



Bio- & Nationalpark
Refugium Schmilka..... 2

**Aus der Zeit gefallen
– aber mit state-of-
the-art Technik**

SeneCura 3

**Höchste Standards
bei Versorgung
und Service bei
den OptimaMed
Einrichtungen von
SeneCura**



Falkensteiner
Hotel Kronplatz..... 4

**Slow Food statt
Stresstest –
Aktiv Entspannen
im Falkensteiner
Hotel Kronplatz**

Della Casa Bern 5

**Service-Booster
im Traditionshaus**

Warmbad-Villach 6

**Mit NovaTouch®
im Zentrum des
Wohlbefindes**



Kurhotel Staffelsee 7

**Service mit
Tiefenwirkung**

novacom

Ein Unternehmen
der Schulte-Schlagbaum-Gruppe



Foto: © Hotel Schloss Seefelds / Daniel Waschnig

BOUTIQUEHOTEL

Erfolgsmodell im Nischenmarkt mit vernetzter NovaTouch® Lösung

Bou|tique|ho|tel, das Substantiv, Neutrum – Persönlich geführte, individuelle, kleine und nicht selten luxuriöse Hotels*. So lautet die Definition einer besonderen Art von Hotels, die einen wohlthuenden Gegenpol zum manchmal seelenlosen Massentourismus in Kettenhotels bieten. Das Konzept des Hotelverbundes „boutiquehotels.travel“ von der gebürtigen Kärntnerin Helena Ramsbacher geht auf und bietet seit inzwischen vielen Jahren ein Erfolgsmodell im Nischenmarkt, privatgeführter Wohlfühllosen

in traumhafter Lage. Die Nähe zum Gast, die Liebe zum Details – all das spürt man gleich, wenn man in einem der vier dazugehörigen Häuser eincheckt. Dabei könnten diese unterschiedlicher kaum sein: Vom mediterranen Resort Lemongarden auf der kroatischen Insel Brač bis hin zum altherwürdigen Berghotel Hotel Knappenhof geht die Bandbreite. Das 5* Hotel Schloss Seefelds am Wörthersee gehört zu den besten Häusern des Landes. Abgerundet wird das Portfolio kontrastreich mit dem urbanen Kunsthotel Das Tyrol in Wien. Aber allen ist eines gemein – sie sind allesamt Inseln abseits allen Tourismus, sie sind Refugien für Menschen, die gerne die Schönheit jedes einzelnen Augenblicks zelebrieren. Jedes Haus mit seiner eigenen Persönlichkeit und mit der deutlichen Handschrift der Gastgeberin Helena Ramsbacher. Die Kooperation mit novacom geht zurück in das Jahr 2016, als man erstmalig gemeinsam das Lemongarden mit einem state-of-the-art Kassensystem und Warenwirtschaftssystem ausstattete. Da lag es nahe, auch bei den anderen Häusern darauf aufzusetzen und hier ebenfalls auf

Bewährtes zu vertrauen. Es folgte das Kunsthotel Tyrol in 2018 und zuletzt im Sommer dieses Jahres wurden auch das Hotel Knappenhof und das Hotel Schloss Seefelds mit neuen POS-Kassensystemen und Interfaces an das NovaTouch® System angebunden. Im großen „Seefelds“ wurden ganze 11 NovaTouch® Kassen installiert und per Interface an die vorhandene Warenwirtschaft angeschlossen. Dazu liefern ein Hotel-Interface sowie ein Schank-Interface die aktuellen Daten in Echtzeit. Die NovaTouch® Datenbank wurde wiederum auf dem Server im Rechenzentrum installiert.

Wie jedes Mal verlief auch diese Zusammenarbeit mit der Firma Peak Net problemlos. Bei Boutiquehotels.travel schätzt man nach wie vor die unkomplizierte Handhabung und die perfekte Umsetzung durch novacom als langjähriger, zuverlässiger Partner.

