



**Hotel Speicher
am Ziegelsee Schwerin 2**
**First-Class-Hotel
im Getreidespeicher**

Narzissendorf Zloam 3
**Philosophie mit
Wohlfühl-Charakter**



**Die Schankwirtschaft
in Wien 4**
**Gemütliches
Beisammensein
am Vorgartenmarkt**

**Restaurant Hirschenbad
Langenthal 5**
**Nachhaltiges Konzept
mit moderner Technik**

**Hotel Kaiserhof Kitzbühel
und Wien 6**
**Perfektes
Gästemanagement
an zwei Standorten**



Hotel Krone Tübingen 7
**Altstadt-Flair mit
Service-Upgrade**

Ausblick 2023 8
**Mobil, integrativ
und flexibel mit
NovaTouch®**

nova.com

Ein Unternehmen
der Schulte-Schlagbaum-Gruppe



Fotos: © Silvrettaseilbahn AG

NEUBAU SILVRETTA THERME ISCHGL

Nachhaltig entspannen in spektakulärer Kulisse



**SILVRETTA
THERME ISCHGL**

Im Winter 2022/23 ist es nach dreijähriger Bauzeit endlich so weit – die Silvretta Therme Ischgl öffnet ihre Pforten für Erholungssuchende, die ihren Aufenthalt in ganz besonders beeindruckendem Ambiente verbringen möchten. Terrassenförmig angelegt, schmiegt sich die moderne Anlage perfekt an den Berghang. Mit vielen Glasfronten und einer insgesamt schwingvollen, offenen Architektur bietet sie einen so spektakulären An- wie Ausblick.

Auf vier Etagen in zwei Gebäuden zeigt sich den Gästen künftig ein facettenreiches Freizeitangebot: Erlebnisbad, Sportbecken und Outdoorpool, eine rund um das Gebäude führende Eislaufbahn, Fitnessbereich, Medical Spa, zahlreiche Saunen, Restaurants und Bars bieten ideale Bedingungen zur Gestaltung individueller Auszeiten.

Bereits in der Planungsphase setzte das Betreiberunternehmen Silvrettaseilbahn AG den Fokus auf eine energiesparende Bauweise. Die höheren Investitionskosten wurden mit Blick auf einen nachhaltigen Betrieb getätigt und machen sich angesichts der aktuellen Energiedebatte mehr als bezahlt. „Die Silvretta Therme weist eine Kubatur von 75.000 m³ auf, und es war erklärtes Ziel, das Gebäude weitgehend mit einem fossilfreien Heizungssystem zu realisieren“, erläutern die Vorstände Markus Walser und Günther Zangerl. Mittels Erdsonden- und Wärmerückgewinnungsanlagen sowie einer maximalen Dämmung gelang dies vorbildlich.

Diese Nachhaltigkeitsphilosophie führt sich in dem Gästemanagementkonzept der Therme fort. So wird hier etwa ein dyna-

misches Preismodell zum Einsatz kommen, welches eine optimale Steuerung der Auslastung erlauben soll. Weiters setzen die Betreiber auf eine vernetzte NovaTouch® Lösung, installiert auf einem hoch ausfallsicheren HA-Cluster-Server mit Anbindung an das Zutrittssystem. So können sich die Gäste innerhalb der gesamten Therme bargeldlos bewegen und ihre Konsumationen mittels Chip-Armband verbuchen. Bezahlt wird erst bei Verlassen der Anlage. Zur Arbeitserleichterung für das Servicepersonal kommen gleich zehn Orderman Handhelds mit Gürteldruckern zur Verwendung, acht stationäre Kassen verkürzen die Laufwege und optimieren die Abläufe weiter. Zusätzlich haben die Gäste auch die Möglichkeit, über ihre Smartphones mittels QR-Code Selforder ihre Bestellungen zu senden und erhalten diese dann direkt an ihre Liegen serviert. Im Gastro-Bereich wird die Bestellabwicklung durch den Einsatz von Küchendisplays und Pagnern hoch effizient gestaltet. Vorbildliches Gästemanagement von Anfang an!

