

- 4 KELSEN im Parlament
- 6 Hotel Momentum
- 7 Falkensteiner Hotel Montafon
- 8 Amante Flughafen Restaurant & Hotel
- 9 Festung Königstein
- 10 Pizza Plus
- 11 Gasthaus Gutmann Zur Post

Kulinarik mit Konzept im Hohen Haus



Liebe Leserin, lieber Leser

In Zeiten der Veränderungen sehnen wir alle uns wohl nach ein wenig Tradition. Eine solche ist für uns die jährliche novaprint, die zugleich in neuem Gewand daherkommt, und damit perfekt das Zusammenspiel von Veränderung und Bewährtem demonstriert.

2023 startete mit einer sehr guten Wintersaison, in der Sie, liebe Kund*innen, einmal mehr bewiesen haben, wie Sie Ihren Gästen ein unbeschwertes Erlebnis bieten können. Doch trotz guter Nachfrage haben Teuerung und Fachkräftemangel unsere Branche belastet. Auch wir sind davon nicht verschont geblieben, und konnten daraus resultierend nicht all unsere Vorhaben plangemäß umsetzen. Ein Beispiel ist leider die Verzögerung unserer NovaTouch® Mobile App mit Bezahlungsfunktion, auf die viele von Ihnen sehnsüchtig warten. Das Ziel der Marktreife im Herbst haben wir aufgrund verschiedener unvorhersehbarer Widrigkeiten nicht erreicht. Dafür entschuldige ich mich aufrichtig. Wir wissen, wie wichtig die Funktion in Ihren täglichen Prozessen ist. Trotz dieses Rückschlags bin ich aber sicher, dass

wir Ihnen in Kürze ein Tool an die Hand geben werden, welches Sie zuverlässig begleiten wird.

„Zuverlässigkeit“ ist auch das Stichwort, welches die Kernaussage Ihres Feedbacks zu unserem Kundenservice zusammenfasst. Dafür bedanke ich mich im Namen unseres gesamten Teams! Ihre positive Resonanz bestärkt uns, auch zukünftig auf Qualität und Innovation zu setzen, um Sie bestmöglich zu unterstützen. Ihr Lob und Ihre Anerkennung sind in diesen herausfordernden Zeiten für die Kolleg*innen besonders wertvoll und motivierend.

Auch der dynamische Wandel der IT-Branche beschäftigt uns natürlich weiterhin. So beobachten wir genau die Entwicklungen und analysieren sie im Hinblick auf mögliche NovaTouch® Erweiterungen. Künstliche Intelligenz etwa steht hier weit oben, da unsere NovaTouch® Plattform gewiss Potenziale bietet. Darüber hinaus beschäftigen wir uns mit vielen weiteren Optimierungen für Sie – seien Sie gespannt!

Das Wichtigste während aller Höhen und Tiefen ist jedoch, die gegenseitige Achtung nicht zu verlieren. Wir sind überzeugt, dass wir nur gemeinsam, mit Verständnis und Respekt füreinander, die Herausforderungen meistern können. In schwierigen Zeiten zeigt sich der wahre Wert der Zusammenarbeit, und wir schätzen es sehr, dass wir auf Sie zählen dürfen. Glauben Sie mir: Ihre konstruktive Kritik sowie Ihre positiven Rückmeldungen sind uns Ansporn und Freude zugleich. So werden wir weiterhin in Innovation, Schulungen und Servicequalität investieren, um Ihnen stets die ganzheitlichen Lösungen bieten zu können, die Sie von uns gewohnt sind.

Im Namen des novacom-Teams bedanke ich mich für Ihre Treue und Ihr Vertrauen. Wir wünschen Ihnen ein erfolgreiches Jahr 2024!

Ihr

Alexander Kogler
Geschäftsführer
novacom software gmbh

Impressum

novacom
integration needs an expert

www.novacom.at

Herausgeber/Medieninhaber: novacom software gmbh, ein Unternehmen der Schulte-Schlagbaum-Gruppe
Anschrift/Kontakt: Sießreithstraße 165, 8990 Bad Aussee
Telefon: +43 3622/54780-0, E-Mail: office@novacom.at
Geschäftsführung: Alexander Kogler
Redaktionsleitung: Wolfgang Feldhammer
Redaktion: Britta Schneckener
Gestaltung/Satz: Scheidsteger Medien GmbH & Co. KG, Werdener Straße 45, D-42551 Velbert
Druck: Wigo-Druck GesmbH, Salzburger Straße 32, 4820 Bad Ischl

Unternehmensgegenstand: Entwicklung und Vertrieb von Gastronomie-Management-Lösungen

Alle verwendeten geschlechtsspezifischen Formulierungen meinen die weibliche, männliche und diverse Form.

