



**DAS MULTITALENT FÜR IHRE
GASTRONOMIE**

DIE GASTRONOMI REVOLUTION

Intelligente Digitalisierung für
Gastronom:innen, die mehr wollen

gastronovi bietet eine individuell zusammenstellbare All-In-One-Lösung – speziell auf die Bedürfnisse der Gastronomie und Hotellerie zugeschnitten. Der ganzheitliche Ansatz von gastronovi unterstützt Sie im herausfordernden Betriebsalltag – und verschafft Ihnen mehr Zeit für Ihre Gäste!



gastronovi in 2 Minuten erklärt
www.gastronovi.com/video

Für nahezu jedes Gastronomie-Konzept



Restaurant



Hotel



Café



Bar & Club



Foodtruck



Franchise & Mehrfilialbetriebe

EIN SYSTEM WIE KEIN ANDERES

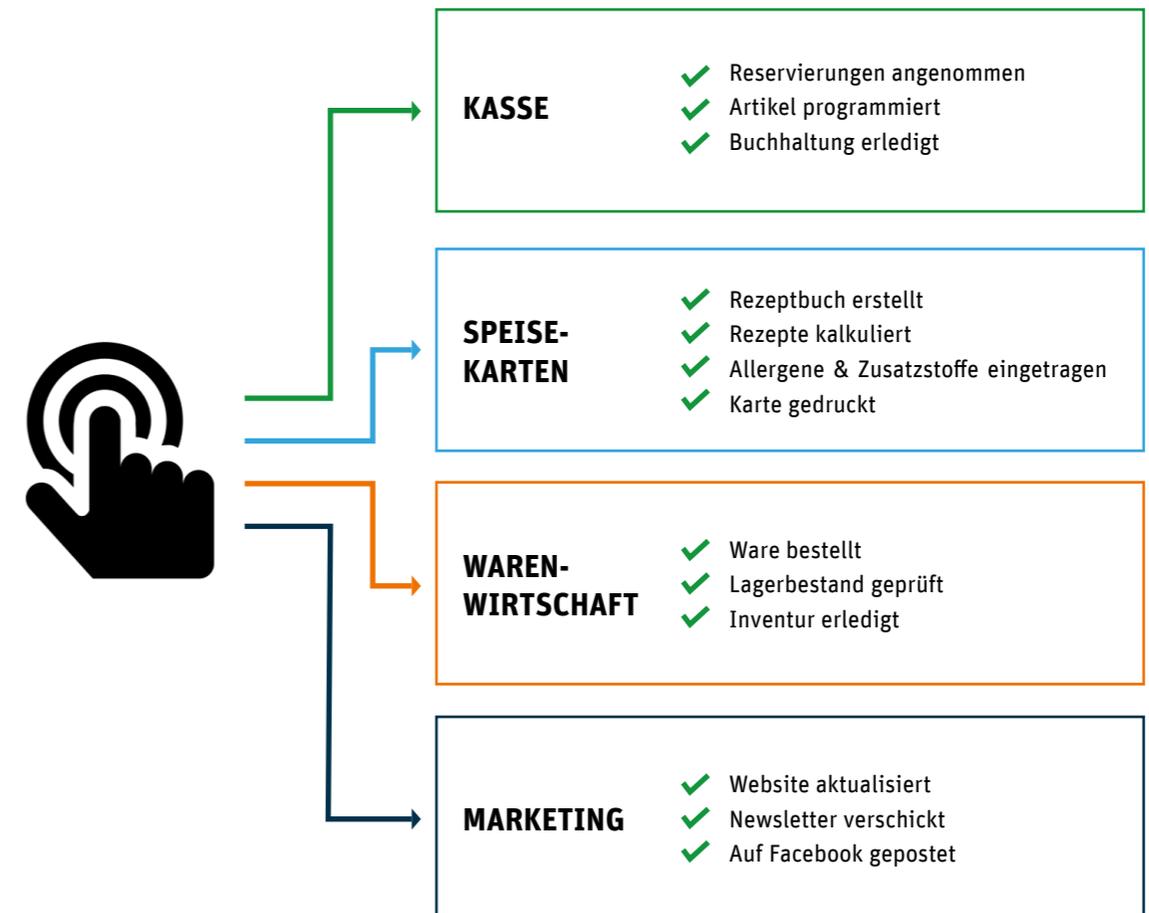
Unternehmensweite Steuerung Ihres Gastronomiebetriebs