* wikipedia.org

➔ www.boutiquehotels.travel



Foto: © Hotel Knappenhof / Christian Husar



Fotos: © Schmilka



BIO- & NATIONALPARK REFUGIUM SCHMILKA

Aus der Zeit gefallen – aber mit state-of-the art Technik

alle Gäste das Meiste aus ihrem Aufenthalt ziehen und deshalb gilt es, unnötige Wartezeiten zu vermeiden. Dabei hilft die variable Kassensoftware NovaTouch® von novacom. Sie bildet das Rückgrat eines Konzepts, in dem es vor allem darum geht, die unterschiedlichsten gastronomischen Outlets mittels einer übergreifenden Lösung zu hosten. Das besondere an der Installation ist, dass die verschiedenen Gastro-Konzepte unter einem „Kassendach“ vereint sind (Tischbedienung, SB-Restaurant, mobile Bonierung). Im Rahmen dieser vereinheitlichten Lösung können die Gäste, die im Hotel übernachten, sich digitalisiert in der Gastronomie ausweisen. Die Lösung besteht dabei, neben der obligatorischen Schnittstelle zwischen NovaTouch® und der Hotel-Software SIHOT, in einer ergänzenden Schnittstelle

zum Lockmanager der Schulte-Schlagbaum AG. Damit werden die RFID-Medien programmiert und mit dem Zimmer verknüpft, so dass sie in der Gastronomie mittels RFID-Leser eingelesen und den Gast als Bewohner eines bestimmten Zimmers ausweisen können. Der Vorteil hierbei: Die Gäste können versehentlich keine falschen Zimmernummern mehr angeben – die Service-Mitarbeiter werden entlastet, da diese keine manuellen Überprüfungen vornehmen müssen. Insgesamt sind acht Outlets bzw. Kassensplätze angeschlossen – vom Hotel über die Bäckerei bis hin zur Hotelrezeption. Die einheitliche Lösung über alle diese unterschiedlichen Verkaufsorte hinweg garantiert die einfache Nutzung und Wartung der Installation. Dabei werden die individuellen operativen Anforderungen des Outlets jederzeit berücksichtigt:

Egal, ob Tischbedienung, SB oder mobile Bonierung mit Orderman Handhelds – der optimale Service ist immer gewährleistet. Die Lösung wird auf einem Cloud-Server gehostet, der problemlos weitere Ausbaustufen zulässt. „Das novacom-Kassensystem ist eine Bereicherung für unser Unternehmen. Leistungsfähigkeit und Benutzerfreundlichkeit sind nicht zu toppen“, fasst Jörg Anders, F&B Leiter des Bio- & Nationalpark Refugiums Schmilka, begeistert zusammen.

👉 www.schmilka.de



Wer das Dörfchen Schmilka besucht, macht eine ganz besondere Reise – eine Zeitreise in eine andere Epoche. Um die historische Mühle aus dem Jahr 1665 drängen sich kleine Fachwerkhäuschen mit igrigen Pensionen den Berg hinauf – zum Ufer der Elbe hinunter finden sich stilvolle Ferienwohnungen und feine Hotels. Kein Wunder also, dass dieser Ort am Tor zum Nationalpark Sächsische Schweiz bereits mit dem Prädikat „Schönstes Dorf Sachsens“ ausgezeichnet wurde. Im Sommer wie im Winter erleben die Gäste und Besucher ein kreatives und nachhaltiges Tourismus-Konzept, das konsequent auf den drei Säulen Bio-Kulinarik, gesunder Schlaf und einzigartige Erlebnisse fußt. Vom Bier der eigenen lokalen Braumanufaktur, über den hiesigen Bäcker bis hin zu den regionalen Speisenangeboten in den Restaurants ist alles in Bio-Qualität erhältlich. Bei all der Entschleunigung, die dieses Kleinod zweifellos bietet, darf jedoch der Servicegedanke nicht zu kurz kommen – hier kommt es dann doch auf Tempo und Effizienz an. Schließlich wollen



Fotos: © OptimaMed

SENECURA

Höchste Standards bei Versorgung und Service bei den OptimaMed Einrichtungen von SeneCura

Den Namen SeneCura hat fast jeder in Österreich bereits gehört. Dass dahinter aber eine ganze Unternehmensgruppe steckt, wissen dagegen nur wenige. Mit 85 Standorten im ganzen Land ist die SeneCura Gruppe schnell zum führenden privaten Betreiber von Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen in Österreich avanciert. Die Einrichtungen der Marke OptimaMed teilen sich in Reha-Kliniken, Gesundheitsresorts, Therapiezentren und ein Dialysezentrum auf – und noch ist kein Ende des Wachstumskurses in Sicht. Neben den medizinischen und therapeutischen