Foto Titelseite: ©KELSEN Kulinarik GmbH



Mittendrin statt nur dabei – novaDay 2023

Bad Aussee ist nicht nur Kurstadt und Hauptort des Ausseerlandes, sondern eben auch Standort der novacom software gmbh – unsere Heimat. Von hier aus betreuen wir unsere Kundinnen und Kunden in Gastronomie und Hotellerie, auch weit über die Grenzen der Steiermark und Österreichs hinaus. Hier entwickeln wir die ganzheitlichen Lösungen für Ihr Gastromanagement.

Dabei ist es uns ein Anliegen, die novacom auch als Arbeitgeber und Ausbildungsbetrieb in Bad Aussee und Umgebung noch weiter bekannt zu machen. Dazu haben wir heuer erstmalig unseren novaDay veranstaltet, einen Tag der offenen Tür für potenziell zukünftige Kolleginnen und Kollegen. Unser Motto: „Mittendrin statt nur dabei!“

Am 23. Juni 2023 hatten wir Schülerinnen und Schüler der Höheren Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe Bad Aussee (HLW) zu Gast. Einen Tag lang hatten die jungen Menschen Gelegenheit, in die verschiedenen novacom-Unternehmensbereiche von Programmierung und Technik über Vertrieb und Support bis zur Verwaltung „hineinzuschnuppern“, Fragen zu stellen und einen ersten Einblick in potenzielle Berufswege zu erhalten. Während der gemeinsamen Jause konnten sich alle Beteiligten besser kennenlernen.

„Für uns war es der erste Tag der offenen Tür, weshalb uns natürlich die positive Resonanz sehr gefreut hat“, berichtet Angelika Mikula-Hubacek aus dem novacom Support, die den novaDay hauptverantwortlich organisiert hat. „Vor allem die umfassenden Einblicke in unsere verschiedenen Bereiche, die anschaulichen Erklärungen und die Freundlichkeit der Kolleginnen und Kollegen haben den Lernenden gut gefallen“, fasst sie das Feedback zusammen. „Und uns haben das Interesse und die gute Laune der Jugendlichen begeistert!“ Fazit: Der erste novaDay war ein toller Start – Fortsetzung folgt.



Fotos: novacom software gmbh

Kulinarik mit Konzept im Hohen Haus



Bistro Kelsen Kulinarik GmbH

Nicht nur politisch zählt das Parlament zu den ersten Adressen Wiens, auch kulinarisch hat es seit 2023 viel zu bieten. Von Juli 2017 bis Jänner 2023 wurde das Parlamentsgebäude generalsaniert. Gerade im Gebäudeinneren werden die Veränderungen offenbar: von der beeindruckenden Glaskuppel über unterschiedliche Zubauten bis hin zur ganz neuen Gastronomie, die es hier so zum ersten Mal gibt. Eine Bietergemeinschaft aus Thomas Hahn (Labstelle Wien) und Lorenz Reichel (Gaumenglück) hatte im Rahmen einer Ausschreibung im Dezember 2021 mit ihrem Konzept den Zuschlag erhalten.

KELSEN lautet der Name der neuen Gastronomie – nach Hans Kelsen, dem Schöpfer der österreichischen Bundesverfassung. Willkommen sind hier nicht nur die Wiener Parlamentarier*innen, sondern auch externe Gäste. Zur Auswahl stehen die Cantina für die Versorgung zur Mittagszeit, das Bistro für Snacks zwischendurch sowie das Café Agora im Besucherzentrum im Erdgeschoss. Das Restaurant bietet zudem einen servierten Mittagstisch an. Ferner gibt es seit Herbst 2023 ein Eventkonzept: Die Veranstaltungsräume und das Restaurant des KELSEN können exklusiv für Anlässe jeder Art gemietet werden.

