

**PRESSEMITTEILUNG**

## **Effizienter und wirtschaftlicher durch künstliche Intelligenz gastronovi integriert innovative KI-Anwendungen in digitales Kassensystem**

**Bremen, 24. August 2023 – Spätestens seit ChatGPT für die Allgemeinheit zugänglich wurde, bestimmt das Thema KI die Schlagzeilen. Doch auch abseits großer Sprachmodelle versprechen KI-Anwendungen beträchtlichen Mehrwert. Wie sich die Technologie schon heute gewinnbringend in der Gastronomie nutzen lässt, zeigt das Bremer Unternehmen gastronovi. Bereits seit Ende 2021 ist in dessen digitalem Kassensystem eine Funktion verfügbar, die beim Anlegen von Rezepten im gastronovi back Office automatisch intelligente Vorschläge für die passende Warengruppe macht. Im Juni 2023 wurde das System zudem um einen KI-gestützten Steuerassistenten erweitert. Die Herangehensweise bei der Entwicklung neuer Funktionen und Tools wird dabei stark von den Anforderungen des Markts getrieben. „Natürlich haben wir selbst viele Ideen, wie man künstliche Intelligenz effektiv in unsere Software einbinden kann. Doch wir orientieren uns immer daran, was unsere Kunden bewegt und versuchen die bestmögliche Lösung für sie zu finden“, so Jule Meyer, AI Engineer bei der gastronovi GmbH.**

Der Release neuer KI-basierter Funktionalitäten erfolgt bei gastronovi nach einer intensiven Forschungs- und Entwicklungsphase und anschließenden internen Tests. Zu Beginn steht hierbei immer die Frage: Welche Herausforderungen und Wünsche beschäftigen die Gastronomen? „Unserem Team geht es grundsätzlich darum, unseren Kunden die Arbeit zu erleichtern und Freiräume zu schaffen, damit sie sich voll auf ihr Geschäft konzentrieren können. Der Einsatz von KI ist hierbei kein Muss – wenn wir auf anderem Weg eine sinnvolle Lösung finden, ist das genauso gut. Doch KI gibt uns ganz neue, zusätzliche Möglichkeiten“, beschreibt Meyer das Vorgehen.

### **Smart Steuern sparen**

So wurde erst kürzlich den gastronovi Kunden in Deutschland, die das Kassenmodul nutzen, ein neu entwickeltes KI-Labor mit integriertem Steuerassistenten zur Verfügung gestellt. Jule Meyer erläutert: „Der aktuell im KI-Labor verfügbare Steuerassistent zeigt potenzielle Einsparungen bei der Umsatzsteuer auf milchhaltige Getränke auf: Enthält ein Milchmischgetränk, etwa ein Cappuccino, 75 Prozent Kuhmilch oder mehr, werden nur 7 Prozent fällig, ansonsten 19 Prozent. Damit ist die Funktion im Moment jedoch nur für Gastronomen in Deutschland relevant, weswegen wir sie zunächst auch nur hierzulande anbieten.“ Allerdings handelt es sich hierbei lediglich um unverbindliche Hinweise, bei konkreten Fragen sollten sich Gastronomen direkt an ihren Steuerberater wenden.

### **Effizienz und Prozesssicherheit**

Schon seit Dezember 2021 sind zudem automatische, KI-generierte Vorschläge für die passende Warengruppe beim Anlegen von Rezepten im gastronovi back Office verfügbar. Wird ein neues Gericht im System hinterlegt, um in der Kasse buchbar zu sein, zeigt die

## **PRESSEMITTEILUNG**

Eingabemaske direkt bis zu fünf Warengruppen an, von denen eine ausgewählt werden kann. Außerdem gibt die Oberfläche neben dem Vorschlag eine sogenannte ‚Prognose-Confidence‘ an. Der Wert macht auf einen Blick deutlich, wie sicher sich die KI mit der Prognose ist. Die Vorteile liegen auf der Hand: Zeiteinsparungen bei der Datenpflege steigern die Effizienz und auch ungelernte Kräfte werden bei der korrekten Zuordnung unterstützt, wodurch ein hohes Maß an Prozesssicherheit gewahrt bleibt. Eine zuverlässige Pflege des Rezept-Pools und die saubere Zuweisung zur korrekten Warengruppe ermöglicht zuletzt später eine detaillierte Auswertung.

Zukünftig soll die Einbindung von KI-Anwendungen in die Software von gastronovi noch viele weitere Möglichkeiten bieten. Das Team um Jule Meyer arbeitet etwa an einer weiterentwickelten Version der KI-gestützten Rezeptpflege. Diese soll beim Anlegen neuer Rezepte automatisch passende Zutaten und eine erste Kalkulation vorschlagen. Auf diese Weise wird vor allem das Onboarding von neuem Personal deutlich beschleunigt und vereinfacht. Des Weiteren beschäftigt sich gastronovi mit generativer KI zur automatischen Bilderstellung: „Anstatt einen Fotografen zu engagieren oder Stockbilder zu kaufen, könnten Gastronomen ihre digitalen Speisekarten dann mit selbst generierten Bildern illustrieren. Das ist aber noch Zukunftsmusik“, so die KI-Expertin.

### **Weitere Informationen:**

gastronovi GmbH  
Buschhöhe 2, 28357 Bremen  
Tel.: +49 421 408942 - 0  
kontakt@gastronovi.com  
www.gastronovi.com

### **Pressearbeit:**

Press'n'Relations GmbH,  
Monika Nyendick  
Magirusstrasse 33, 89077 Ulm  
Tel.: +49 731 96 287-30  
Fax: +49 731 96 287-97  
mny@press-n-relations.de  
www.press-n-relations.de

### **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 Einkaufssysteme. 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).