Aspekten ist selbstverständlich die gastronomische Verpflegung für das Wohlbefinden von zentraler Bedeutung. Die Organisation eines gleichbleibend hohen Qualitätsstandards in der Gastronomie lässt sich mit dem vielfältigen Lösungsportfolio von NovaTouch® effizient realisieren. Im Zentrum stehen in diesem Fall gleich zwei Server-Zentralen, in denen die Daten aus 16 ausgewählten Standorten zusammenlaufen. Generiert werden sie mit Hilfe von 15 autarken Warenwirtschafts-Applikationen, die die Umsätze von 67 POS verbuchen und in Echtzeit abgleichen. Dazu kommen 16 Schank-Interfaces

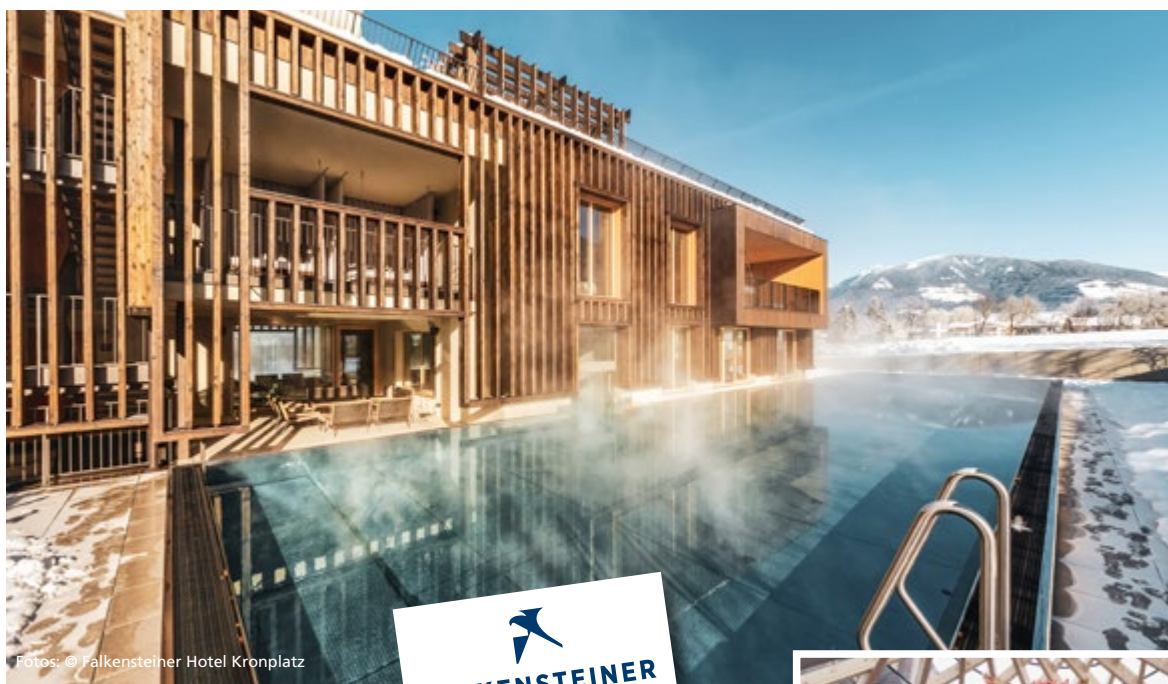
und 12 Hotel-Interfaces. Mit 4 Buchhaltungs-Interfaces wird zudem das Back-Office unterstützt. Das Sahnehäubchen bildet ein Interface zur BAP-Software für Reha- und Gesundheitsbetriebe, das den Verwaltungsaufwand enorm minimiert. Die zentralisierte Administration aller Betriebe erlaubt eine deutlich verschlankte Verwaltung des Gastronomiekassensystems – das spart Zeit und Geld. Die Warenwirtschaft gibt stets Auskunft über den Wareneinsatz und schont die Ressourcen durch reduzierten „Food-Waste“ durch Überangebot. „novacom ist seit Jahren unser verlässlicher Partner bei