Das KELSEN-Team stellt die Gastfreundschaft in den Fokus. Unterstützt wird es dabei auch durch ein ausgefeiltes Gastromanagement: Das NovaTouch®-System bietet dafür beste Voraussetzungen. Es wurden in der gesamten Gastronomie 12 stationäre POS-Kassen installiert, die durch intuitive Nutzerführung und Flexibilität in den Einsatzmöglichkeiten punkten. So können etwa die Mitarbeitenden des Parlaments in ihrer Mittagspause selbständig über eine Self-Order Kasse in der Cantina die Bonierung der Artikel und die Bezahlung via Bankomat- und/oder Kredit-Karte abwickeln. Das KELSEN-Küchenteam optimiert die Bestellungsabwicklung derweil mit zwei übersichtlichen Küchendisplays. Weiters setzt man bei der Finanzbuchhaltung und in Sachen Kundenbindung auf die Unterstützung durch novacom-Lösungen. Für Geschäftsführer Thomas Hahn liegen die Vorteile dabei auf der Hand: „Ich schätze besonders die gute Zusammenarbeit sowie die professionelle und schnelle Betreuung des Supports. Das System selbst ist sehr intuitiv gestaltet und bietet zahlreiche Möglichkeiten, die uns sowohl bei Marketingaktivitäten mit Geschenkkarten und im Controlling mit detailreichen Auswertungsmöglichkeiten unterstützt. Besonders gefällt mir der tägliche Managerreport, so habe ich ohne Aufwand die wichtigsten Zahlen und Entwicklungen immer bei mir.“



Kelsen Kulinarik GmbH_Lukas Schaller



Kelsen Kulinarik GmbH_©Marcel Drabits



Kelsen Kulinarik GmbH_©Marcel Drabits



Kelsen Kulinarik GmbH_Marcel Drabits

**„Ich schätze besonders
die gute Zusammenarbeit
sowie die professionelle
und schnelle Betreuung
des Supports.“**

Thomas Hahn,
Geschäftsführung KELSEN

KELSEN
im Parlament

www.kelsen.at



Besondere Momente in Salzburg

Am südlichen Stadtrand von Salzburg, im beschaulichen Vorort Anif, liegt mitten im Grünen das Hotel Momentum. Von den 50 Zimmern und zwei Suiten des Hauses aus bietet sich ein atemberaubender Blick in die umliegende Natur. Die moderne Anlage vereint Attraktionen und Annehmlichkeiten für die ganze Familie unter einem Dach. Vom Wellnessbereich mit Naturpool über ein großzügiges Tennis-Areal bis zum Indoor-Freizeitpark haben Groß und Klein hier vielfältige Möglichkeiten zur

Urlaubsgestaltung. Auch die hoteleigene Gastronomie anniva steht dieser Vielfalt in nichts nach und verbindet Restaurant, Pizzeria und Café, alles mit italienischem Flair.

Hinsichtlich des Gastromanagements für das anniva sowie die Freizeitbereiche des Momentum verlässt sich der Hotelbetreiber auf die modernen Lösungen von novacom. Dabei ermöglicht es das NovaTouch® System, die unterschiedlichen Outlets des Hotels ideal zu vernetzen. Die variable Bedienoberfläche der eingesetzten NovaTouch® Kassen

wird individuell an die unterschiedlichen Anforderungen der Bereiche angepasst, zudem erlauben die mobilen Ordermanageräte mit eCash optimale Flexibilität bei der Bestellabwicklung und Bezahlung direkt beim Gast. Mit der Einbindung von NovaTouch® Control optimiert das Haus bei seiner Warenwirtschaft alle mit der Beschaffung verbundenen Arbeitsprozesse. Der Eigentümer Erich Quehenberger bringt die Vorteile auf den Punkt: „Alle Systeme sind vernetzt und arbeiten sehr gut zusammen, das ist mir besonders wichtig. Die Daten für die Buchhaltung stehen automatisch zur Verfügung, das spart Zeit und Geld. Mit dem NovaTouch® System habe ich 100 Prozent Kontrolle. Das Trinkgeld bei Kartenzahlung wird bei der Kellnerabrechnung automatisch vom Bargeld abgezogen, auch das spart Arbeit und alle sind zufrieden.“