➔ www.silvrettatherme.at





HOTEL SPEICHER AM ZIEGELSEE SCHWERIN

First-Class-Hotel im Getreidespeicher

Wo früher das Getreide lagerte, um ganz Schwerin mit Brot versorgen zu können, residieren heute Hotelgäste in 77 stilvoll und individuell eingerichteten Zimmern: Der „Speicher am Ziegelsee“ ist ein historischer Getreidespeicher aus dem Jahr 1939, der kurz vor der Jahrtausendwende aufwändig zu einem einzigartigen First-Class-Hotel umgebaut wurde. Idyllisch direkt am Ziegelsee gelegen, wird das 4-Sterne-Haus bereits seit 2010 komplett klimaneutral geführt und wurde 2017 dafür sogar als erstes klimapositives Hotel Mecklenburg-Vorpommerns ausgezeichnet.

Mit bio-zertifizierter, regionaler Küche setzt das hoteleigene Restaurant „aurum“ ebenfalls auf Nachhaltigkeit im Angebot und hat sich damit in den vergangenen Jahren einen Namen als eine der besten Adressen Schwerins gemacht. So können die Gäste hier mit traumhaftem Blick auf den See nicht nur ihre saisonalen Speisen und das Ambiente genießen, sondern sich auch über einen hervorragenden Service freuen. Unterstützt wird dieser von einer NovaTouch®-Lösung



mit zwei POS-Kassen und Orderman Handhelds, um Laufzeiten zu minimieren und mehr Zeit für den direkten Kontakt zum Gast verwenden zu können. Besonders wichtig war es der Hotel-Betreiberfamilie über eine bedienerfreundliche Lösung zu verfügen, die ein zuverlässiges Interface zum Front Office Programm bietet. Ebenso relevant war das Warenwirtschaftsmanagement, mit besonderem Fokus

auf Lagerverwaltung und Inventur. Mit NovaTouch® Control SE konnte novacom dem Haus hier eine umfassende Softwarelösung offerieren, die größtmögliche Flexibilität bei zugleich höchster betriebswirtschaftlicher Effizienz in die Organisation und Prozessabwicklung bringt. „Das Arbeiten mit NovaTouch® ist selbsterklärend und erleichtert unseren Alltag sehr. Die Implementierung der neuen Kassen in unser be-

stehendes System, einschließlich der Programmierung aller notwendigen Schnittstellen, wurde professionell gelöst. Großes Lob an den tollen Support vor Ort“, lautet dann auch das begeisterte Fazit von Geschäftsführer Christian Petersen.

👉 www.speicher-hotel.com



Fotos: © Hotel Speicher am Ziegelsee Schwerin





Foto: © BMI Austria (Narzissendorf Zloam)



Foto: © Karl Steinegger (Narzissendorf Zloam)



Foto: © Narzissendorf Zloam



Foto: © Narzissendorf Zloam



NARZISSENDORF ZLOAM

Miteinander Ausseerland: Philosophie mit Wohlfühl-Charakter

Seit Oktober 2022 heißt es in der steirischen Gemeinde Grundlsee: willkommen im Narzissendorf Zloam! Das weitläufige Ferienresort verbindet auf einzigartige Weise regionale Traditionen mit touristischen Innovationen – und das inmitten der idyllischen Ausseer Naturlandschaft. Die Gäste wohnen wahlweise in einem der 28 gemütlichen Ausseer Häuser in traditioneller Bauweise oder in einem der 24 komfortablen Apartments. Die Unterkünfte verteilen sich auf drei naturnahe Dorfteile, ergänzt um die für alle Gäste zugänglichen Bereiche, wie die Holz- und Kreativwerkstatt, eine Klangwerkstatt, eine Pferderanch, die Sportarena mit

Bogenschießparcours und Tennisplatz, die große Freizeithalle oder den europaweit einzigartigen Schatzsucherwald. In der kommenden Winterzeit warten außerdem eine Skipiste und Naturrodelbahn samt eigenem Skilift sowie eine Eishalle plus Natureisplatz auf die großen und kleinen Besucher:innen. Langeweile kommt so ganz gewiss nicht auf, egal, zu welcher Jahreszeit.

