

Gastronovi: Software, die Gastgebern den Rücken freihält

BREMEN, GERMANY, March 16, 2026 /EINPresswire.com/ -- Die Gastronomie in Deutschland ist im Umbruch. Personalmangel, steigende Einkaufspreise und immer komplexere Anforderungen setzen Betriebe unter enormen Druck. Gleichzeitig erwarten Gäste ein Höchstmaß an Aufmerksamkeit, Qualität und Service. Wer sich heute als Gastgeber behaupten will, braucht mehr als kulinarisches Können. Gefragt sind intelligente Werkzeuge, die den operativen Alltag spürbar erleichtern. Genau hier setzt Gastronovi mit einer Softwarelösung an, die sämtliche Prozesse eines Gastronomiebetriebs digital vernetzt und echten Freiraum für das Wesentliche schafft.

Vom Bremer Dachboden zum digitalen Komplettanbieter

Die Geschichte von Gastronovi beginnt 2008 auf dem Dachboden einer befreundeten Gastronomie in Bremen. Vier Gründer – vereint durch ihre Leidenschaft für gutes Essen und ihre Frustration über ineffiziente Abläufe in der Branche – entwickelten eine Vision: Gastronomen das Leben leichter machen. Was als kleine Softwareschmiede begann, ist heute ein Unternehmen mit mehr als 150 Mitarbeitenden an den Standorten Bremen und Würzburg sowie einem bundesweiten Netzwerk zertifizierter Digitalisierungspartner. Die cloudbasierte All-in-one Software Gastronovi Office umfasst neben dem Kassensystem Module für Warenwirtschaft, Tischreservierung, Marketing, Kundenbindung, Kalkulation sowie Bestell- und Einkaufssysteme, ergänzt durch die integrierte Zahlungslösung Gastronovi Pay. Dank des Single-Source-Prinzips werden Daten nur einmal gepflegt und stehen in Echtzeit überall zur Verfügung. Die Software ist hardwareunabhängig, läuft auf Smartphones, Tablets und Terminals und speichert sämtliche Daten sicher auf Servern in zertifizierten deutschen Rechenzentren.

Digitale Kommandozentrale statt Zettelchaos

Ein besonderes Highlight im Portfolio ist der Küchenmonitor. In modernen Gastronomiebetrieben treffen Bestellungen über unterschiedlichste Kanäle ein, ob vom Servicepersonal, per Self-Ordering-Terminal, via QR-Code am Tisch oder über Lieferdienste. Diese Vielfalt führt häufig zu fehlender Übersicht und Fehlern. Der Küchenmonitor bündelt diese Bestellwege auf einem zentralen Bildschirm und ersetzt die klassische Zettelwirtschaft durch digitale Klarheit. Intelligente Farbcodes und Timer zeigen dem Küchenteam auf einen Blick, welche Gerichte Priorität haben und wie lange eine Bestellung bereits wartet. Sonderwünsche und Hinweise für Allergiker werden prominent hervorgehoben. Auch in hektischen Phasen geht

so nichts unter. Sobald ein Gericht fertiggestellt ist, erhält das Servicepersonal automatisch eine Push-Benachrichtigung. Das spart unnötige Laufwege und stellt sicher, dass Speisen ohne Verzögerung zum Gast gelangen. Ist eine Zutat aufgebraucht, lässt sich das entsprechende Gericht direkt über den Küchenmonitor von der Speisekarte nehmen, die Änderung wird automatisch auf allen angebundenen Kanälen sichtbar. Zudem dient der Monitor als Onboarding-Tool. Neue Mitarbeitende können direkt am Arbeitsplatz Rezepturen und Anrichtbilder abrufen, was ein entscheidender Vorteil in Zeiten des Fachkräftemangels ist.

Einfachheit als Prinzip

In der Praxis zeigt sich: Betriebe schätzen vor allem, wie stark die Software auch komplexe Prozesse vereinfacht. Selbst aufwendige Bestellvorgänge mit zahlreichen Varianten werden so präzise an die jeweilige Station übermittelt, dass jeder Handgriff sitzt, auch zu Stoßzeiten. Für Betreiber mehrerer Standorte hat sich Gastronovi darüber hinaus zum unverzichtbaren Controlling-Instrument entwickelt. Während das Backend jederzeit transparente Einblicke in Kennzahlen und Wirtschaftlichkeit liefert, bleibt das Frontend für das Team im Service bewusst einfach gehalten.

Abgerundet wird das Angebot durch zertifizierte Digitalisierungspartner in der gesamten DACH-Region, die Betriebe vor Ort bei Einführung und laufendem Betrieb unterstützen. So wird Digitalisierung nicht zur zusätzlichen Belastung, sondern schafft Freiraum für das, worauf es in der Gastronomie wirklich ankommt: unvergessliche Erlebnisse für die Gäste.

[Verfolgen Sie die Kampagne hier live.](#)

Pressekontakt Unternehmen: Ansprechpersonen:

Nataša Forstner, Press'n'Relations GmbH, +49 731 146 156-77, nfo@press-n-relations.de;

Christoph Buck, Press'n'Relations GmbH, +49 731 146156-74, cb@press-n-relations.de;

allgemeiner Pressekontakt: pr@gastronovi.com

Claudia Gahan

Acumen Media

+44 20 3553 3664

[email us here](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/899825741>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable

in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2026 Newsmatics Inc. All Right Reserved.