

gastronovi: Digitalisierung, die Gastronomie neu definiert

Category: Online-Marketing

geschrieben von Tobias Hager | 7. Februar 2026



gastronovi: Digitalisierung, die Gastronomie neu definiert

Die Gastro-Branche ist traditionell, chaotisch, stressig – und oft digital maximal bei Excel angekommen. Dann kommt da plötzlich ein Tool wie gastronovi um die Ecke und macht Schluss mit Zettelwirtschaft, Kassenzettelchaos und Kommunikationskatastrophen. Willkommen im 21. Jahrhundert, liebe Gastronomen.

gastronovi digitalisiert nicht nur Prozesse, sondern definiert die Gastro neu. Und wer das immer noch für „nice to have“ hält, hat den Schuss nicht gehört.

- gastronovi ist mehr als ein Kassensystem – es ist eine modulare Komplettlösung für digitale Gastronomieprozesse
- Digitale Prozesse in Küche, Service, Warenwirtschaft und Management reduzieren Fehler, sparen Zeit und Geld
- Cloubasierte Software erlaubt ortsunabhängiges Arbeiten und Echtzeitanalysen
- gastronovi ist DSGVO-konform, GoBD-zertifiziert und damit rechtlich auf der sicheren Seite
- Durchgängige Schnittstellen zu Zahlungsdienstleistern, Lieferdiensten und Buchhaltungssystemen
- Einbindung von Online-Reservierung, Self-Ordering und digitaler Speisekarte – direkt aus einem System
- Automatisierte Lagerverwaltung und Rezeptkalkulation machen Schluss mit Zettelwirtschaft
- gastronovi liefert Echtzeitdaten für Umsatz, Deckungsbeiträge, Wareneinsatz und Mitarbeitereffizienz
- Der Umstieg ist kein Hexenwerk – wir zeigen, wie es geht
- Warum kein Gastrobetrieb der Zukunft ohne Digitalisierung überlebt

gastronovi: Die digitale All-in-One-Lösung für die Gastronomie

Wenn du glaubst, gastronovi sei nur ein weiteres Kassensystem mit Cloud-Anbindung, dann hast du nur an der Oberfläche gekratzt. In Wahrheit ist gastronovi ein modulares, cloubasiertes Betriebssystem für Restaurants, Cafés, Bars und Kantinen – mit Funktionen, die weit über TSE-konforme Bonierung hinausgehen. Das Ding ist nicht nur digital, es ist durchdacht. Und es zielt auf alle Schwachstellen traditioneller Gastroprozesse.

gastronovi deckt die gesamte Prozesskette ab – von der Online-Reservierung über den Service am Tisch bis hin zur Lagerverwaltung und betriebswirtschaftlichen Auswertung. Die Module greifen nahtlos ineinander, kommunizieren über eine zentrale Datenbank und liefern in Echtzeit Daten, die früher nur durch händische Zählerei und Gefühlsschätzungen zustande kamen. Willkommen in der Ära der datengetriebenen Gastronomie.

Dabei ist das System vollständig webbasiert. Es läuft im Browser, braucht keine lokale Installation und ist jederzeit und von überall erreichbar. Das bedeutet: Du hast deine Kennzahlen, Mitarbeiterereinsätze, Umsätze und Lagerbestände auch dann im Blick, wenn du gerade nicht im Betrieb stehst. Flexibilität, die in Zeiten von Personalmangel und volatilen Lieferketten überlebenswichtig ist.

Egal ob Einzelbetrieb oder Franchise-Kette – gastronomi skaliert mit. Die Module sind einzeln buchbar, lassen sich dynamisch erweitern und passen sich dem jeweiligen Geschäftsmodell an. Du willst Self-Ordering via QR-Code, aber keine digitale Speisekarte? Kein Problem. Du brauchst nur das Kassensystem, aber keine Warenwirtschaft? Geht auch. Aber wer ehrlich ist, wird schnell feststellen: Je mehr Module du nutzt, desto effizienter wird dein Betrieb.