Auch kulinarisch werden die Gäste des Narzissendorfs mit Schätzen aus dem Ausseerland verwöhnt. Wer beim Zloam Wirt in der „Stub'n“ einkehrt, den erwarten die regionalen Wirtshauskreationen von Küchenchef Johannes Ganisl und seinem Team. Süße Meister-

werke gibt es im Wiesencafé Zloam, und wer Appetit auf eine Brotzeit oder einen Snack zwischendurch bekommt, der kommt zum mobilen Foodtruck, der sich auch einmal außerhalb des Geländes im Zentrum von Grundlsee befinden kann. Für seine gesamte Gastronomie setzt das Narzissendorf Zloam auf eine NovaTouch®-Lösung mit insgesamt drei Kassensysteme sowie sechs Orderman-Handhelds, um maximale Bedienerfreundlichkeit und Flexibilität zu erreichen. So können die Bestellungen nicht nur von den Restaurants aus, sondern auch aus dem Foodtruck direkt auf die Gästehäuser/Apartments gebucht werden. Ein Konzept, das bei den Gästen genauso

wie bei den Mitarbeitenden in Service und Küche sehr gut ankommt und zudem die Abläufe stark vereinfacht. Auch die intuitive, übersichtliche Handhabung des Systems, die Schnittstelle zum Property Management System, die Ausfallsicherheit der Datenbank und nicht zuletzt der kompetente Support waren überzeugende Vorteile für das Betreiberunternehmen, sich für die Lösung aus dem Hause novacom zu entscheiden.

➔ www.zloam.at

DIE SCHANKWIRTSCHAFT IN WIEN

Gemütliches Beisammensein am Vorgartenmarkt

Mitten im Stuwerviertel in der Wiener Leopoldstadt liegt der Vorgartenmarkt. Bereits seit 1912 eine Institution, ist er trotzdem nach wie vor ein wahrer Geheimtipp. Bei der Grundsanierung des Markts im Jahr 1961 entstanden die typischen Ladenzeilen und die bunten Fassaden, die bis heute kennzeichnend sind. Das Angebot reicht von Feinkost, Fleisch und Fisch bis hin zu Obst und Gemüse in Bio-Qualität. Der idyllische Vorgartenmarkt lädt jedoch nicht nur dazu ein, frische, hochwertige Produkte zu kaufen, sondern setzt außerdem auf eine besondere Mischung aus klassischer und moderner Gastronomie. Teil dieser bunten Szenerie: Die Schankwirtschaft am Vorgartenmarkt, die ihren kulinarischen Schwerpunkt entsprechend auf die Produkte der umliegenden Marktstände legt.

Geleitet wird die Schankwirtschaft in Wien mit drei Niederlassungen von den Geschwistern

Valerie Gottschlich-Bitzinger und Josef Philipp Bitzinger. Bereits seit 2014 führen die beiden die Kantine im Bundesbad Alte Donau, welche zur ersten Badekantine Österreichs mit Umweltzeichen ausgezeichnet wurde. 2018 ist die Schankwirtschaft im Augarten als Ganzjahres-Betrieb hinzugekommen – und seit 2022 gehört nun auch die Lokalität am Vorgartenmarkt zur Schankwirtschaft-Familie.

In allen drei Niederlassungen verlassen sich die Betreiber hinsichtlich ihres Kassen- und Warenwirtschaftssystems auf NovaTouch®. So werden dann auch alle Betriebe gemeinsam über die NovaTouch® Datenzentrale verwaltet, denn das sorgt für optimale Transparenz und eine hohe Planungssicherheit für alle Standorte. „Wir arbeiten bereits seit 20 Jahren einwandfrei mit novacom zusammen, das sagt schon einiges aus“, betonen Valerie Gottschlich-Bitzinger und Josef Philipp Bitzinger. Nicht umsonst entschieden sich die beiden auch für ihren neusten Schankwirtschaft-Standort für novacom – und damit für den Ausbau der erfolgreichen Zusammenarbeit. Wie bereits zuvor die Betriebe im Bundesbad und im Augarten, wurde auch die neue Lokalität



Fotos: © VJ Schankwirtschafts GmbH

am Vorgartenmarkt mit einer POS Kasse, Stockverwaltung und eben der NovaTouch® Control Software ausgestattet. Das Warenwirtschaftssystem-Modul ermöglicht es den Betreibern und Mitarbeitenden, alle mit der Beschaffung, Lagerung und dem

Verbrauch verbundenen Arbeitsprozesse in der Schankwirtschaft in Wien laufend zu optimieren. Mit Erfolg, wie sich seit 20 Jahren bestätigt.