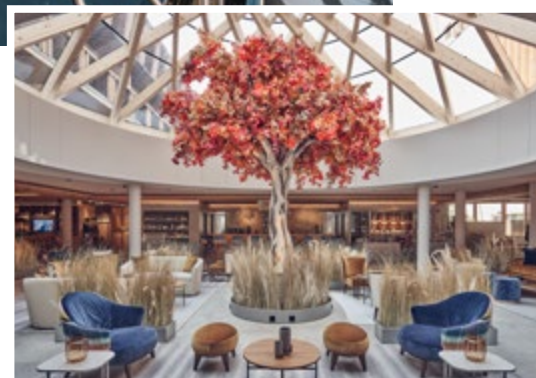
großen und kleinen Projekten. Treten Probleme auf, so werden diese von den Mitarbeiter:innen von novacom immer rasch und mit Praxisbezug gelöst – das schätzen wir sehr“, so Martin Essmann, OptimaMed Bereichsdirektor Gesundheitsresorts.

➔ www.optimamed.at





Fotos: © Falkensteiner Hotel Kronplatz



FALKENSTEINER HOTEL KRONPLATZ

Slow Food statt Stresstest – Aktiv Entspannen im Falkensteiner Hotel Kronplatz

Es ist in der Tat ein besonderes Gebäude, dass das Hotel Kronplatz beherbergt - kein geringerer als der italienische Star-Designer Matteo Thun hat hier ein 5*-Wohlfühlresort mit 97 Zimmern und Suiten im alpin-modernen Stil nach allen Regeln der Architekturkunst entworfen. Kein Wunder, ist doch das Falkensteiner Hotel Kronplatz das Flaggschiff der Falkensteiner Michaeler Tourism Group in Südtirol, die sich fast ausnahmslos auf die Premium-Ferienho-

tellerie konzentriert. So gibt es ein Ganzjahres-Aktivangebot mit ausgewählten Highlights wie z.B. Touren mit dem hauseigenen Erlebnis-Concierge, der mit Geheimtipps zur Region Südtirol im wahrsten Sinne nicht hinterm Berg hält. Der hohe Anspruch spiegelt sich im Angebot des ganzen Hauses wider, sei es bei der Ausstattung der Zimmer und Wellness-Bereiche oder aber bei der großen Bandbreite der gastronomischen Angebote: Das 7Summit Slow Food-Konzept

beispielsweise zeichnet sich durch innovative Südtiroler Küche aus, die abwechselnd inspiriert wird von den Aromen und landestypischen Speisen aus den Regionen rund um die sieben höchsten Gipfel der Welt. Der hohe Standard in Sachen Kulinarik wird nur noch von dem Anspruch an das Service übertroffen. Mit NovaTouch® hat man hierfür genau die richtige Lösung gefunden. Über ein Interface ist auch dieses Haus an das Delegate Warenwirtschaftsprogramm der übrigen Falkensteiner-Häuser in der Zentrale in Wien angeschlossen. Darüber hinaus wurden vier NovaTouch® Kassen und zwei Orderman Handheld installiert. Drei weitere Küchendisplays zielen die Schauküche und helfen, den Restaurantbesuch zu einem besonderen Erlebnis zu machen. Auch bei ihren langfristigen Partnerschaften legt die FMTG Wert auf innovative Lösungen und Qualität. Mit der Firma novacom hat das Falkensteiner Hotel Kronplatz einen zuverlässigen Partner

gefunden, der die Kassenstruktur im gesamten Hotel implementiert hat. Alle Gastronomiebereiche wurden mit der Kassensoftware NovaTouch® ausgestattet, die zentral programmiert, gesteuert und abgerechnet werden kann. Neben der Einfachheit der Bedienung punktet das novacom System vor allem durch hohe Ausfallsicherheit und aussagekräftigen Auswertungen des zentralen Servers. Die stabile Verbindung in das Protel Hotel-Interface ist dabei nur einer von vielen Bonuspunkten. „Vom Projektstart bis zur Installation und auch darüber hinaus ist die Firma novacom immer ein verlässlicher Ansprechpartner für unsere Mitarbeitenden im Falkensteiner Hotel Kronplatz“, so Otmar Michaeler, CEO der Falkensteiner Michaeler Tourism Group, über die erfolgreiche Kooperation.