„Alle Systeme sind vernetzt und arbeiten sehr gut zusammen.“

Erich Quehenberger, Eigentümer



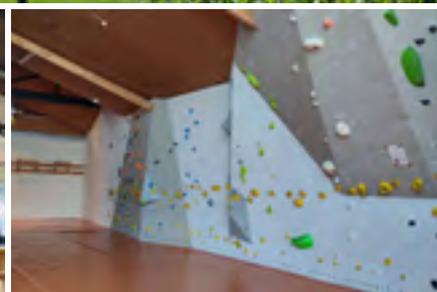
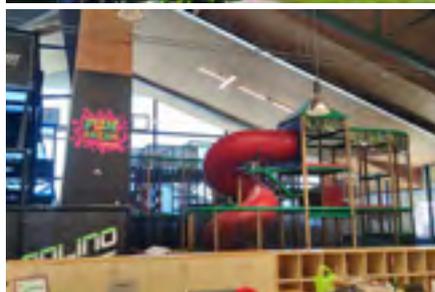
© novacom gmbh



© novacom gmbh



www.momentum-hotel.at/hotel-salzburg





Hotelimmobilie des Jahres mit smartem Gastromanagement

Alljährlich verleiht das renommierte 196+ Forum den Award „Hotelimmobilie des Jahres“. Sieger 2023: das Falkensteiner Hotel Montafon. Es überzeugte die Jury unter anderem durch die gelungene Integration des Gebäudes in die umliegende Topografie der Ferienregion im Montafon. Und so passt die außergewöhnliche Architektur des Hotels mit seinen 123 Zimmern, den Außenanlagen und den Personelhäusern dann auch ganz harmonisch in die Landschaft am Erlebnisberg Golm bei Tschagguns.

Besonderen Wert legt das Familien- und Aktivhotel zudem auf den Nachhaltigkeitsaspekt. Neben regionalen Produkten, kurzen Lieferketten sowie konsequentem Recycling stehen vor allem eine nachhaltige Energieversorgung und das Thema Energiegewinnung im Fokus. Dabei ist es das erste klimaneutrale Hotel der Falkensteiner Gruppe und zugleich Partner der Turn2Zero-Initiative, die sich für eine Verringerung der CO₂-Emissionen einsetzt.



Nachhaltigkeit spiegelt sich auch im kulinarischen Konzept des Hotels wider. Mit dem „Via Alpina“, einem modern interpretierten Crossover alpiner Einflüsse, setzen die Betreiber auf Regionalität und Saisonalität. Ebenso smart und konzeptstark: das Gastromanagement NovaTouch®, welches im Haus zum Einsatz kommt. „Wir nutzen die Softwarelösungen im Falkensteiner Hotel Montafon an zwei Kassen im Restaurant- und an einer Kasse im Barbereich. Diese trägt maßgeblich zu einem effizienteren Restaurant- und Barbetrieb bei. Vor allem das Anlegen von Artikeln ist leicht zu handhaben, genauso die Durchführung von Preisanpassungen“, erklärt Food & Beverage Manager Alexander Ortner. Die Schnittstellen zum Property Management System und zum Warenwirtschaftssystem der Falkensteiner Hotels runden das System ab, die Filialanbindung aller Gruppenhotels an die Zentrale in Wien schafft zusätzliche Transparenz.

Fotos: FMTG



„NovaTouch® trägt maßgeblich zu einem effizienteren Restaurant- und Barbetrieb bei.“

**Alexander Ortner,
Food & Beverage Manager**

FMTG II
SERVICES

www.falkensteiner.com/hotel-montafon



www.amantebelp.ch



Ein Ambiente zum Abheben

AMANTE, italienisch für „die Geliebte“, das ist der Name des Hotels und Restaurants am Flughafen in Bern-Belp. Der Name ist gut gewählt, denn wer einmal dort zu Gast war, wird die gekonnte Kombination aus komfortabler Unterkunft und erstklassiger Gastronomie fraglos lieben. Seine Lage macht es zur perfekten Wahl für sowohl Geschäftsreisende als auch Urlaubende. Die insgesamt 28 modern und komfortabel eingerichteten Zimmer des Hotels bieten eine entspannende Übernachtungsmöglichkeit, einige sind dank eigener Küche auch für Longstay-Aufenthalte bestens geeignet. Im AMANTE

Restaurant erwartet die Gäste eine gehobene Küche mit entsprechendem Service. Eine gemütliche Hotelbar im Erdgeschoss lädt zudem zum Verweilen am offenen Kamin ein.

