehr Bestellungen vorgenommen als in dem Corona-Sommer des Jahres zuvor. Im Vergleich zum dritten Quartal 2019 haben sich die Bestellungen im Jahr 2021 sogar verdoppelt.¹ Die

¹ <https://www.businessinsider.de/gruenderszene/food/lieferdienst-boom-haelt-auch-nach-dem-lockdown-an-a/>



Lieferfunktion des gastronovi Bestellsystems wird seit dem Launch im März 2020 kontinuierlich erweitert, um Prozesse zu optimieren und zusätzliche Funktionen bereitzustellen. Auf der Messe gibt es einen Einblick in die digitalen Lösungen von gastronovi, um das Liefergeschäft noch effizienter zu gestalten, indem alle Bestellungen zentral in einem System zusammenlaufen und noch effektiver bearbeitet werden können.

Push für das Gastronomie-Marketing: Exklusiver Ausblick auf überarbeitete Tools

gastronovi unterstützt Gastgebende beim effektiven Marketing, um die Reichweite zu erhöhen und mehr Gäste zu gewinnen. Dafür hat gastronovi seine Marketing-Tools überarbeitet und gibt am Messestand einen exklusiven Einblick in neue Templates für Websites, Newsletter und Digital-Signage-Kanäle. Das Expertenteam erklärt zudem, wie mit Online-Marketing-Maßnahmen Gäste zu Stammgästen werden.

Durch integrierte Sprachausgabe: Für noch mehr Effizienz in der Gastronomie-Küche

In den Küchen der Hospitality-Branche herrscht stets Hochbetrieb. Bereits bei den ersten Bestellungen steigen die Konzentration und Anspannung in der Küche. 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. 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. Zur weiteren Entlastung des Betriebs können auf Wunsch 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.

Erweiterung des Schnittstellen-Portfolios

Zahlreiche Anbindungen zu namhaften Hotelmanagementsystemen befinden sich in der finalen Testphase. Genauso stehen Schnittstellen zu führenden Anbietern einer Buchhaltungssoftware sowie internationalen Zahlungsdienstleistern kurz vor dem Launch. Besuchende erhalten vorab einen exklusiven Ausblick auf die bevorstehenden Releases.

Das gastronovi Team freut sich auf den persönlichen Austausch

„Nach einer langen Durststrecke ist die Vorfreude auf die INTERNORGA 2022 groß wie nie. Endlich wieder in den persönlichen Austausch zu gehen – das ist unser Ziel auf der Leitmesse Ende April in Hamburg. Dazu kann sich die gesamte Branche auf zahlreiche Neuerungen aus unserem Portfolio freuen, um noch digitaler, vernetzter und effizienter arbeiten zu können“, sagt Andreas Jonderko, Geschäftsführer von gastronovi.

Vom **30. April bis 04. Mai 2022** ist gastronovi auf der **INTERNORGA in Hamburg in Halle A2, Nr. 127** anzutreffen. Alle Module und Funktionen sowie Schnittstellen des Full-Service-Experten für die Gastronomie und Hotellerie sind auf der internationalen Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt live erlebbar. Das gastronovi Team steht für ein ausführliches Beratungsgespräch jederzeit zur Verfügung und freut sich über den Besuch.



gastronovi auf der INTERNORGA © gastronovi GmbH

Mehr Informationen zu gastronovi finden sich unter: 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 ca. 100 Mitarbeitende. Erfahren Sie mehr über das Unternehmen und die einzelnen Module auf www.gastronovi.com.

Pressestelle

Pia Toporowicz
LOTTMANN Communications
m: +49 (0) 152 532 442 38
E-Mail: pt@lottmann-communications.de



Kalkulation-Cockpit © gastronovi GmbH



Google my business © gastronovi GmbH