Mit gastronovi wird Ihr Traum zur Realität. Mit nur einem Klick werden alle Aufgaben professionell erledigt: Die Speisekarten erstellt, die Kasse programmiert, die Buchhaltung organisiert, der Wareneinsatz kalkuliert, der Lagerbestand geprüft, die Ware bestellt und das Marketing aktiviert.



EIN KLICK, GROßE WIRKUNG

Ein Beispiel



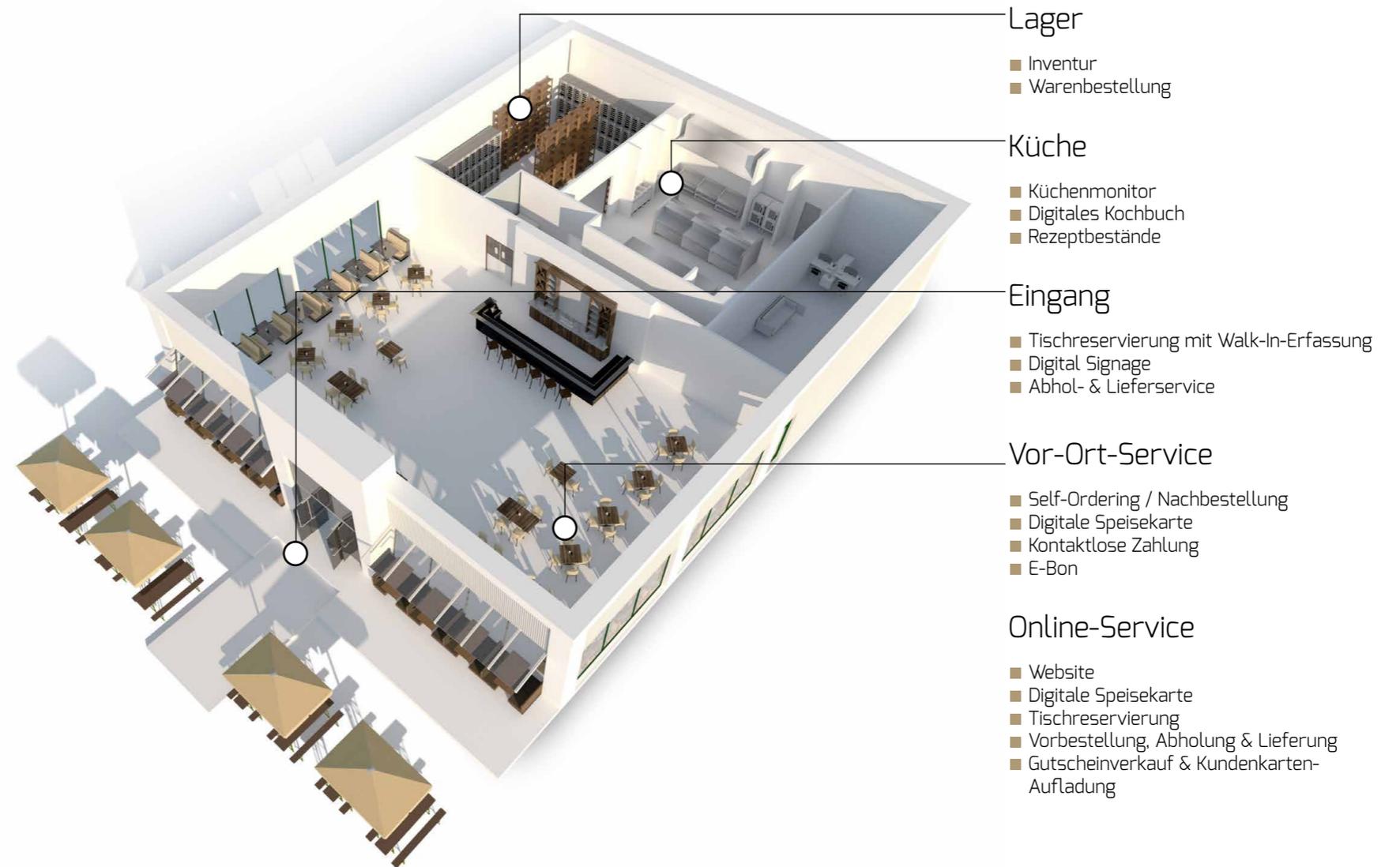
PERFEKTES ZUSAMMENSPIEL ALLER BEREICHE

Effizienter & unkomplizierter Ablauf in Ihrer Gastronomie

Verabschieden Sie sich von Insellösungen und setzen Sie auf ein smartes Komplettsystem, das alle Ihre gastronomischen Bereiche zusammenbringt und mehr Transparenz schafft.

gastronovi entlastet das gesamte Team bei den täglichen Aufgaben, findet immer den effizientesten Weg zum Ziel, reduziert Kosten und steigert den Gewinn, indem Abläufe intelligent automatisiert werden.

gastronovi – Entdecken Sie den Unterschied.



PERFEKTER SERVICE AM GAST

Eindrucksvolles Kassensystem als Herzstück Ihrer Gastronomie

Lange Laufwege? Fehleranfällige Bestellaufnahme mit Zettel und Stift? Lückenhaftes Kassenbuch? Verabschieden Sie sich davon und beeindrucken Sie Ihre Gäste dank gastronomi mit herausragendem Service, der im Kopf bleibt.

Servicemanagement

- ✓ Optimale Beratung direkt am Tisch dank Allergen- und Zusatzstofffiltern
- ✓ Verkaufsförderung durch geführte Bestellaufnahme
- ✓ Tischplan mit Belegungs- und Gastinformationen – in Echtzeit
- ✓ Alle Bargeldbewegungen im digitalen Kassenbuch im Blick
- ✓ Effektive Kundenbindung durch individuelle Gutscheinkarten und Rabattaktionen



BIERGARTEN & TERRASSE FEST IM GRIFF

Mehr Nachbestellungen und eine optimale Auslastung

Sie ärgern sich über ein unleserliches Reservierungsbuch? Haben keine Übersicht über Ihre Kapazitäten? Und zu Stoßzeiten müssen Ihre Gäste lange warten? Schluss damit! Behalten Sie mit *gastronovi* ganz einfach jederzeit die Übersicht und bieten Sie Ihren Gästen einen tollen Service.

