

## **PRESSEMITTEILUNG**

**Internorga, 14. bis 18. März 2025, Messe Hamburg, Halle A2 Stand 127**

### **Alles aus einer Hand für die digitale Gastronomie: gastronovi auf der Internorga 2025**

#### **Deckungsbeitragskalkulation, bargeldloses Bezahlen, Self-Ordering und Küchenmonitor im Fokus**

**Bremen, 16. Januar 2025 – Steigende Kosten, der Fachkräftemangel und das gestiegene Servicebewusstsein der Gäste stellen Gastronomiebetriebe auch 2025 vor große Herausforderungen. Auf der diesjährigen Internorga in Hamburg (14. bis 18. März 2025) zeigt All-In-One-Lösungsanbieter gastronovi, wie Gastronomen diesen Anforderungen souverän und zukunftssicher begegnen können. Am Messestand (Halle A2, Stand 127) präsentiert das Bremer Softwareunternehmen neue und optimierte Features seiner Software, wie etwa die automatisierte Deckungsbeitragskalkulation, die vollintegrierte Zahlungslösung gastronovi Pay, den Küchenmonitor sowie Self-Ordering-Anwendungen. „Von der wirtschaftlichen Kalkulation über bargeldloses Bezahlen bis hin zu einfachen Bestellprozessen decken wir durch unser umfassendes Portfolio alle Aspekte der ganzheitlichen Digitalisierung ab, die für den zukünftigen Erfolg der Gastronomie entscheidend sein wird. So wollen wir Gastronomen mehr Zeit fürs Wesentliche verschaffen: erstklassige Speisen, Top-Service und den persönlichen Kontakt zu ihren Gästen“, erläutert Andreas Jonderko, Mitgründer und Geschäftsführer von gastronovi. Besucherinnen und Besucher erwartet auf dem Stand außerdem eine Bühne mit spannenden Vorträgen und Live-Demos. Ein besonderes Highlight wird hier etwa ein Interview mit dem „Gastro-Flüsterer“ Kemal Üres zum Thema „Mehr Gewinn pro Gericht: Die Deckungsbeitragskalkulation als Gamechanger“ sein.**

An allen Messetagen wird so auf dem Internorga-Stand von gastronovi ein abwechslungsreiches und informatives Programm geboten. Einer der Schwerpunkte liegt dabei auf den Marketing-Möglichkeiten für Gastronomen, etwa mit Gutscheinkaktionen oder Newslettern. Auch das Thema Digital Payment steht im Fokus, etwa in einem Vortrag über die bargeldlose Bezahlung mit gastronovi Pay. Die Digitalisierung in der Küche und im Service spielt ebenfalls eine zentrale Rolle – beispielsweise in Vorträgen zu erfolgreichen Self-Ordering-Konzepten oder zur Umsetzung sicherer und effizienter Prozesse mithilfe eines Küchenmonitors. Zuletzt widmen sich mehrere Präsentationen ganz der Wirtschaftlichkeit. Neben dem Auftritt von Kemal Üres wird hier unter anderem Daniel Niemann von gastronovi die Möglichkeit zur automatisierten Deckungsbeitragskalkulation in gastronovi Office vorstellen.

#### **Deckungsbeitragskalkulation: Präzise statt Pi mal Daumen**

Das seit Kurzem verfügbare Feature für die unkomplizierte Deckungsbeitragskalkulation ist ein zentrales Messethema für gastronovi. Das Tool unterstützt Gastronomen dabei, die weit

## **PRESSEMITTEILUNG**

verbreitete, aber unrentable Aufschlagskalkulation abzulösen und ermöglicht ihnen eine zukunftssichere Preisgestaltung. „Steigende Fixkosten für Personal und Energie lassen sich nicht mehr allein durch das bloße Multiplizieren des Wareneinsatzes einpreisen. Unsere automatisierte Kalkulation berücksichtigt sämtliche anfallenden Ausgaben, nutzt vorhandene Verkaufsdaten sowie Prognosen aus der eigenen Warenwirtschaft und erstellt auf Knopfdruck Empfehlungen für realistische Menüpreise“, erläutert Daniel Niemann.