➔ www.schankwirtschaft.at





Fotos: © Restaurant Hirschenbad



RESTAURANT HIRSCHENBAD LANGENTHAL

Nachhaltiges Konzept mit moderner Technik

Im Herzen des schweizerischen Mittellandes, in der Kleinstadt Langenthal, liegt das Restaurant Hirschenbad. Wer hier einkehrt merkt jedoch schnell: Das durchdachte Konzept des „Bedli“, wie es die Einheimischen liebevoll nennen, ist alles andere als „kleinstädtisch“ gedacht, sondern trifft genau den modernen Zeitgeist.

Die historische Liegenschaft, die 2019 komplett saniert wurde, steht ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit. Dabei setzt der Betreiber auf modernste technische Elemente, sowohl vor als auch hinter den Kulissen. So kommt, kurz gesagt, die Wärme aus dem Boden, die Energie vom Dach, das Wasser aus der Quelle und die Lebensmittel aus der direkten Umgebung.

Im Restaurant Hirschenbad wird konsequent nach dem phänologischen Kalender mit seinen

zehn Jahreszeiten gekocht. Küchenchef David Krüger und sein Team richten sich nicht nach dem Datum, sondern nach der Vegetation und den jeweiligen Zeigerpflanzen im direkten Lebensraum. Verarbeitet werden alle Produkte frisch und ohne Konservierungsstoffe – dies bedingt nicht nur einen großen Wissensschatz, sondern auch moderne Geräte, welche die Prozesse in der Küche unterstützen und effektiv umsetzen lassen. So gehören die Zubereitungsarten Sterilisieren, Konservieren und Sous-vide Garen ebenso zum Anwendungsfenster wie die allgemein üblichen à la Minute Zubereitungsarten.

Auch im Service harmonieren Nachhaltigkeit und Moderne perfekt. Das zeigt sich bis hin zum Kassensystem, bei dem man im Hirschenbad den Weg

mit der Hot-Line Systems AG gegangen ist, die das Programm NovaTouch® in der Schweiz bewirtschaftet und betreut. „Ein Kassensystem, das speziell auf den Gastronomen und seine Bedürfnisse ausgerichtet ist und im täglichen Gebrauch viele unnötige Arbeitsschritte abnimmt, ist ein echter Gewinn für alle Mitarbeitenden“, befindet auch die Hirschenbad AG Verwaltungsrätin Simone Kessler. Die mobilen, höhenverstellbaren Kassen lassen sich einfach und rasch mit zwei Klicks in Betrieb nehmen und in das Datennetz einwählen – und das auf jedem der vier Stockwerke des Restaurants, wo sie gerade gebraucht werden. Die daraus resultierende Minimierung von Laufzeitverlusten schafft Raum für den perfekten Service am Gast. „Auch das Bewirtschaften der Außengastronomie gestaltet sich

seit der NovaTouch® Anschaffung deutlich effizienter“, ergänzt Simone Kessler. Und diese Beständigkeit des Service-Teams weiß natürlich auch die Mannschaft in der Küche zu schätzen, wo zwei Küchendrucker stationiert sind. Tatsächlich wird NovaTouch® im Hirschenbad aber nicht bloß ursprünglich zweckgemäß eingesetzt, sondern erfüllt zusätzlich noch eine weitere Aufgabe: Als Realtime-Kommunikationsmittel der Belegschaft sorgt es auch intern für kürzere Wege und lässt sich so aus dem Restaurant-Alltag nicht mehr wegdenken.

➔ www.hirschenbad.ch



Küss die Hand ... Perfektes Gästemanagement an zwei Standorten

Gelebte Tradition spürt ein jeder sofort, der eines der beiden Häuser des Hotel Kaiserhof betritt. Die seit vielen Generationen in Familienhand geführten Hotels warten mit einem besonderen Ambiente und Service auf – die beiden Standorte sind dabei kontrastreich im pulserenden Herzen Wiens sowie in der malerischen Bergkulisse Kitzbühels gelegen.