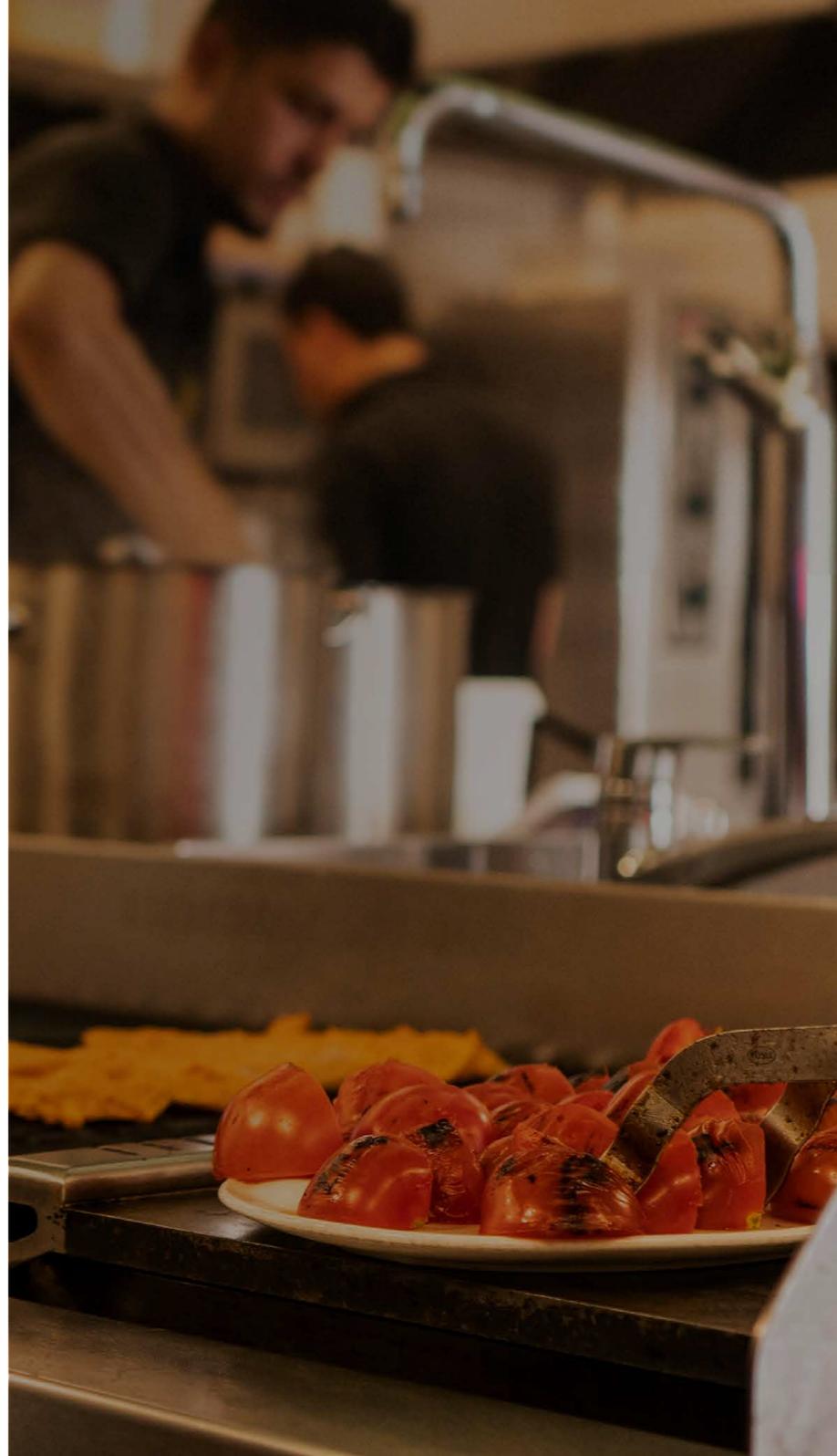
Gästemanagement

- ✓ Automatisierte Reservierungsannahme 24/7 – über Website, Google oder Facebook
- ✓ Geführte Reservierungsannahme – bei Telefonanfragen oder Walk-Ins
- ✓ Aktuelle Kundenkartei für individuellen Service und mehr Cross-Selling
- ✓ Mehr Nachbestellungen dank Self-Ordering für Gäste
- ✓ Zusatzgeschäft durch Vorbestellungen, Take-away- und Lieferoption inkl. Online-Zahlungsmöglichkeiten

OPTIMIERTE ABLÄUFE IN DER KÜCHE

Effektive Produktion und rentabel kalkulierte Speisekarten

Kennen Sie das: Kalkulation nach Bauchgefühl? Mühsame Speisekartenerstellung? Meterlange Bon-Schlangen und Chaos in der Küche? Das geht besser! Mit gastronovi sind alle Küchenabläufe perfekt abgestimmt – nur kochen müssen Sie noch selbst.