### **gastronovi Pay: Bargeldlos, transparent und voll integriert**

Ein weiteres Kernthema auf der Messe ist gastronovi Pay. Die seit Sommer 2024 verfügbare Payment-Lösung vereinfacht das bargeldlose Bezahlen deutlich. Kassensystem und Zahlungsdienstleistung kommen aus einer Hand, was Prozesse beschleunigt und Eingabefehler minimiert. Gleichzeitig profitieren Gastronomen von einem übersichtlichen Preismodell ohne Grundgebühr oder Mindestvertragslaufzeit. Besonders komfortabel: gastronovi Pay unterstützt Tap to Pay auf dem iPhone und für Android. Dadurch können Mitarbeitende Zahlungen direkt mit dem Smartphone abwickeln – zusätzliche Kartenlesegeräte sind nicht mehr zwingend notwendig.

### **Self-Ordering: Schneller Service und zufriedene Gäste**

Durch Self-Ordering-Anwendungen, bei denen Gäste einfach per QR-Code am Tisch bestellen und nachbestellen können, entlastet gastronovi das Personal merklich. Lange Wartezeiten entfallen, das Service-Team kann sich auf das Wesentliche konzentrieren und die Umsatzchancen, insbesondere bei hohem Gästeaufkommen, steigen. „Self-Ordering spart Laufwege, steigert die Effizienz und sorgt durch den raschen Bestellprozess für mehr Zufriedenheit – sowohl beim Team als auch bei den Gästen“, so Niemann.

### **Küchenmonitor: Reibungslose Abläufe in der Küche**

Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf dem Küchenmonitor. Alle Bestellungen – egal ob aus dem Service, per Liefer-App oder Self-Ordering – laufen hier zentral zusammen und sind sofort mit Zusatzinformationen wie Allergiehinweisen und Sonderwünschen verknüpft. Dank klarer Farbcodes und Timer sehen die Mitarbeitenden auf einen Blick, wie lange jede Position bereits in Arbeit ist und welche Schritte noch anstehen. Das Ergebnis: weniger Missverständnisse, eine optimierte Arbeitsorganisation und zufriedene Gäste, deren Bestellungen zuverlässig und ohne Verzögerung zubereitet werden.

Mit dem Zusammenspiel aus automatisierter Deckungsbeitragskalkulation, gastronovi Pay, Self-Ordering und dem Küchenmonitor präsentiert gastronovi auf der Internorga 2025 eine ganzheitliche Lösung, die an allen entscheidenden Stellen im Gastro-Alltag ansetzt. Interessierte Besucherinnen und Besucher können sich direkt am Messestand von allen Neuerungen und den vielfältigen Möglichkeiten der Software live ein Bild machen, sich mit den Expertinnen und Experten austauschen und das vielfältige Bühnenprogramm verfolgen.



## **PRESSEMITTEILUNG**

### **Weitere Informationen:**

gastronovi GmbH  
Buschhöhe 2, 28357 Bremen  
Tel.: +49 421 408942 - 0  
[kontakt@gastronovi.com](mailto:kontakt@gastronovi.com)  
<https://www.gastronovi.com/de/>

### **Pressearbeit:**

Press'n'Relations GmbH  
Christoph Buck und Nataša Forstner  
Magirus-Deutz-Str. 14, 89077 Ulm  
Tel. +49 731 146 156-74 bzw. -77  
E-Mail: [cb@press-n-relations.de](mailto:cb@press-n-relations.de) und [nfo@press-n-relations.de](mailto:nfo@press-n-relations.de)  
<https://press-n-relations.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 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 130 Mitarbeitende. Mehr Informationen zu gastronovi und den einzelnen Modulen gibt es auf [www.gastronovi.com](http://www.gastronovi.com).