Digitale Prozesse: Warum Zettelwirtschaft in der Gastro ein Auslaufmodell ist

Die klassische Gastro arbeitet oft noch wie im letzten Jahrhundert: Bestellungen auf Papier, Lagerinventur mit Klemmbrett, Dienstpläne per WhatsApp. Das ist nicht nur ineffizient, sondern brandgefährlich. Fehlerquellen lauern überall – falsch übertragene Bestellungen, vergessene Umbestellungen, nicht dokumentierte Allergene, chaotische Abrechnungen. gastronomi digitalisiert genau diese Prozesse – und sorgt für Transparenz, Geschwindigkeit und Kontrolle.

Die Bestellaufnahme erfolgt digital – per Tablet oder Smartphone. Bestellungen laufen direkt aus dem Service in die Küche, inklusive Sonderwünsche, Allergene und Modifier. Die Küche bekommt strukturierte Bons, keine handschriftlichen Katastrophen. Fehlerquote? Sinkt. Wartezeit? Verkürzt sich. Kundenzufriedenheit? Steigt.

Auch die Lagerverwaltung wird automatisiert. Zutaten werden beim Wareneingang verbucht, beim Verkauf automatisch ausgebucht. Die Rezeptkalkulation berücksichtigt Wareneinsatz, Portionierung und Einkaufswert. Du weißt immer, was ein Gericht wirklich kostet – und kannst deine Deckungsbeiträge in Echtzeit optimieren. Klingt nach Controlling? Ist es. Aber ohne den Excel-Wahnsinn.

Dienstpläne, Zeiterfassung und Urlaubsverwaltung laufen direkt über gastronomi oder angebundene HR-Tools. Und weil alles miteinander verknüpft ist, siehst du genau, wie viele Mitarbeitende du zu welchem Zeitpunkt brauchst – basierend auf Umsatzdaten, Tischbelegung und Wettervorhersage. Willkommen im Zeitalter der smarten Personalplanung.

Self-Ordering, Online-Reservierung und digitale

Speisekarte – nahtlos integriert

Self-Ordering ist kein Spielzeug für hippe Burgerläden. Es ist die logische Antwort auf Personalmangel, steigende Lohnkosten und gestiegene Gästewartungen. gastronomi erlaubt Self-Ordering via QR-Code direkt am Tisch oder To-Go – inklusive digitaler Speisekarte, Kundenbindung und Zahlung. Und das Beste: Alles landet automatisch im Kassensystem, in der Küche und in der Lagerverwaltung. Manuelle Übertragung? Adieu.

Auch die Online-Reservierung ist direkt integriert. Gäste buchen über die Website oder Google, erhalten automatische Bestätigungen und Erinnerungen, und du siehst in Echtzeit, wie stark dein Laden belegt ist. Kein Telefonterror mehr, keine vergessenen Reservierungen, keine Doppeldeckungen. Und wenn du willst, kannst du direkt den Lieblingsplatz des Stammgastes blocken – automatisch.

Die digitale Speisekarte ist mehr als ein PDF auf der Website. Sie ist interaktiv, filterbar nach Allergenen, aktualisiert sich automatisch bei Preis- oder Sortimentsänderungen und bietet Upselling-Funktionen. Du willst zum Hauptgericht passende Weine vorschlagen oder saisonale Specials pushen? Ein Klick reicht. Und weil alles zentral gepflegt wird, musst du die Info nur einmal ändern – und sie ist überall aktuell.

Der Clou: All diese Funktionen sind nicht nur technisch möglich, sondern auch rechtlich sauber. gastronomi ist GoBD- und DSGVO-konform, TSE-zertifiziert und erfüllt alle Anforderungen der Finanzbehörden. Du musst also keine Angst mehr vor der nächsten Betriebsprüfung haben – zumindest nicht wegen deiner Software.

Echtzeit-Analysen, KPIs und Controlling mit gastronomi

Früher war Controlling in der Gastro ein Ratespiel. „Ich glaube, wir hatten heute einen guten Tag“ ersetzt keine betriebswirtschaftliche Auswertung. Mit gastronomi bekommst du Echtzeit-Kennzahlen direkt aufs Dashboard – Umsatz, Wareneinsatz, Personalkosten, Tischumsatz, Deckungsbeiträge pro Gericht. Und das nicht nur rückwirkend, sondern live.