Küchenmanagement

- ✓ Optimierte Produktion mit Übersicht dank digitalem Küchenmonitor – inkl. Produktionsfortschritt in Echtzeit
- ✓ Mühelose Speisekartenerstellung im Wunschlayout – mit einem Klick gedruckt oder auf der Website veröffentlicht
- ✓ Ausweisung von Zusatzstoffen, Allergenen und Herkunftsländern – ohne Zusatzaufwand
- ✓ Effiziente und automatisierte Rezeptkalkulation – inkl. Vorschlag des optimalen Preises
- ✓ Qualitätssicherung durch umfangreiches Kochbuch – mit Rezeptpool, Produktionshinweisen und Bildern

PERFEKT ORGANISIERTES LAGER

Effizienter Einkauf und Warenbestand in Echtzeit

Sie haben keine Übersicht über Ihren aktuellen Lagerbestand? Die Inventur gestaltet sich zeitintensiv? Der Wareneinkauf frisst jede Menge Zeit und Ressourcen? Setzen Sie mit gastronovi auf eine effiziente Lösung für eine einfache und optimierte Lagerverwaltung.

Warenwirtschaft

- ✓ Effizientes Lieferantenmanagement – Einkaufslisten, Lieferzeiten, Mindestbestellwerte und Ansprechpartner
- ✓ Zentralisierte Bestellung aller Artikel – automatisches Splitten nach Lieferant
- ✓ Digitale Wareneingangskontrolle per Tablet oder Smartphone – automatische Aktualisierung des Lagerbestandes
- ✓ Mehr Transparenz dank schneller Inventuren über mobile Geräte – frühzeitige Erkennung von Bestandsdifferenzen
- ✓ Einfache Erfassung von entsorgten Lebensmitteln und Getränken mittels digitaler Bruchliste

PROFESSIONELLES BACK OFFICE

Volle Kontrolle und alle Kennzahlen im Blick

Ihnen fehlen aussagekräftige Geschäftszahlen? Ihre Website ist nicht aktuell? Die Buchhaltung läuft aus dem Ruder? Damit müssen Sie sich nicht zufriedengeben. Mit gastronovi verwalten Sie Ihre Gastronomie im Handumdrehen.



Unternehmensmanagement

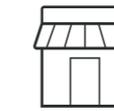
- ✓ Effektive Steuerzentrale aller Bereiche der Gastronomie – bequeme Datenpflege von Artikeln, Speisekarten, Rezepten, Lieferanten etc.
- ✓ Individuelle Dashboards mit den wichtigsten Kennzahlen – in Echtzeit
- ✓ Ansprechendes, stets aktuelles Marketing auf allen Kanälen – über Website, Social Media, Newsletter oder digitale Werbetafeln
- ✓ Automatisierter Buchhaltungs-Export der Kassendaten inkl. Vorkontierung und Versand an den Steuerberater
- ✓ Zentrale Steuerung und Verwaltung von Mehrbetriebs-, Filial- und Franchise-Konzepten

EINFACH INTEGRIERT UND GUT VERBUNDEN

Komfortable Schnittstellen zu zahlreichen Lösungen

Die Restaurantrechnung direkt auf das Hotelzimmer buchen? Zahlungsterminals oder Schankanlagen in Ihr gastronovi Kassensystem integrieren? Umsätze bequem im passenden Buchhaltungs-Format exportieren? Mit unseren zahlreichen Schnittstellen kein Problem: gastronovi bindet viele Lösungen komfortabel an.

Die komplette Übersicht finden Sie unter www.gastronovi.com/schnittstellen | Verfügbarkeit kann je nach Land variieren.



Hotelsoftware



Zahlungssysteme



Buchhaltung



Personalmanagement



Pager und Gästerufsysteme



Einkaufsportale und Lieferanten



Gutscheinsysteme



Digitales Marketing

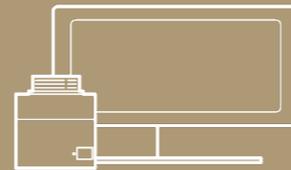
ALLES AUS EINER HAND

Stellen Sie sich Ihre individuelle Lösung zusammen

Sie benötigen lediglich ein Kassensystem? Oder möchten Ihre gesamte Gastronomie von A bis Z digitalisieren? Sie entscheiden, was Sie benötigen. Bei uns erhalten Sie auf Wunsch alles im Paket oder einzeln – dank unseres Baukasten-Systems bleiben Sie immer flexibel.