Wo das Haus in Wien seine Besucher seit nunmehr 125 Jahren mondän im imperialen Flair der k.u.k. Zeit empfängt, erwarten den geneigten Gast in Kitzbühel die 73 Zimmer und Suiten im alpin-modernen Stil bei atemberaubendem Panoramablick. Beide Standorte verwöhnen ihre nationalen und internationalen Gäste mit exquisiter Kulinarik sowie ausgesuchten Wellness-Angeboten und werden zudem als Austragungsorte für Seminare und andere Veranstaltungen gern gebucht. Und noch eines ist den beiden Häusern gemein: der ausgezeichnete Service, der zu jeder Zeit Herzstück der Kaiserhof-Mentalität war und ist. Diese Philosophie bedingt von jeher ein durchdachtes Gästemanagement,

um dem eigenen Anspruch – und natürlich dem der Gäste – gerecht werden zu können.

Seit 2016 bereits vertrauen die Betreiber bei ihrem Kassensystem auf die novacom gmbh. Nach sechs Jahren vertrauensvoller Zusammenarbeit im Wiener Stammhaus, wurden die technologischen Lösungen aus Bad Aussee daher 2022 auch im Kitzbüheler Hotel erfolgreich realisiert. „Wesentlich für uns war es, ein zuverlässiges System zu finden, das den Anforderungen der einzelnen Bereiche entspricht, das einfach und intuitiv in der Anwendung ist und so unsere Kaiserhof Teams optimal unterstützt und ihre Arbeit erleichtert“, beschreibt Eigentümer Christian Hofer die hohen Anforderungen. „Mit novacom haben wir einen perfekten Partner gefunden, der uns seit vielen Jahren verlässlich begleitet und unterstützt.“ So kommt das Kassensystem NovaTouch® am Wiener Standort im Bar-Bereich des Hauses zum Einsatz. Im Kaiserhof Kitzbühel unterstützt das System sowohl in Bar und Restaurant als auch im Küchenbereich; hier sind neben vier NovaTouch® POS



Kassen auch einige NovaTouch® Mobile Handhelds sowie zwei NovaTouch® KitchenManager in täglicher Verwendung. „Unsere Mitarbeiter sind von der Bedienerfreundlichkeit und Zuverlässigkeit begeistert“, lobt Christian Hofer. Ein weiterer Pluspunkt liegt in der zentralen Datenverwaltung im Rechenzentrum des betreuenden Partner-Systemhauses PeakNET. So sind sämt-

liche relevanten Daten jederzeit an beiden Hotelstandorten abrufbar. Last but not least wird auch der Nachhaltigkeitsaspekt zur Zufriedenheit des Hotelbetreibers mitberücksichtigt, da dank der KitchenManager-Lösung in der Kitzbüheler Hotelküche auf das Ausdrucken der Bons verzichtet werden kann.

👉 www.hotel-kaiserhof.at



Fotos: © Hotel Kaiserhof



Ein Haus wie unsere Stadt seit 1885.



Von Sightseeing bis Seminar, von Wandern bis Shopping – wer im Hotel Krone im baden-württembergischen Tübingen residiert, befindet sich für jeden Reisezweck in goldrichtiger Ausgangslage. Das seit dem 18. Jahrhundert bestehende Haus in Familienbesitz überzeugt seine Gäste schon beim Hereinkommen mit einem gelungenen Kontrast aus historischem Flair und modernen Elementen. Sowohl die 65 Zimmer und Suiten als auch Tagungsräume, Restaurant sowie Wellness- und Fitnessbereich bieten den Gästen alle Annehmlichkeiten, um ihren Aufenthalt

HOTEL KRONE TÜBINGEN

Altstadt-Flair mit Service-Upgrade

in einer der ältesten deutschen Universitätsstädte genießen zu können. Dazu trägt nicht zuletzt auch die zentrale Lage des Hotels bei, nur wenige Schritte von der beschaulichen Altstadt mit ihren Fachwerkhäusern entfernt. Rund um Marktplatz und Stiftskirche gibt es zahlreiche Restaurants, Cafés und Geschäfte, auch Sehenswürdigkeiten wie Schloss Hohentübingen oder der Botanische Garten sind rasch zu erreichen.

