

# PRESSEMITTEILUNG

## **Störtebeker Festspiele: Digital optimiert zum erfolgreichen Restart der neuen Saison**

gastronovi setzt die Segel und stürzt sich mit Klaus Störtebeker und seiner Mannschaft ins nächste Abenteuer – die Störtebeker Festspiele neu ausgestattet mit der All-In-One-Software von gastronovi

**Bremen, 14. Juli 2022 – Das beeindruckende Schauspiel auf der Naturbühne am Großen Jasmunder Bodden wagt sich seit dem 18. Juni 2022 wieder auf die Spuren des berühmten Freibeuterkapitäns Klaus Störtebeker. Bis zum 10. September 2022 werden knapp 350.000 Besuchende erwartet, die sich neben spannender Heldengeschichten auf die kulinarische Vielfalt der Störtebeker Festspiele, im sogenannten Imbissdorf auf dem Theatergelände oder in den Restaurants „Zum Störte“ und „Zum Michels“, freuen. Besonders zu Stoßzeiten oder in den Pausen des Theaterstücks werden daher Küche und Service alle Hände voll zu tun haben. Für die richtige Entlastung der Gastronomiebetreibenden sorgt gastronovi. Gemeinsam mit dem Digitalisierungsexperten gilt es in diesem Jahr die Mitarbeitenden mit der intuitiv zu bedienenden All-In-One-Lösung zu unterstützen und somit lange Warteschlangen und unzufriedene Gäste zu vermeiden. Wie die Outdoor-Festspiele für Gastgebende mithilfe digitaler Lösungen gelingen können, zeigt gastronovi mit seinen praktischen Tools.**

### **Effizient, zukunftsorientiert und selbsterklärend**

Mit über 150 Mitwirkenden, 30 Pferden und wilden Reitern sowie vier Schiffen wird den Zuschauenden eine eindrucksvolle Show mit spektakulären Stunts und beeindruckenden Spezialeffekten geboten. Um den kleinen Hunger zwischen den Spielzeiten zu stillen, wird es zwölf Wochen lang an bis zu 15 Verkaufsständen ein Angebot klassischer Fast-Food-Gerichte von Pommes bis Bratwurst geben. „Im Schnitt haben wir jeden Abend 5.000 bis 6.000 Gäste. Die drängen sich dann besonders in der halbstündigen Pause vor unseren Ständen. Das ist Stress pur für die Mitarbeitenden“, sagt Michael Berger, Restaurant- und Catering-Manager der Festspiele. Um diesem Stress entgegenzuwirken, sorgt die Softwarelösung von gastronovi für vereinfachte Arbeitsprozesse dank übersichtlicher Kassenoberfläche und einer intuitiven Bedienung. Mithilfe der intelligenten All-In-One-Lösung lässt sich der gesamte Bestell- und



Bezahlvorgang digitalisieren und automatisieren, abgestimmt auf Bedürfnisse und Ziele des Gastronomie-Angebotes. On top können die Mitarbeitenden mit dem Kiosk-Modus der Software die Wünsche der Kunden mit wenigen Klicks erfassen und die Abläufe effektiv beschleunigen. „gastronovi bietet uns eine intuitiv zu bedienende Kasse. Der Kiosk-Modus ist ein schöner Zusatz und funktioniert einwandfrei. Keiner muss großartig nachdenken, um die Kasse bedienen zu können. Das ist ein großer Vorteil, gerade für Mitarbeitende, die keinen gastronomischen Hintergrund haben,” so Berger. Die Gastgebenden sparen durch den Einsatz der digitalen Tools nicht nur wertvolle Zeit ein, die Vernetzung der einzelnen Module der Cloud-Lösung ermöglicht dem Servicepersonal auch eine stressfreie Planung der Kapazitäten und Organisation vor Ort.

### **Entlastung des Personals – produktive Planung mit digitalen Lösungen**

„Uns gefällt sehr, dass gastronovi zukunftsorientiert denkt und Tools für die Bestellung per eigenem Smartphone anbietet. In der Gastronomie wird bald keiner mehr drum herumkommen, mit solchen Technologien zu arbeiten. Der Personalmangel ist groß – Mitarbeitende muss man so gut wie nur möglich entlasten. Sonst wirkt sich dies am Ende negativ auf den Gast aus,” berichtet Michael Berger überzeugt. Neben dem Imbiss-Court ist auch in den beiden Restaurants „Zum Störtli”, welches direkt neben dem Eingang der Naturbühne liegt und „Zum Michels”, das im Seglerhafen angesiedelt ist, effizientes Arbeiten gefragt. Dafür setzen die Gastgebenden auf das Bestellsystem von gastronovi: So können die Gäste über QR-Codes, die auf den Tischen ausgelegt sind, an ihrem eigenen Smartphone bestellen und bezahlen. Ist ein Getränk leer oder will der Gast noch ein Dessert, kann er die Bestellung digital aufgeben, ohne auf den Service warten zu müssen. Das Personal erhält eine Nachricht und kann Getränke oder die fertig zubereiteten Speisen servieren. Lange Wartezeiten lassen sich so ganz einfach vermeiden.

### **Flexibilität und Freiheit für das Saisongeschäft**

Nach Ablauf der Störtebeker Festspiele schließen sowohl die Verkaufsstände als auch das Restaurant „Zum Störtli” seine Pforten. Die Betriebe sind ein reines Saisongeschäft. Lediglich im „Zum Michels” soll der Betrieb das ganze Jahr über weitergehen und Veranstaltungen aller Art stattfinden. Mit den cloudbasierten Tools von gastronovi sind die Gastgebenden allerdings sehr flexibel aufgestellt. Die Software kann auf Wunsch monatsweise gebucht und abgerechnet werden. Bei Bedarf können zudem jederzeit ganz einfach weitere Kassenlizenzen aktiviert werden. Mit den Möglichkeiten im back Office von gastronovi lässt



sich der administrative Arbeitsaufwand zudem auf ein Minimum senken. Daten wie Warengruppen, Preislisten, Zutaten und Rezepte müssen zudem dank des Single-Source-Prinzips von gastronovi nur einmal in das System eingepflegt werden und können darauf an allen Verkaufsständen, aber auch in den Restaurants für unterschiedliche Zwecke verwendet werden.

Der große Ansturm kann kommen. Die Verantwortlichen der Störtebeker Catering & Service GmbH sind jedenfalls gut aufgestellt für die Festspielsaison – und freuen sich auf die erste Saison mit gastronovi und damit auf jede Menge Arbeitserleichterung.

Erfahren Sie mehr über die Störtebeker Festspiele unter [www.stoertebeker.de](http://www.stoertebeker.de).

Erfahren Sie mehr über das Unternehmen und die einzelnen Module auf [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)

