

# PRESSEMITTEILUNG

## **Durch Aktualisierungen stets am Puls der Zeit**

Updates zu Lieferservice, Marketing und Datenschutz als Reaktion auf die Belange von Gastronomen und Hoteliers – gastronovi untermauert Schlüsselrolle als Branchenpartner und blickt in die Zukunft

**Bremen, 30. November 2021 – Die Corona-Pandemie hat auch das Jahr 2021 bestimmt und nach einem zwischenzeitlichen Sommerhoch sind in Deutschland wieder steigende Inzidenzen und eine stagnierende Impfquote die Hauptthemen der Berichterstattung. Ob begrenzte Kapazitäten oder 2G-Regelungen – Gastronomen und Hoteliers stehen, gerade vor der anstehenden Weihnachtssaison, erneut vor herausfordernden Zeiten. Um Prozesse in der Hospitality-Branche zu optimieren und sich künftigen Herausforderungen zu stellen, haben sich digitale Lösungen längst etabliert. Am Puls der Zeit, verlässlich für die gesamte Branche und stets zukunftsorientiert – mit dem Anspruch war Gastro-Experte gastronovi ins Jahr 2021 gestartet und ist durch eine Reihe von Neuerungen seiner Schlüsselrolle als Branchenpartner gerecht geworden.**

## **Updates zu Lieferservice, Marketing und Küchenmonitor**

Mit Blick auf den für die Branche schwierigen Jahresbeginn hatte gastronovi mit Updates zu seinen digitalen Lösungen auf ein steigendes Liefer- und Take-away-Aufkommen reagiert. Folglich können Gastronomen und Hoteliers mit den neuen Einstellungsmöglichkeiten verschiedene Liefergebiete nach der Postleitzahl festlegen sowie einen abweichenden Mindestbestellwert und Liefergebühr. Gleichzeitig ermöglicht der neu integrierte QR-Code auf dem Lieferschein den Fahrern eine Routenplanung.

Eine nützliche Anpassung stellte gastronovi auch mit Blick auf die Gästekommunikation bereit. So können Gastronomen und Hoteliers beispielsweise Öffnungszeiten oder die Verfügbarkeit von Mahlzeiten mit ihren Gästen teilen. Auch der Website-Baukasten wurde optimiert, wodurch die intelligente Vernetzung der Module im gastronovi Office dem Gastronomen neben den täglichen Herausforderungen das Erstellen und Pflegen eines professionellen Internetauftritts



zeitsparend ermöglicht. Aktualisierungen im Kassensystem werden automatisch auf die Homepage, im Newsletter sowie den Social Media Kanälen übertragen. Gerade in einer Zeit, in der Gastronomen mit Personalmangel und Teilschließungen zu kämpfen haben, fungierte der überarbeitete Website-Baukasten als zukunftsorientiertes Tool, um sich von der Masse abzuheben und bei potenziellen Gästen nachhaltig präsent zu sein.

Auch beim Blick in die Küche hat gastronovi nachgelegt. Mit neuen Funktionen im Küchenmonitor, der im Kassensystem integriert ist, sorgte der Softwareexperte für eine bessere Übersicht, effizientere Produktionsabläufe und ein reduziertes Stresslevel bei der Bestellabwicklung.

### **Neue Datenschutz-Funktion zur effizienten Verwaltung von Gästedaten**

Maßgeblich für die Wiedereröffnung der Branche war für Gastronomen und Hoteliers die Kontaktnachverfolgung. Mit dem Release der neuen Funktion sorgte gastronovi schließlich dafür, dass Gastronomen die effiziente Verwaltung erhobener und gespeicherter Gästedaten gemäß der Datenschutzgesetze einhalten können. Neben einer zentralen Steuerung wird die automatische Löschung der Daten im Rahmen der Aufbewahrungs- und Löschpflichten sichergestellt. Der Gastronom hat somit keine Sorgen, bei der aufwendigen Prüfung der Datensätze einen Fehler zu machen und profitiert von der lückenlosen Aktualisierung im System.