👉 www.falkensteiner.com



DELLA CASA BERN

Service-Booster im Traditionshaus

„Nutzanfang 15. Mai 1892“ – so steht es in dem ersten Mietvertrag, den Franz Robert Della Casa seinerzeit für das alte Wohnhaus Nr. 16 in Bern unterschrieb. Seitdem ist das Haus über viele Generationen hinweg in Familienbesitz und erfreut sich – heute wie damals – als Gastronomiebetrieb seit nunmehr 130 Jahren großer Beliebtheit. Als Teil des Berner Stadtbildes ist es seit jeher lebhafter Ort der Begegnung für Politiker, Künstler, Unternehmerclubs und Studentenverbindungen, aber auch einfach nur für Freunde guter Küche und stilvollem Ambiente. Das Della Casa hat mit seiner einmaligen Atmosphäre die Zeit überdauert. Dies liegt neben dem Verantwortungsbewusstsein der Eigentümer-Familie Della Casa auch an den zahlreichen Stammgästen, welche sich wünschten und noch immer wünschen, dass das Haus weiterhin dem wech-

selnden Zeitgeist trotz und noch lange in dieser ursprünglichen Form erhalten bleibt. Deswegen wurde das bewährte Konzept selbst bei einem Pächterwechsel nie wirklich geändert. Neue Energien fließen aber jeweils in Verbesserungen. Betreiber ist die Burkhalter Gastro Management AG in Bern, die Tobias Burkhalter und seiner Frau Nilgün Bersel Burkhalter gehört. „Als Betreiber mehrerer individueller Restaurants ist für uns ganz wichtig, dass unsere Gäste die gewünschte Bestellung zeitnah, korrekt und in toller Qualität erhalten. Dafür braucht es eben nicht nur eine gute Küche und gut aufgestellte Mitarbeitende an der Front, sondern auch ein gutes, stabiles und einfaches Kassensystem. Dies muss individuell programmierbar sein und dem Betriebskonzept angepasst werden können. Mit dem langjährigen Service-Partner Hotline Systems haben wir seit nunmehr 20 Jahren einen Partner,



der genau diese Kriterien erfüllt; und genau deswegen, können sich unsere Mitarbeitenden auf ihr Kerngeschäft konzentrieren und Gäste glücklich machen“, so das Ehepaar Burkhalter. Im «Delli», wie das Traditionshaus auch gern von seinen Fans genannt wird, wurden deshalb 2 NovaTouch® Kassenplätze eingerichtet, der NovaTouch® Stockmanager, für den Bestandsabgleich in Echtzeit sowie ein Verwaltungstool. So gelingt es, den ohnehin hohen Service-Standard nochmals zu boosten und Einsparungen von Zeit und Kosten zu erreichen. Besonders das Service-Personal

am Gast profitiert von den unmittelbaren, schlanken Prozessen und kann sich so noch intensiver den Gästen widmen. Erklärtes Ziel war es, ein bedienungsfreundliches und leicht zu programmierendes Kassensystem zu installieren, dass dem Management alle Abrechnungen täglich per E-Mail zur Verfügung stellt. Mit NovaTouch® ist das zur allseitigen Zufriedenheit gelungen – die Weichen für die nächsten 100 Jahre Delli sind gestellt...

➔ www.della-casa.ch

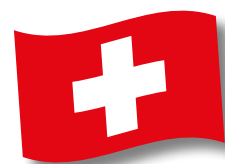




Foto: © danielwaschnig

WARMBAD-VILLACH

Mit NovaTouch® im Zentrum des Wohlbefindens

Allein der Name verspricht schon Behaglichkeit, und wenn es um das Angebotsspektrum geht, ist das Warmbad-Villach buchstäblich eine Klasse für sich. Denn das ThermenResort bietet mehr als ein alltägliches Freizeitbad, sondern vielmehr ein modernes Gesundheitszentrum, das als Thermalquelle auf eine lange Tradition zurückblickt. Um die heilende Wirkung der Thermalquelle wussten tatsächlich schon die alten Römer, die die Vorzüge des warmen Heilwassers bereits vor 2000 Jahren erkannten. Nicht ganz so lange zurück – nur gut 220 Jahre – liegt die Entstehung dieses besonderen Resorts.