Das bedeutet: Du erkennst sofort, wenn ein Produkt nicht läuft, wenn der Wareneinsatz explodiert oder wenn ein Mitarbeiter deutlich unter dem Durchschnitt performt. Du kannst Maßnahmen ergreifen, bevor die Zahlen eskalieren – nicht erst, wenn das Monats-Excel eine Katastrophe zeigt. Das ist nicht nur effizient, sondern existenziell überlebenswichtig.

Auch die Integration mit Buchhaltungssystemen wie DATEV, Lexware oder sevDesk funktioniert reibungslos. Umsätze, Belege und Kassendaten werden automatisch

übermittelt. Keine Zettelordner mehr, keine händischen Exporte, keine Excel-Hölle. Dein Steuerberater wird dich lieben – oder zumindest weniger hassen.

Und ja, das Ganze funktioniert auch filialübergreifend. Filialleiter können ihre eigenen Dashboards nutzen, während du als Betreiber die Gesamtübersicht behältst. Du erkennst auf einen Blick, welche Standorte performen – und welche schwächeln. Das ist skalierbares Gastro-Controlling auf Enterprise-Niveau. Nur eben auch für den Mittelstand.

So gelingt der Umstieg auf gastronovi – ohne Nervenzusammenbruch

Die größte Angst vieler Gastronomen: „Digitalisierung klingt gut, aber das schaffen wir nie.“ Doch der Umstieg auf gastronovi ist weniger dramatisch, als du denkst. Die Implementierung erfolgt in klaren, strukturierten Schritten – mit Support, Schulung und Datenmigration. Das ist kein Raketenstart, sondern ein kontrollierter Prozess.

- 1. Bedarfsanalyse: Welche Module brauchst du wirklich? Kassensystem? Warenwirtschaft? Reservierung? gastronovi stellt dir die passenden Bausteine zusammen.
- 2. Datenmigration: Artikel, Preise, Rezepte und Stammdaten werden übernommen oder neu angelegt. Du musst nicht bei Null anfangen.
- 3. Schulung: Deine Mitarbeiter werden vor dem Start geschult – digital, vor Ort oder hybrid. Niemand wird ins kalte Wasser geworfen.
- 4. Go-Live: Der Wechsel erfolgt geplant – mit parallelem Betrieb, Tests und Support. Und ja, auch am ersten „echten Tag“ ist jemand erreichbar.
- 5. Optimierungsphase: Nach dem Start analysierst du, wo Prozesse verbessert werden können. gastronovi ist kein starres System – es wächst mit dir.

Fazit: Digitalisierung ist kein IT-Projekt, sondern ein Management-Entscheid. Wer sich davor drückt, verliert nicht nur Effizienz, sondern langfristig auch Personal, Gäste und Marge. gastronovi ist kein Spielzeug für Nerds – sondern ein Werkzeug für Profis, die ihre Gastro endlich im Griff haben wollen.

Fazit: Die Zukunft der Gastronomie ist digital – und heißt gastronovi

Die Gastronomie hat keine Wahl mehr. Wer heute noch auf Zettel, Bauchgefühl und Excel setzt, verliert gegen die Konkurrenz, die ihre Prozesse im Griff hat. Digitalisierung ist kein Trend, sondern ein Überlebensfaktor. Und

gastronovi ist eines der wenigen Tools, das wirklich alle relevanten Prozesse abdeckt – von der Kasse bis zur Kalkulation.

Ob du ein kleines Café führst oder eine Kette mit zehn Standorten – gastronovi liefert dir die Infrastruktur, um effizient, transparent und skalierbar zu arbeiten. Und das ohne IT-Overkill, Serverräume oder Admin-Albträume. Wer jetzt nicht digitalisiert, wird digitalisiert – von der Konkurrenz. Deine Wahl.