

## **PRESSEMITTEILUNG**

### **gn connect: Vernetzen, austauschen und voneinander lernen Das Gastronomie-Netzwerk-Event von gastronomi ist ein voller Erfolg**

**Bremen, 5. Oktober 2023 – Gastronominnen und Gastronomen eine Plattform bieten, um Erfahrungen und Know-how auszutauschen und so die Branche zusammenzubringen und zu stärken: Dieses Ziel hatte sich gastronomi, der All-in-One-Lösungsanbieter für die Gastronomie, mit seinem Event, der gn connect, gesetzt. Diesem Anspruch des Bremer Unternehmens wurde die erstmals stattfindende Veranstaltung nun in vollem Umfang gerecht. Am 28. September kamen insgesamt rund 450 Teilnehmende in der Eventlocation ‚Alte Werft‘ am Bremer Weserufer zusammen, um gemeinsam über die Zukunft der Gastronomie zu sprechen. Allgemeiner Tenor hierbei: Ein Zusammenrücken und gegenseitige Unterstützung sichert den Erfolg für alle. Insgesamt hatten die Gäste über den Tag verteilt 14 verschiedene Vorträge und Podiumsdiskussionen mit über 30 Speakern zur Auswahl, die sich mit den Zukunftsthemen der Gastronomie auseinandersetzten. Von der Umsetzung eines bargeldlosen Restaurants über die Personalgewinnung bis hin zu Fragen der Nachhaltigkeit wurden unterschiedlichste Schwerpunkte behandelt, die die Branche bewegen. „Wir freuen uns, dass uns so viele Expertinnen und Experten hier bei der gn connect Einblicke in ihre Erfahrungen gegeben haben. Dieser Wissenstransfer hilft nicht nur den teilnehmenden Gastronominnen und Gastronomen, sich bestmöglich für die Zukunft aufzustellen – insbesondere hinsichtlich der aktuellen Herausforderungen. Er gibt uns als Softwarehersteller auch wichtigen Input, um unsere Produkte noch näher an den Bedürfnissen des Marktes auszurichten“, so der Geschäftsführer und Mitgründer von gastronomi, Andreas Jonderko.**

#### **Die Zukunft der Gastronomie im Blick**

Nach dessen eröffnender Keynote, in der er einen Blick auf die bisherige Entwicklung und die Zukunft des Unternehmens warf, startete die Veranstaltung mit ersten Podiumsdiskussionen und Vorträgen in den Vormittag. Im Branchentalk „Die Gastronomie der Zukunft – Wohin geht die Reise?“ unterhielten sich unter anderem Peter Schimpl von L'Osteria und Raphael Hölzer von Cafe Extrablatt über Megatrends wie künstliche Intelligenz. Ihrer Ansicht nach sollte Digitalisierung immer ganzheitlich betrachtet werden, jedoch sei es auch wichtig, frühzeitig ins Tun zu kommen und nicht zu lange in der Planung zu verweilen.

Der anschließende Vortrag „Münzen & Scheine ade“ und die Podiumsdiskussion „Service gesucht!“ befassten sich konkret mit der Umsetzung bargeldloser Bezahlsysteme beziehungsweise den Möglichkeiten, dem allgegenwärtigen Personalmangel zu begegnen. Während für ersteres eine offene Kommunikation mit den Gästen, verlässliche Technik und enge Abstimmung mit dem Team als entscheidende Erfolgsfaktoren benannt wurden,

## **PRESSEMITTEILUNG**

standen bei zweiterem vor allem die Chancen der Digitalisierung und ein wertschätzender Umgang mit den Mitarbeitenden im Fokus.

### **KI, Digitalisierung und Nachhaltigkeit**

Am Nachmittag präsentierte Alexander Wrede von gastronomovi mit der KI-unterstützten Kalkulation und Rezeptentwicklung konkrete Anwendungsbeispiele für die Zukunftstechnologie. Im Anschluss diskutierten die Teilnehmenden in der Runde „Im Wandel der Zeit“, wie Generationenkonflikte in der Gastronomie gelöst und die Nachfolge gesichert werden können. Ihr Fazit: Traditionen sind wichtig und sollten gewahrt werden, doch gilt es auch, Altbewährtes regelmäßig zu hinterfragen und wenn nötig zu ändern. Ronja Henkel und Stefan Schondelmaier von MARY LOU präsentierten darauffolgend ihr Gastronomie-Konzept als Best Practice für eine konsequente Digitalisierung von der Bestellung bis zum Bezahlvorgang. Unter dem Titel „Grüne Zukunft“ drehte sich die letzte Podiumsdiskussion des Tages schließlich um das Thema Nachhaltigkeit. Betont wurde hier, dass dieses wichtige Thema nicht mit erhobenem Zeigefinger kommuniziert werden sollte, sondern über begeisterndes Storytelling. Dabei müssten jedoch alle Aussagen einwandfrei beleg- und messbar sein, um nicht in den Verdacht des Greenwashings zu geraten.

Ein besonderes Highlight des Events war außerdem der Vortrag von Kemal Üres, der als Überraschungsgast sehr emotional über seinen Weg in der Gastronomie berichtete. Seine Botschaft an aufstrebende Gastronominnen und Gastronomen: Unternehmerischer Erfolg ist nicht alles – es ist wichtig, innere Stärke und Kraft aufzubauen, um nicht von äußeren Umständen abhängig zu sein..

Erweitert wurde das Programm auf der Mainstage zudem um diverse Vorträge auf einer sogenannten Silent-Stage, denen die Besucher per Kopfhörer folgen konnten. Zusätzlich zum umfassenden Programm der gn connect wurden den Gästen auch Live-Demonstrationen und praktische Anwendungen der gastronomovi Lösungen geboten. Kulinarische Köstlichkeiten und eine Aftershow-Party rundeten das Event in der einzigartigen Atmosphäre der Alten Werft in Bremen ab.

#### **Weitere Informationen:**

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

#### **Pressearbeit:**

Press'n'Relations GmbH,  
Monika Nyendick  
Magirusstrasse 33, 89077 Ulm



## **PRESSEMITTEILUNG**

Tel.: +49 731 96 287-30

Fax: +49 731 96 287-97

[mny@press-n-relations.de](mailto:mny@press-n-relations.de)

[www.press-n-relations.de](http://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 bis hin zu Bestell- und Einkaufssystemen. Das Unternehmen wurde im Jahr 2008 von Andreas und Karl Jonderko, Christian Jaentsch und Bartek Kaznowski gegründet und beschäftigt am Hauptsitz in Bremen, einem Büro in Würzburg sowie deutschlandweit remote mehr als 120 Mitarbeitende. Mehr Informationen zu gastronovi und den einzelnen Modulen gibt es auf [www.gastronovi.com](http://www.gastronovi.com).