Der Claim „Zentrum des Wohlbefindens“ wird hier an einem der schönsten Orte Kärntens konsequent gelebt, denn hier geht es ausschließlich darum, sich selbst etwas Gutes zu tun und so das eigene Wohlbefinden zu steigern. Das moderne Gesundheits- und ThermenResort umfasst die touristischen Unternehmen Hotel Warmbaderhof, Hotel Karawankenhof, die KärntenTherme und die medizinischen Unternehmen ThermenParkHotel Josefinenhof, das Kurzentrum ThermalHeilbad, die Sonderkrankenanstalt (SKA) für Orthopädie sowie die SKA für Rehabilitation Thermenhof. Heute wie damals ist die Zielsetzung, dass es den Gästen nach dem Aufenthalt hier besser geht.

Besonders im 5*-Haus Warmbaderhof gehören dazu, neben einer Vielzahl von Fitness, Detox- und Beauty-Kuren natürlich, auch Genießen und Entspannen. Das gelingt hier am besten bei dem bunten Bouquet an Köstlichkeiten aus der haus-eigenen Gourmetküche. Die Kreationen aus dem „Kleinen Restaurant“ wurden bereits mit 3 Gault-Millau-Hauben und mit 2 Falstaff-Gabeln prämiert. Um einen adäquaten Service bei Bestellung und Abrechnung zu ermöglichen, bedient man sich eines leistungstarken NovaTouch® Kassensystems, welches über das einzelne Outlet hinaus den gesamten Verbund administriert. Insgesamt wurden über den Verbund hinweg 22 Kassen drei Infor Interfaces diverse Gruber Schanken und ein Gutscheinverwaltungs-Interface von novacom installiert.

Franz Gritznic, Wirtschaftsdirektor des Thermenresort Warmbad-Villach fasst die Beschaffungsentscheidung für novacom so zusammen: „Wir suchten einen Kassenanbieter, der im Stande ist, die Kassenstruktur in unserem vielschichtigen Unternehmen abzubilden. Unsere Gastronomiebereiche in Hotels, Kur- und Krankenanstalten, Sonderkrankeanstalten für Orthopädie und Orthopädische Rehabilitation, Therme und Sporteinrichtungen wurden mit dem der Kassensoftware NovaTouch® von novacom

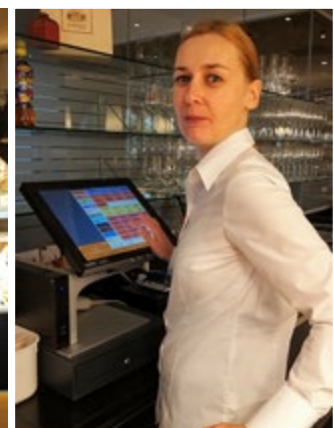
optimal ausgestattet.“ Im Zentrum des Netzwerks steht ein Server, der drei autarke Datenbanken beherbergt. Hier laufen die Daten vom Warmbaderhof, Karawankenhof und Josefinenhof zusammen. Es kann über eine gemeinsame Schnittstelle auf alle drei Hotels zugegriffen werden. Buchungen und Umsätze werden in Echtzeit sichtbar. Das ermöglicht u.a. flexible Zimmerbuchungsvorgänge – auf jedes Haus in jeder Datenbank. Der Gast kann also in jedem Restaurant der drei Unternehmen konsumieren und die Konsumation auf sein Zimmer buchen lassen – egal in welchem Hotel. „Wesentlich für uns war, dass die Software den Anforderungen der einzelnen Bereiche entspricht, zentral programmiert, gesteuert und abgerechnet werden kann. Garantierte Innovation und Weiterentwick-

lung war ebenso ausschlaggebend wie eine stabile Einbettung in unsere IT-Infrastruktur. Die perfekte Realisierung der Schnittstellen und Anbindungen an bestehende EDV-Programme unterschiedlichster Art (Schankanlagen, Hotelprogramm, Warenwirtschaft, Gutscheinverwaltung, Thermensystem etc.) haben uns außerdem bestätigt, die richtige Wahl getroffen zu haben. Die Betreuung durch die Mitarbeiter der novacom vom Projektstart über die Installation wie auch danach, war und ist äußerst zufriedenstellend“, so das Resümee von Wirtschaftsdirektor Franz Gritznic.