### **Das Lernen aus der Krise – Jonderkos Ausblick auf 2022**

Bereits im Pandemiejahr 2020 verzeichnete gastronovi eine Rekordnachfrage. Und auch in diesem Jahr war die Nachfrage nach der Cloudlösung groß, da sich der Branchenpartner durch gezielte Updates an den Belangen von Gastronomen und Hoteliers orientierte. „Die Pandemie hat die Digitalisierung der Branche nicht nur befeuert, sie hat sie auf ein neues Niveau gehoben. Das nächste Jahr wird zeigen, wie Gastronomen und Hoteliers die Entwicklungen aufgenommen haben. Stillstand wird es auch nächstes Jahr nicht geben“, sagt Andreas Jonderko, Geschäftsführer von gastronovi. Für 2022 plant der Gastro-Experte sein Schnittstellenportfolio auszubauen und die Zusammenarbeit mit externen Bestellplattformen zu erweitern. Gleichzeitig wird das Thema Künstliche Intelligenz weiterhin im Mittelpunkt der Forschung und Entwicklung stehen.

[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 ca. 100 Mitarbeiter. Erfahren Sie mehr über das Unternehmen und die einzelnen Module auf [www.gastronovi.com](http://www.gastronovi.com).

#### **Pressestelle**

Christian Müller

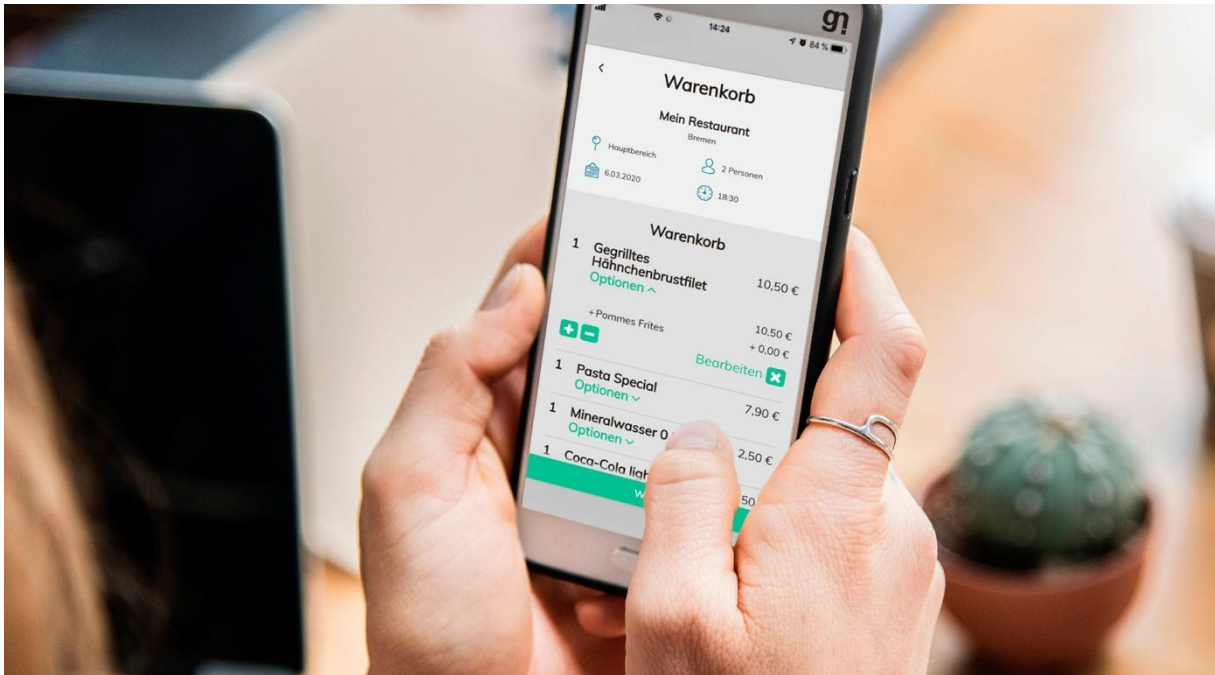
LOTTMANN Communications

T: +49 (0) 211 498 488 12

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



Gerade in einer Zeit, in der Gastronomen mit Personalmangel und Teilschließungen zu kämpfen haben, fungiert der überarbeitete Website-Baukasten als zukunftsorientiertes Marketing-Tool. © gastronovi GmbH



Updates für den Lieferservice: PLZ-Liefergebiete, Liefergebühren und Mindestbestellwert. © gastronovi GmbH



Die neue Datenschutz-Funktion von gastronovi sorgt für die effiziente Verwaltung und automatisierte Löschung von Gästedaten. © gastronovi GmbH