Über allem steht in dem Tübinger Traditionshaus Krone der Servicegedanke bei zugleich hohem Qualitätsanspruch. Dies spiegelt sich auch im Gastro-Management wider, weshalb sich die Betreiberfamilie nach 20 Jahren für den Wechsel ihres Kassensystems entschied – hin zu einer integrativen Lösung von

novacom. Für das eigene Restaurant Ludwigs und die angeschlossene Vinothek setzt das Haus nun seit August 2022 auf NovaTouch®. Die besondere Herausforderung bei der Implementierung: Das neue System musste innerhalb eines Vormittags im laufenden Betrieb umgestellt werden, da die Hotelgastronomie keinen Ruhetag hat. Zuvor wurde der Server eingerichtet, und auch die Belegschaft erhielt eine entsprechende Schulung vorab. Am Tag der Installation wurde dann durch das novacom Partnerunternehmen Huber Kassensysteme & Service die neue Hardware – zwei Küchendisplays, zwei Abholdisplays, Orderman POS Kassen sowie Handhelds/Tablets – in Betrieb genommen, die Schnittstellen zum PMS und zum Ticket-/Shopsystem für den Außer-Haus-

Service eingerichtet sowie die Cloud-TSE aktiviert. „Wir haben lange gewartet, bis wir uns für ein neues System entschieden haben. novacom zu wählen hat sich gelohnt“, zeigt sich Krone-Geschäftsführer Alexander Stagl nach den ersten Monaten begeistert. Gerade die Einbindung der Tablets und Handhelds macht sich im täglichen Arbeitsablauf bezahlt, denn die gewonnene Zeitersparnis kommt direkt den Gästen zugute.

► www.krone-tuebingen.de



Fotos: © Hotel Krone Tübingen



AUSBLICK 2023

Mobil, integrativ und flexibel mit NovaTouch®

Auch 2023 werden wir Ihnen wieder tolle neue Lösungen rund um unsere NovaTouch®-Plattform anbieten – hervorheben möchten wir hier vor allem den kompletten Relaunch unserer mobilen Applikation (unsere bisherige Orderman Applikation).

Mit der neuen NovaTouch® Mobile-Lösung werden wir zum einen vollständig plattformunabhängig. Zum anderen unterstützen wir dabei auch den Trend zum mobilen Payment auf einem Ordergerät ohne zusätzliches Paymentterminal.

Was bedeutet das? Sie haben nur mehr ein Gerät, mit dem Sie Bestellungen aufnehmen, Rechnungen erstellen und die Gäste auf Wunsch auch gleich die Rechnung „cashless“ begleichen können. Hier gibt es heute verschiedene Ansätze diverser Anbieter. Wir bei novacom wollen wie gewohnt versuchen, unsere Lösung offen zu gestalten, sodass Sie bei der Wahl Ihrer Paymentanbieter und Hardware weiterhin individuell entscheiden können.

Weiters ist der anhaltende Trend zu Kiosksystemen (Self-ordering) ein Schwerpunkt. Wir haben bereits gute Lösungen mit starken Partnern wie Menu Systems oder Foodticket im Programm, die spezielle Order-

Plattformen anbieten und in NovaTouch® eingebunden werden können. Um aber dem Wunsch nach „kleinen“ Lösungen zu entsprechen, stellen wir ein Kiosksystem auf Basis des gewohnten NovaTouch® Systems bereit.

Außerdem wollen wir der gesteigerten Nachfrage nach Security, Hard- und Netzwerküberwachung nachkommen und haben dafür ein spezielles NovaTouch® Monitoring für Ihre IT-Infrastruktur integriert. So kann über den bewährten novacom Support auch Ihre IT-Infrastruktur gescannt werden, und allfällige Störfälle werden bereits im Voraus erkannt.

Auch die von Ihnen sehr gut angenommene novacom Academy wollen wir in 2023 weiter

ausbauen, um unsere Angebote für Sie noch individueller nach Maß zu gestalten.