👉 www.warmbad.at



Fotos: © Warmbad-Villach





Fotos: © Kurhotel Staffelstein

KUR HOTEL
an der Obermaintherme ★★★★★

KURHOTEL STAFFELSTEIN

Service mit Tiefenwirkung

Es gibt Best Western und es gibt Best Western PLUS. Letztere Kategorie erfüllt das Kurhotel an der Obermaintherme Bad Staffelstein. Mit dem extra Maß an Anspruch wird hier besonders Wert auf das Wohlbefinden der Gäste gelegt. Erholungsurlaub ist hier tatsächlich Programm und nicht etwa eine Marketing-Floskel. Im Dreieck zwischen Bamberg, Coburg und Bayreuth gelegen, bietet dieses Hotel die perfekte Balance zwischen Kultur und Natur. Das Motto Heimat.Bier&Therme bringt die Einzigartigkeit dieses Angebotes auf den Punkt: Auf den vier „Brauereiwanderwegen“ entdecken die Gäste tolle Panoramen und dazu ganze elf heimische Familienbrauereien – ein Highlight, vor allem für echte Bierfreunde. Natürlich entspannt man sich danach optimal in dem sich über

35.000 m² erstreckenden Wellness-Therme-Sauna-Paradies. Zum Abschluss geht es dann in eines der beiden Restaurants – entweder ins „V.Scheffel- Fine Dine Restaurant“ für ausgewählte mediterrane Leckerbissen, oder aber in das „Bayrisch-Regionale Restaurant“ mit zünftigen lokalen Spezialitäten aus dem Bamberger Land. So oder so – bedient werden die Gäste mit dem höchsten Standard an Gastlichkeit und Service. Das Service Personal wird optimal unterstützt durch die Kassensystem-Lösung NovaTouch®. Für die perfekte Umsetzung des Anforderungsprofils wurden 2 NovaTouch® Kassen, 10 Orderman Handhelds sowie 6 mobile Drucker installiert. Im Backoffice findet sich eine PMS-Anbindung an die Hotelsoftware Protel und die Anbindung an die Häfele Zimmerkarten. So können



die Konsumationen direkt via Orderman Handheld auf das entsprechende Gastzimmer gebucht werden. Dank der intuitiven Menüführung des NovaTouch® Systems ist die Bedienung für die Mitarbeitenden denkbar sicher und einfach: Artikelpflege und -verfügbarkeit sind leicht umzusetzen, die Kommunikation bzgl. der Warenbestände funktioniert direkt und in Echtzeit. Eine problemlose Anbindung der TSE macht dieses System rechtskonform und zukunftssicher. So stehen jederzeit detaillierte Aus-

wertungen der Umsätze für das Controlling zur Verfügung. Die reibungslose Umsetzung während des laufenden Betriebs erfolgte durch den novacom-Partner MCM. Direktionsassistentin Nathalie Bauer beschreibt das Projekt wie folgt: „Es war eine extrem gute Entscheidung, auf NovaTouch® umzustellen. Das würden wir ohne Bedenken sofort gemeinsam mit MCM Neumarkt wieder tun!“

➤ www.kurhotel-staffelstein.de

Gastro-Power meets Business Intelligence

Sie haben sich sicher schon immer gewünscht, die vielen Kennzahlen die Ihr NovaTouch® System im Bauch hat sauber und einfach zu visualisieren und ganz nebenbei auch noch mit externen Daten zu verknüpfen?

Perfekt! Dann haben wir die Lösung für Sie durch eine perfekte Symbiose aus Microsofts Power BI und NovaTouch® Reports.

Für die Darstellung Ihrer wichtigsten Geschäftsdaten wie z.B. Umsatz, Sparten- und Preisentwicklung oder Warenbestand ergeben sich jetzt in Verbindung mit Power BI von Microsoft viele neue Möglichkeiten, Ihre Daten zu visualisieren, selbst zu model-

lieren und transformieren – und das einfach wie nie zuvor!