Mit der NovaTouch® Lösung von novacom wurde auch das Gastromanagement im AMANTE erstklassig umgesetzt. „Auf NovaTouch® setzen wir schon in zwei weiteren Betrieben und sind sehr zufrieden“, betonen die Gastgeber Tanja Dunkel und Marco Ramseier. „Die Handhabung und Möglichkeiten des Systems sind uns und unserem Personal bekannt, dies erspart uns eine langwierige Einarbeitungszeit.“

Installiert wurden die verschiedenen Hard- und Softwarekomponenten durch den Schweizer novacom-Partner Hot-Line Systems AG. Vor allem die sieben Orderman-Handhelds bringen Flexibilität in den Bestell- und Bezahlablauf – und das Personal direkt zum Gast. Die eingesparten Laufwege kommen dem Service zugute. Ergänzend dazu wird für das AMANTE neben einer Schnittstelle zur Schankanlage und zum Property Management System zusätzlich die Weblösung für den Fernzugriff auf die Finanzdaten der Hot-Line Systems AG eingesetzt. „So haben wir alle wichtigen Daten immer im Blick“, erklärt Tanja Dunkel. „Das ist uns mit drei Standorten sehr wichtig.“



Fotos: AMANTE Flughafen Restaurant Hotel Bern-Belp

„Auf NovaTouch® setzen wir schon in zwei weiteren Betrieben und sind sehr zufrieden.“

**Tanja Dunkel und Marco Ramseier,
Geschäftsführung**



www.festung.de



Gastronomie in historischer Kulisse

Imposant: Das ist wohl der Begriff, mit dem Besuchende die historische Festung Königstein am häufigsten beschreiben. Eingebettet in die Felslandschaft des Elbsandsteingebirges der Sächsischen Schweiz, thront die Wehranlage 247 Meter hoch über der Elbe. In über 800 Jahren Geschichte hat sie sich zu einem eindrucksvollen Gefüge von Bauwerken aus Spätgotik, Renaissance, Barock und 19. Jahrhundert entwickelt. Heute ist daraus eine Erlebniswelt für Groß und Klein geworden – mit Führungen durch die Anlage bei Tag und Nacht, Ausstellungen zu verschiedenen Themen, Familienprogramm und Veranstaltungen.

Auch ein entsprechendes gastronomisches Angebot gehört natürlich dazu. Auf dem Festungsplateau sowie in den Gewölbekellern der Kasematten bieten

verschiedene Restaurants ihren Gästen kulinarische Köstlichkeiten in historischem Ambiente. In puncto Gastronomanagement verlassen sich die Betreiber auf das NovaTouch® Lösungspaket. Der projektverantwortliche Alexander Michael, Head of IT, erklärt: „Mit novacom arbeiten wir bereits erfolgreich an zwei weiteren Standorten zusammen. Die Einbindung der Festungs-Gastronomie lag hier also nahe.“ Basis hierfür ist ein zentraler Cloud-Server, über den auch die 14 Kassenplätze in den verschiedenen Restaurants auf dem Festungsgelände installiert sind. „Die einheitliche Kassensoftware für unterschiedliche Bereiche wie SB oder Tischbedienung garantiert uns eine standardisierte Vorgehensweise“, erläutert Alexander Michael. „So können wir unser Personal an allen Verkaufsspots einsetzen, ohne dass an

jedem Standort eine extra Einarbeitung erfolgen muss.“ Der ergänzende Einsatz von NovaTouch® Stockbestand und Voucher sowie die Anbindung an den Webshop sichern den Gastronomen die optimale Umsetzung ihrer operativen Anforderungen – weit über den Bereich „Bonieren und Abrechnen“ hinaus.

„Die einheitliche Kassensoftware garantiert uns eine standardisierte Vorgehensweise.“

Alexander Michael,
Head of IT



Fotos: Festung Königstein





Fotos: Pizza Plus

Pizza all'italiana in Villach

„Das Arbeiten mit NovaTouch® ist selbst-erklärend und erleichtert unseren Alltag.“

Valentina Mistic, Serviceleitung

Kärntens geografische Nähe zu Italien wirkt sich nicht zuletzt auf das kulinarische Angebot aus – das belegt auch der Gastronomiebetrieb Pizza Plus in Villach. Seit 2012 befindet sich die Pizzeria im Herzen der Statutarstadt. In den vergangenen Jahren wurde das Gebäude mehrfach erweitert und saniert; heute steht es ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit.

