

**PRESSEMITTEILUNG**

## **What the hype?! gastronovi gibt auf der gn connect 2024 Trends und Innovationen eine Bühne**

**Namhafte Speaker und Gastro-Profis diskutieren, wohin sich die  
Branche entwickelt**

**Bremen, 16. Juli 2024 – Künstliche Intelligenz, Roboter in der Küche, plant-based Produkte und mehr – an aufregenden Entwicklungen herrscht in der Gastronomie kein Mangel. Einen umfassenden Überblick über die aktuellen Trends, Innovationen und Herausforderungen erhalten Besucherinnen und Besucher der gn connect 2024, die unter dem Motto „what the hype?!“ steht. Das Netzwerk-Event des All-In-One-Lösungsanbieters gastronovi findet am 10. September zum zweiten Mal in der Alten Werft in Bremen statt und bringt dort Gastronomen, Trend-Experten und Technologieprofis zusammen. Auf der Main Stage werden Vorträge von bekannten Speakern, wie Sternekoch Simon Tress, und interessante Panels geboten. Unter anderem stehen dabei Themen wie KI und Robotics, Gästebindung oder der Umgang mit dem Personalmangel im Fokus. Parallel lassen sich auf der sogenannten Silent Stage per Kopfhörer spannende Präsentationen verfolgen, beispielsweise zu alternativen Gastro-Konzepten wie Pop-Up-Restaurants und Foodtrucks. In praxisnahen Deep Dives geben Branchenspezialisten wertvolle Insights und Empfehlungen, die die Teilnehmenden direkt im eigenen Betrieb umsetzen können – etwa zu Themen wie Warenwirtschaft, Payment und Social Media. Durch die Veranstaltung führen Sebastian E. Merget, der gemeinsam mit Tim Mälzer den Podcast „Fiete Gastro“ moderiert, und Radiomoderatorin Pia Pietsch. In weiteren Bereichen der Event-Location stehen außerdem eine Vielzahl an Branchenpartnern zu Fragestellungen wie Steuerrecht, Finanzierungs- und Fördermöglichkeiten bis hin zu Nachhaltigkeitskonzepten Rede und Antwort. Zudem können die Teilnehmenden die neuesten Technologien vor Ort auch selbst ausprobieren und hautnah erleben. Tickets für die gn connect sind noch bis zum 3. September erhältlich. Die ersten 100 Bestellungen mit dem Code „gnconnect25“ erhalten zudem 25 Prozent Rabatt.**

Nachdem bereits die erste gn connect im vergangenen Jahr mit rund 450 Teilnehmenden, 14 verschiedenen Vorträgen und Podiumsdiskussionen und über 30 Speakern ein voller Erfolg war, möchte gastronovi das Event weiter als Plattform etablieren, um Gastronomen, Experten und Unternehmen zusammenzubringen. „Die Gastronomie befindet sich gerade in einer umfassenden Transformation. Diese wollen wir nicht nur mit unseren Produkten aktiv mitgestalten, sondern auch mit unserem Know-how und unseren Kontakten. Deshalb schaffen wir mit der gn connect einen Rahmen, in dem Gastronomen die Gelegenheit haben, sich untereinander und mit Experten aus anderen Bereichen über die Zukunft der Branche auszutauschen und voneinander zu lernen“, erläutert Andreas Jonderko, Mitgründer und Geschäftsführer von gastronovi, die Idee hinter der Veranstaltung.

## **PRESSEMITTEILUNG**

### **Vorträge und Panels zu spannenden Themen**

Hierzu lädt das Softwareunternehmen auch 2024 wieder viele bekannte und erfolgreiche Gäste ein, die aus ihrem jeweiligen Kompetenzfeld berichten. So wird etwa Sternekoch Simon Tress in seinem Vortrag erläutern, wie er es mit klarer Positionierung und einem konsequenten Nachhaltigkeitsgedanken in den Gastro-Olymp geschafft hat – ganz ohne Trends und Hypes nachzulaufen. Im Panel „KI & Robotics in der Gastronomie“ auf der Main Stage diskutieren Hanni Rützler von future food studio, Kevin Deutmarg von GoodBytz, Prof. Dr. Klemens Skibicki von PROFSKI sowie James Ardinast vom Restaurant Bar Shuka in Frankfurt über die Möglichkeiten von Digitalisierung und Automatisierung in der Gastronomie. Weitere Vorträge und Podiumsdiskussionen beschäftigen sich unter anderem mit bargeldlosem Bezahlen, dem richtigen Einsatz von Social Media und dem Finden und Binden von Mitarbeitenden.

### **Interessante Einblicke auf der Silent Stage**

Auf der Silent Stage geht es beim gemeinsamen Impulsvortrag von Dr. Katharina Blöcher und Prof. Dr. Klemens Skibicki um die richtige Kommunikation mit den Gästen und wie sich diese auf deren Zufriedenheit auswirkt. „Bye Bye klassische Gastronomie“ sagen wiederum Christin Siegemund vom foodlab aus Hamburg, Philipp Rees vom Foodtruck „Frachtgut“ und Simon Kolar von den Guerilla Chefs – und erläutern dabei, wie ungewöhnliche Gastro-Konzepte zum Erfolg führen können.

Die gn connect 2024 findet am 10. September ab 10 Uhr in der Event-Location „Alte Werft“ in Bremen statt. Direkt am Weserufer gelegen bietet sie einen einzigartigen Mix aus industriellem Charme, Bremer Historie und moderner Event-Technik. An der zentral gelegenen Bar und Catering-Fläche ist dabei jederzeit für leckere Snacks und kühle Getränke gesorgt. Im Anschluss an das Programm findet hier auch die Networking Party statt. Tickets sind noch bis zum 3. September erhältlich: <https://www.gn-connect.com/>

#### **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  
Christoph Buck und Nataša Forstner  
Magirusstr. 33, 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)  
[www.press-n-relations.de](http://www.press-n-relations.de)

**Über gastronovi:**



## **PRESSEMITTEILUNG**

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).