Dank vordefinierter Templates von novacom ist dieses System für jeden, der eine Power BI Lizenz hat, sofort einsatzbereit, und zwar auf allen Devices wie PC, Laptop, Tablet oder Smartphone.

Auf unserem übersichtlichen Dashboard sehen Sie alle aufbereiteten Daten, die zusätzlich individuell filterbar sind, z.B. nach Verkaufsorten, nach Kellner, nach Sparten etc.

Mit der Symbiose aus Microsoft Power BI und NovaTouch® sind Sie bestens gerüstet, um den nächsten Schritt der Digitalisierung Ihrer Daten zu gehen.



Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann zögern Sie nicht und lassen sich von unseren Kollegen die neue Welt zeigen!

Klar und übersichtlich - die Dashboard-Anzeige der Power BI



Liebe Leserin, lieber Leser

Ist es nicht verrückt, dass wir in diesem Moment, in dem diese Zeilen entstehen, wie im letzten Jahr immer noch nicht genau wissen, wohin der Weg führt? Wieder ist ein Jahr vergangen, in dem wir uns oftmals auf unbekannte Situationen einstellen mussten.

Was können wir aus dieser Zeit mitnehmen und was wird uns helfen, die kommenden Herausforderungen in allen Bereichen gut zu meistern? Ich denke, wir sollten alle nur nach vorne schauen, um gemeinsam an der Zukunft zu arbeiten. Ein Rückblick, und sei er noch so gut, kann uns niemals den Blick in die Zukunft ersetzen. Wir alle haben in den letzten Wochen und Monaten viele Dinge ausprobiert, waren erfolgreich und sind bestimmt auch mit dem ein oder anderen Versuch gescheitert. Ist es nicht gerade das Scheitern, das uns wieder neue Kraft gibt, es nochmals und anders zu versuchen?

In diesem so turbulenten Jahr seit Erscheinen unserer letzten novaprint ist viel passiert. Wir durften letztes Jahr

im November ein neues Büro beziehen – dieses ist seitdem aufgrund der Geschehnisse nur sehr eingeschränkt frequentiert, was unsere Zuversicht aber nicht trübt. Vieles, was zuvor noch komplett undenkbar gewesen wäre, durften wir dadurch lernen und ausprobieren.

So mussten wir, von einem Tag auf den anderen um weiterhin als verlässlicher Partner für Sie da zu sein, unsere Dienstleistungen vielfach in die virtuelle Welt verlegen. Somit hatten wir auf einmal zwar ein neues Büro, aber auch über 30 neue Standorte, die es zu koordinieren galt.

Außerdem wurden intern wie extern viele neue Dinge ausprobiert, die, wie im Falle unserer Webinare, von Ihnen, werte Leser*in, sehr gut angenommen wurden. Wir werden dieses Angebot im Jahr 2022 weiter ausbauen, um Sie digital zu erreichen und virtuell zu uns zu holen, und so Ihnen und Ihren Mitarbeitern neue Möglichkeiten des Wissentransfers zu bieten.

Weiters setzen wir ab Jänner ein neues Support-Tool ein, um Ihre Anfragen über viele unterschiedliche Kanäle zu ermöglichen und Ihnen jederzeit selbst die Möglichkeit zu bieten, sich

über den Status Ihrer Anfrage übers Web zu informieren.

Des Weiteren haben wir das Jahr 2021 auch genutzt, um die Weichen für unsere künftige Softwareplattform zu stellen. Auch hier geht der Weg weiter in Richtung Digitalisierung, Cloud und Kooperationen mit starken Partnern.

Ein Resultat daraus, ist die Symbiose aus Microsoft Power BI und NovaTouch®, mit der Sie Ihr Reporting weiter digitalisieren könnten, wie in dieser Ausgabe bereits vorgestellt.

Falls Sie ‚verrückte‘ Ideen haben, die wir in unsere neue Softwareplattform integrieren sollten, dann zögern Sie nicht und sprechen mit uns.

Alles Gute, bewahren Sie sich Ihren Mut, Ihre Zuversicht und arbeiten wir gemeinsam mit positiven Gedanken und neuen Ansätzen an einem erfolgreichen Jahr 2022!

Ihr

Alexander Kogler,
Geschäftsführer novacom

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