Software



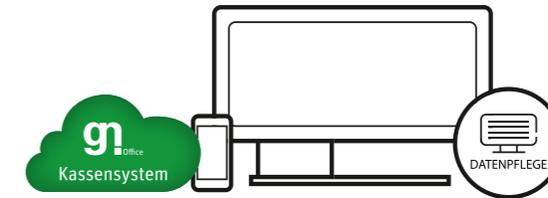
Hardware



Service

Beispielzusammenstellungen

Sie haben die freie Wahl



gastronovi Kassensystem + Smartphone + Kassen-Terminal + Datenpflege



gastronovi Tischreservierung + Tablet



gastronovi Kassensystem + gastronovi Zeiterfassung

MAßGESCHNEIDERTE HARDWARE- LÖSUNGEN

Für jedes Gastronomie-Konzept
die passenden Geräte

Profitieren Sie von der Geräte- und Plattformunabhängigkeit
gastronavis und entscheiden Sie selbst, welche Hardware mit
welchem Betriebssystem Sie verwenden möchten (Windows
/ MacOS / Android / iOS). Ob ein robustes Kassen-Terminal an
der Bar, ein iPhone für die mobile Bestellaufnahme am Tisch
oder ein Laptop am Empfangsbereich als digitales Reservie-
rungsbuch.



Kassen-Terminals



Smartphones & Tablets



Kartenterminals



Netzwerk/WLAN



Smartwatches



Bondrucker



Kassenladen

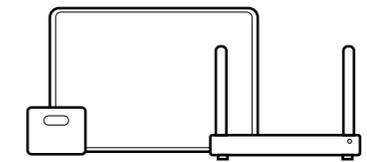
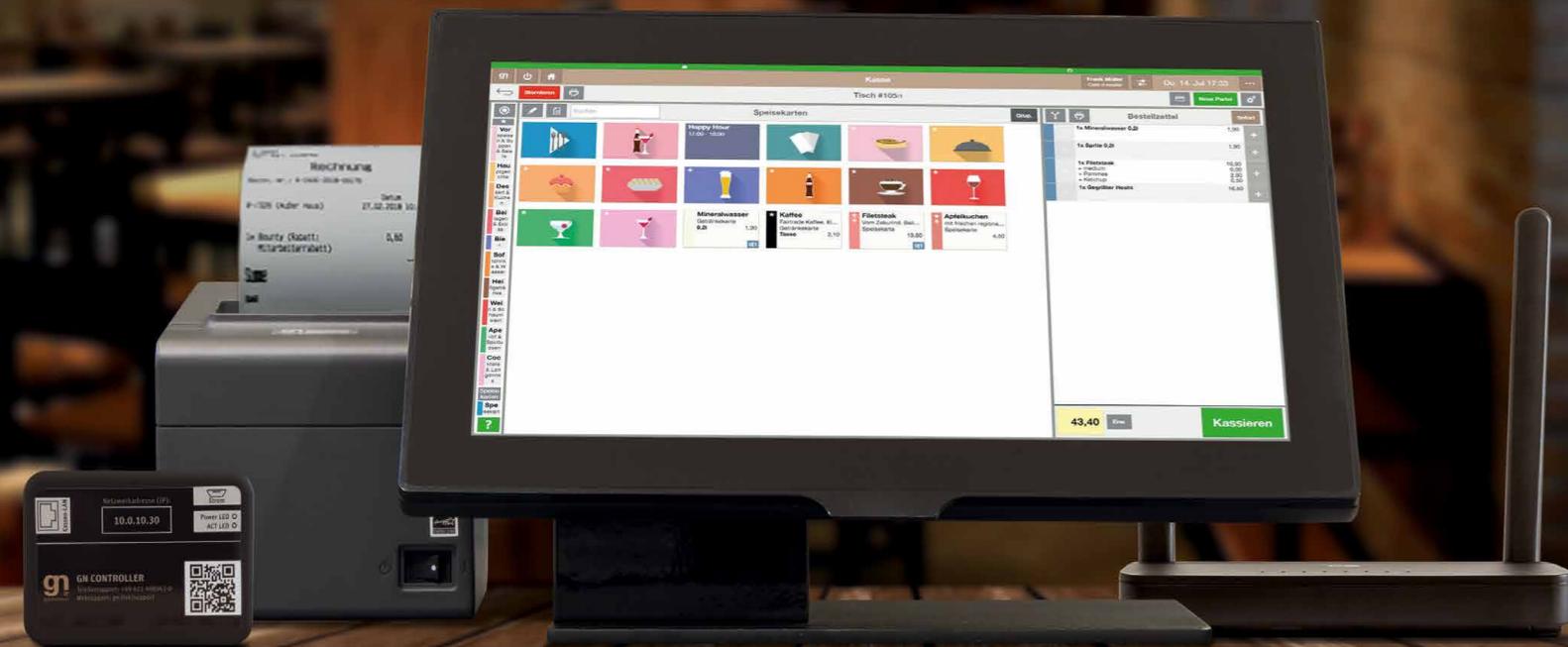