Gastronom Vidan Mistic setzt in seinem Betrieb sowohl auf modernste technische Elemente als zugleich auch auf Traditionelles, wie etwa den kürzlich erworbenen, original neapolitanischen Pizzaofen. Dank diesem kann er seine Gäste nun mit wirklich authentischen italienischen

Pizzas verwöhnen – ein Angebot, das echte Pizza-Liebhaber*innen natürlich zu schätzen wissen.

Im Service ist seit Frühjahr 2023 endgültig und nachhaltig die Moderne eingezogen, indem der Betreiber sich nach elf Jahren für einen Austausch seines Kassensystems entschied. Mit dem Einsatz von zwei NovaTouch® POS-Kassen und mehreren zugehörigen Druckeransteuerungen ist Pizza Plus nun besser für das tägliche vor Ort- sowie außer-Haus-Geschäft ausgerüstet. „Wir selbst und auch unsere Mitarbeitenden sind von der Zuverlässigkeit und Bedienerfreundlichkeit des Systems begeistert“, lobt Betreiberin Tochter Valentina Mistic, die den Service leitet, und

fügt hinzu: „Das Arbeiten mit NovaTouch® ist selbsterklärend und erleichtert unseren Alltag.“

Ein weiterer Vorteil liegt dabei auch in der örtlichen Nähe des novacom-Partnerhändlers Büro- und Kassentechnik Grojer GmbH. Das Fachunternehmen hat das neue System vor Ort installiert und steht dem Pizza Plus-Team bei Bedarf jederzeit mit kompetentem Rat zur Seite. „Großes Lob an den Support vor Ort“, lautet dann auch das positive Fazit des Betreibers Vidan Mistic.



www.pizza-plus.at



Herzliche Gastlichkeit mit Tradition in Franken



Fotos: Gasthaus Gutmann Zur Post



Im fränkischen Hipoltstein nahe Nürnberg liegt das Gasthaus Gutmann Zur Post. 2013 hat die oberbayrische Traditionsbrauerei Gutmann das Haus mit dem nebenliegenden Hotel Zum Schwarzen Ross übernommen und zusammengeführt; 2018 wurde das historische Gebäude in Abstimmung mit der Denkmalschutzbehörde umfangreich renoviert und erstrahlt seitdem in neuem/altem Glanz. Verschiedene Räumlichkeiten, wie etwa Poststube, Kulturstadt oder auch der große Biergarten, bieten den Gästen viel Platz für das Beisammensein in gemütlichem Ambiente.

Die Sanierung wurde von der Planung über die Beratung hinsichtlich der Netzwerkstruktur bis zur Installation und Wartung der gesamten IT- und Kassentechnik von der Micro Computer Managing GmbH (MCM) betreut, einem langjährigen novacom-Partner. Für das Gastroma-

nagementsystem fiel die Wahl auf eine NovaTouch® Lösung: Die Basis bildet ein leistungsstarker Server, auf den eine Kasse, drei Küchenmonitore und vier Orderman-Handhelds zugreifen, die in sämtlichen servicierten Bereichen des Gasthauses zum Einsatz kommen. In der Küche erleichtern drei Monitore die Prozesse. Die Bestellungen werden gesammelt auf einem Hauptmonitor angezeigt; zudem verfügen die einzelnen Küchenstationen jeweils über einen separaten Monitor. Zur Unterstützung des Servicepersonals wird der Hauptmonitor zusätzlich auf einem großen Service-Monitor gespiegelt.

„Wir schätzen die Benutzerfreundlichkeit und Übersichtlichkeit der novacom-Lösung sehr. Daneben ist besonders auch die Schnittstelle zur Hotelsoftware eine echte Unterstützung, weil so die Dateneinbindung unseres Hotels Zum

„Wir schätzen die Benutzerfreundlichkeit und Übersichtlichkeit der novacom-Lösung sehr.“

Mike Miemczyk, Wirt

Schwarzen Ross sichergestellt ist“, betont Wirt Mike Miemczyk. „Die einfache Bestellungsbearbeitung durch das gesplittete Küchenmonitoring, das zuverlässige Orderman-Buchungssystem sowie die effiziente Benutzer- und Kellnerverwaltung durch NovaTouch® Control runden das Lösungspaket perfekt für uns ab.“



www.gutmann-zur-post.de



Intelligente Lösungen für Gastronomie und Hotellerie

