

## **PRESSEMITTEILUNG**

**Internorga, 8. bis 12. März 2024, Messe Hamburg, Halle A2 Stand 127**

### **Flexible Software gegen Personalmangel und Kostendruck gastronovi präsentiert auf der Internorga 2024 facettenreiche All-In-One-Lösung**

**Bremen, 22. Januar 2024 – Überlastete Angestellte, Inflation, erhöhte Mehrwertsteuer: Die Herausforderungen für die Gastronomie sind aktuell so groß und vielfältig wie selten zuvor. Das Bremer Unternehmen gastronovi präsentiert mit seiner All-In-One-Software auf der Internorga 2024 (Halle A2, Stand 127) eine flexible, digitale Lösung, mit der sich verschiedenste Problemfelder – von Personalmangel bis Kostendruck – effektiv bewältigen lassen. Möglich machen dies die umfassende Cloud-Infrastruktur und der modulare Aufbau sowie die konsequente Anwendung des Single-Source-Prinzips, welches hohe Agilität im Tagesgeschäft sicherstellt. Sämtliche gastronovi Module, wie das Kassensystem, die Warenwirtschaft oder das Bestellsystem, greifen dabei auf eine einheitliche Datengrundlage zurück, wodurch Gastronominnen und Gastronomen immer auf dem aktuellen Stand sind und vollen Überblick über das Geschehen in Küche, Service und Co. haben. Die verschiedenen Prozesse im Gastronomiebetrieb lassen sich auf diese Weise ganzheitlich optimieren und auf maximale Effizienz sowie Wirtschaftlichkeit ausrichten. Steigende Kosten, etwa für Lebensmittel oder Energie, können aufgrund dieser exakten Informationsbasis mit Einsparungen und der gezielten Vermeidung von Verschwendung begegnet werden – was sich zudem positiv auf die Nachhaltigkeitsbilanz auswirkt.**

Um trotz des gravierenden Personalmangels auch ein großes Gästeaufkommen meistern zu können, bietet gastronovi verschiedene Optionen, mit denen sich unkomplizierte und moderne Selbstbedienungskonzepte umsetzen lassen. Bestellvorgänge per QR-Code – mit stets aktueller Speisekarte dank Single-Source-Prinzip – sowie die Einbindung von Gästeruf- und Bezahlssystemen sorgen auch mit wenig Mitarbeitenden im Service für reibungslose Prozesse. Dank geführter Bestellabfragen sind auch unerfahrene Angestellte von Anfang an in der Lage, schnell und zuverlässig zu arbeiten und personelle Engpässe können leichter abgedeckt werden. Zusätzliche im System hinterlegte Informationen, etwa zu Zutaten und Allergenen, versetzen sie zudem in die Lage, jederzeit eine kompetente Gästeberatung zu leisten und bei Bedarf Auskunft zu geben.

#### **Kostenexplosion auffangen**

Neben fehlendem Personal machen vor allem die massiv gestiegenen Energie- und Rohstoffkosten der Gastronomie zu schaffen. Mit smarten Software-Tools für eine einfache, übersichtliche Warenwirtschaft und Kalkulation bietet gastronovi auch hierfür die passende Lösung. Diese geben detaillierte Einblicke in Verbräuche und Ausgaben, zeigen Einsparpotenziale und decken mögliche Fälle von Lebensmittelverschwendung auf. Auch bei steigenden Preisen lässt sich auf diese Weise ein wirtschaftlicher Betrieb und Rentabilität sowie Flexibilität bei sich ändernden Marktbedingungen sicherstellen.

## **PRESSEMITTEILUNG**

Flexibilität ist auch bezüglich der Kosten das Stichwort hinsichtlich des Lizenzmodells von gastronovi: Die Kassenlizenzen sind, wenn nötig, wöchentlich kündbar.

Vom 8. bis zum 12. März können sich interessierte Besucher der Internorga in Hamburg auf Stand 127 in Halle A2 von den Vorzügen der Software überzeugen und sich mit den gastronovi Experten sowie ausgewählten Digitalisierungspartnern über ihre jeweiligen Ansprüche austauschen.

### **Weitere Informationen:**

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

### **Pressearbeit:**

Press'n'Relations GmbH,  
Monika Nyendick  
Magirusstrasse 33, 89077 Ulm  
Tel.: +49 731 146 156-88  
mny@press-n-relations.de  
<https://press-n-relations.com/de/index.php>

### **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).