Barcodescanner

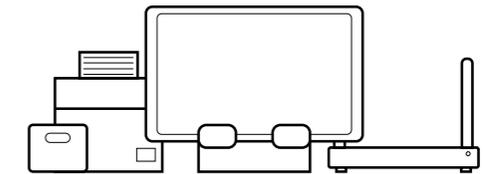
KASSENSYSTEM-STARTERPAKETE

Auspacken. Einschalten. Loslegen.

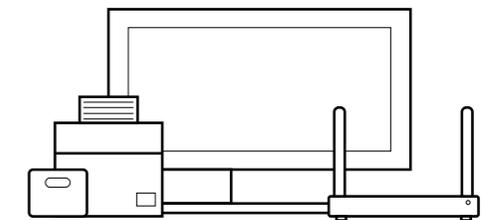
Mit den gastronomi Starterpaketen haben wir für jedes Gastronomie-Konzept das passende Angebot geschnürt: Wir stellen Ihnen ein sofort einsatzbereites Kassensystem-Paket zusammen und kümmern uns um Ihre Soft- und Hardware sowie die individuelle Datenpflege – Sie kümmern sich um Ihre Gäste!



Starterpaket Basic



Starterpaket Tablet



Starterpaket Terminal



Grundeinrichtung & Datenpflege

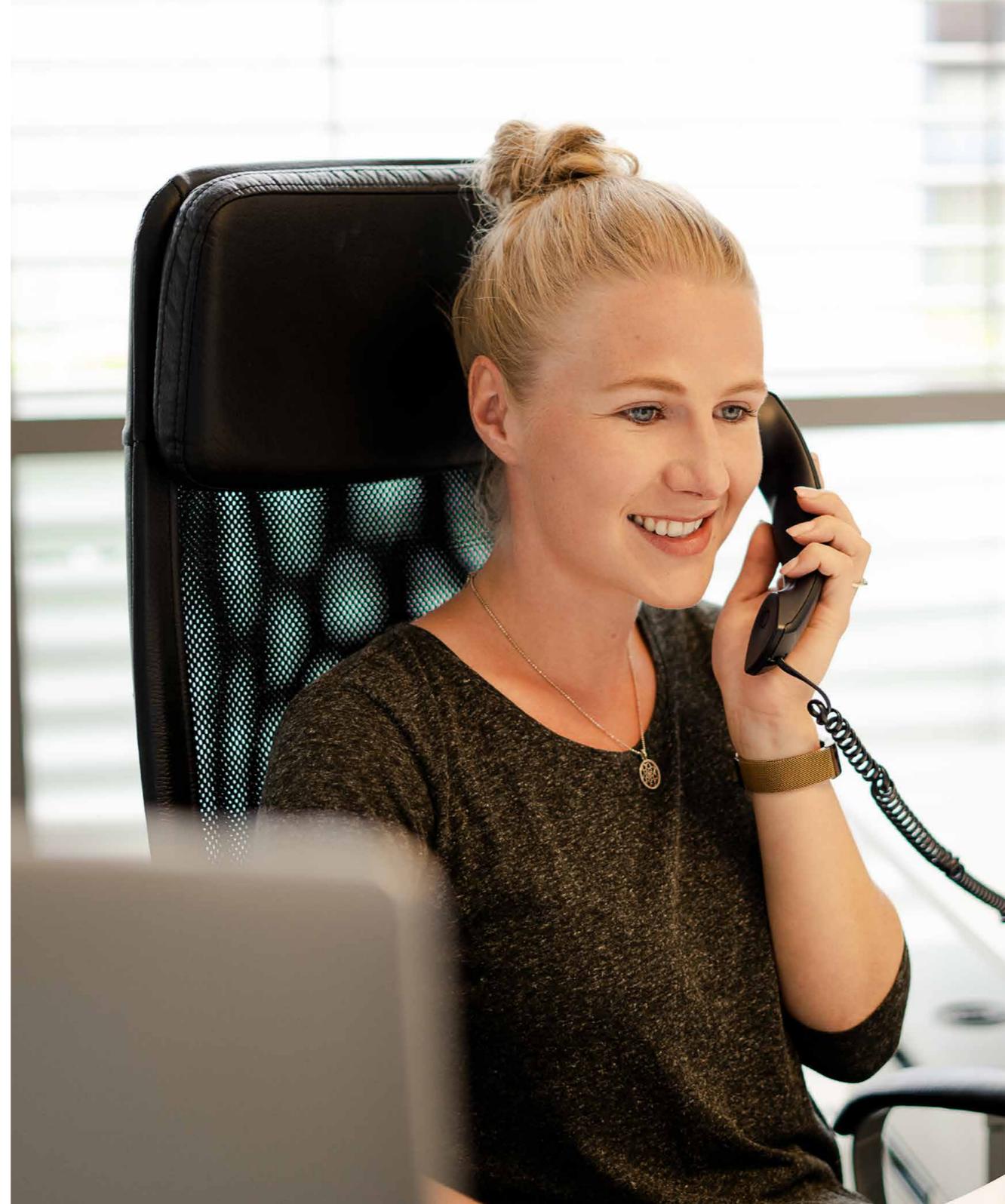


Sofort einsatzbereit

RUNDUM SORGLOS SERVICE

Individuelle Installation, Schulung und Datenpflege

Unser professionelles Team begleitet Sie von Anfang bis zum Ende eines Projekts. Wir beraten Sie individuell und erarbeiten mit Ihnen gemeinsam ein auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes Konzept. Unsere Expert:innen unterstützen Sie bei Bedarf bei der Wahl der richtigen Hardware, der Installation vor Ort, schulen Ihre Mitarbeiter:innen und übernehmen auf Wunsch die Datenpflege Ihrer Artikel, Speisekarten und Tischpläne.



Individuelle Datenpflege



Professionelle Schulungen



Persönlicher Support



Installation vor Ort



Online Handbuch



Video-Tutorials & Webinare

VOLLE TRANSPARENZ DANK GASTRONOVI CLOUD

Konventionelles Kassensystem



Teure Spezialhardware

Komplexe Installation

Mögliche Folgekosten

Teure Wartungsverträge

Aufwändige Individualisierung

Anbindung an Drittsysteme

Software-Lizenzen

Fiskaldaten-Archivierung

Großer lokaler IT-Aufwand

Kostenpflichtige Updates

Aufwändige Backups

gastronovi Cloud-Kassensystem



Freie Hardwarewahl

Einfache Installation

gn

Software-Lizenzen All-inclusive:

- Fiskaldaten-Archivierung
- Wartungsfreie Software
- Updates
- Backups
- Schnittstellen zu Drittsystemen



www.gastronovi.com