Last but not least freuen wir uns, wenn Sie unsere NovaTouch® Power BI Auswertungen schon einsetzen. Falls noch nicht, wäre 2023 doch die beste Zeit zum Starten! Damit haben Sie alle Kennzahlen aus Ihrem NovaTouch® System gebündelt in einem grafischen Dashboard und können zudem externe Daten einbinden, um noch effektivere Steuerungskennzahlen zu erhalten.

Sie vermissen noch etwas oder haben eine Idee, mit der wir Sie in Ihrer täglichen Arbeit unterstützen können? Dann zögern Sie bitte nicht, uns zu kontaktieren!



Liebe Leserin, lieber Leser

Aktuell stehen wir kurz vor der – hoffentlich – ersten vollen Wintersaison seit Corona. Dies ist für uns alle, vor allem für viele unserer neuen Kolleg:innen, die seit 2020 in unser Team integriert wurden, wieder ein ganz neues Erlebnis.

Es hat sich viel getan seit März 2020, und wir alle leben mit den veränderten Rahmenbedingungen. Sei es der Mangel an Mitarbeitenden, der Sie wie uns gleichermaßen betrifft, oder die sehr herausfordernde Situation im Rohstoff- und Energiesektor. Zusätzlich haben wir alle mit einer sehr hohen Inflation zu kämpfen, die für viele neu und entsprechend belastend ist. Kurzum, wir befinden uns weiterhin in turbulenten Zeiten, in denen niemand wirklich sagen kann, was morgen sein wird.

Was aus meiner Sicht jedoch feststeht, ist, dass wir uns alle nach „Normalität“ sehnen – mit ein paar unbeschwerten Urlaubstagen – und uns somit auf die Wintersaison freuen. Sie werden mit Ihren Teams dafür sorgen, dass diese kleine

Auszeit für Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Wir dürfen Sie mit unseren Lösungen und Leistungen begleiten sowie für Sie da sein, wenn es dann doch einmal Hilfe bedarf. Dafür steht das Team novacom!

Und genau diesen Weg der gegenseitigen Unterstützung mit dem Einlassen auf Veränderungen dürfen wir seit 30 Jahren gemeinsam mit unseren Kunden und Kundinnen gehen. Es ist kaum zu glauben, aber wir können auf drei Jahrzehnte novacom zurückblicken, in denen sich laufend neue Herausforderungen und technologische Veränderungen entwickelt haben.

Für viele von Ihnen sicher kaum vorstellbar, aber zum Start der novacom software gmbh im Jahr 1992 steckte das Internet noch in seinen ersten Kinderschuhen und Smartphones gab es noch gar nicht. Computer mit passendem „Röhrenmonitor“ – ja so etwas gab es auch einst! – waren damals im wahrsten Sinne des Wortes etwas Großes.

Und heute? Da reden wir von Digitalisierung, künstlicher Intelligenz und Robotik, die uns das Leben erleichtern sollen. Was vor 30 Jahren nach Science-Fiction klang und bestenfalls in

einem Hollywood Blockbuster vorkam, gehört nun zum Alltag.

Ich darf mich im Namen des gesamten Teams bei Ihnen bedanken, dass Sie Teil dieser Veränderungen waren und uns ein Stück des Weges, einige auch die ganze Strecke, bis hierher begleitet haben. Ich bin sicher, dass wir gemeinsam auch auf kommende Herausforderungen eine Antwort haben, um weiterhin die Veränderungen als Chancen zu sehen und positiv gestärkt in die Zukunft zu schauen.

Ihnen und Ihren Teams alles Gute, bewahren Sie sich Ihre Zuversicht und lassen Sie uns gemeinsam den Weg Richtung Zukunft beschreiten! Denn diese beginnt jeden Tag aufs Neue. Wir alle sind ein Teil von ihr und können sie beeinflussen.

Alles Gute für Ihr Jahr 2023 wünscht

Ihr

Alexander Kogler
Geschäftsführer
novacom software gmbh

IMPRESSUM

Herausgeber:
novacom software gmbh
SieBreithstraße 165
A-8990 Bad Aussee
Telefon +43 (0) 36 22-547 80-0
office@novacom.at
novacom.at

novacom
integration needs an expert