



NOVACOM

Smartes Gastro-  
Management  
der SAG-Gruppe

## SMARTES GASTRONOMIE- MANAGEMENT AUS EINER HAND

**NovaTouch** ist die perfekte  
modulare Lösung für Gastronomie  
und Hotellerie.



**SMARTES  
GASTRO-MANAGEMENT  
VON DER PLANUNG  
BIS ZUM SUPPORT**

**Überblick**

**ALLES AUS EINER HAND**

**Wir sorgen für passgenaue Lösungen, die unsere Kunden unterstützen und rundum begeistern.**

Als Lösungspartner, Berater und Umsetzer kennen wir uns in Gastronomie-Prozessen bestens aus. Wir haben stets den Menschen im Fokus: den Gast, den Mitarbeitenden sowie den Gastronomen, Hotelier, Betreiber oder Eigentümer. Als Vorreiter in Technologie und Betreuung sorgen wir mit unseren Lösungen dafür, dass Sie mehr Zeit für das Wesentliche haben – nämlich Ihre Gäste.

Digital und smart bilden Sie mit unserem NovaTouch Portfolio Ihren gesamten Food-and-Beverage-Workflow ab, von der Warenbestellung bis hin zur Abrechnung. Unsere Lösungen und Leistungen sollen Sie dabei stets unterstützen.

Alles aus einer Hand: Als Full-Service-Dienstleister übernehmen wir für Sie die Planung, Ausarbeitung und Realisierung. Mit unserem bewährtem Support-Konzept bieten wir Ihnen jederzeit eine individuelle Betreuung. Unser Lifecycle-Management bedeutet für Sie stets eine sorgenfreie Nutzung unserer kontinuierlich optimierten Produkte und Dienstleistungen.





## SMARTES GASTRO-MANAGEMENT BESTELLUNG UND PAYMENT

### Service

## EFFIZIENT UND IMMER NAH AM GAST

Wir entlasten Ihr Personal und schaffen reibungslose Abläufe – immer mit Blick auf die individuelle Situation vor Ort.

Gastronomen und Hoteliers müssen heute flexibler sein als jemals zuvor, wenn sie den wachsenden Herausforderungen erfolgreich begegnen wollen. Dennoch darf eines nie zu kurz kommen: der Service am Gast. Optimal strukturierte und automatisierte Bestellprozesse schaffen die Basis, wirtschaftlich zu agieren und Ihr Team zu entlasten.

Mit verschiedenen Lösungen aus unserem NovaTouch Portfolio unterstützen wir Sie bei der effizienten Bestellabwicklung. Ob POS, mobile Kassen, Self-Ordering-Kiosk oder digitale Speisekarte: mit NovaTouch behalten Sie stets den Überblick. Von der Tischorganisation über die Artikelverfügbarkeit bis hin zu Rechnungssplitting und Payment bleiben hier keine Wünsche offen.

#### Vorteile:

- Personalentlastung
- Minimierung von Laufzeitverlusten
- Intuitive Bedienung, kurze Anlernzeiten
- Einbindung von Hardware verschiedener Hersteller
- Skalierbar und vernetzt
- Zentrale Datenbank



Mobile Lösungen mit Bestell- und Payment-Funktion bieten Flexibilität und sind intuitiv vom Personal zu handhaben.



Self-Service-Terminals und Kiosksysteme gewinnen immer mehr an Bedeutung. Auch hier bietet novacom smarte Lösungen.



## SMARTES GASTRO-MANAGEMENT IN DER KÜCHE

### Küchenorganisation

## KOCHEN UND SERVIEREN IN BESTZEIT

Mit dem digitalen Küchenpass sorgen wir für eine optimale Kommunikation zwischen Küche und Service.

Wenn in der Küche die Bestellungen eintreffen, kommt es auf perfekt abgestimmte Abläufe und Timings an. Schließlich sollen die Gäste nicht länger als nötig auf ihre Speisen warten, selbst im Hochbetrieb. Mit dem Nova-Touch Kitchenmanager optimieren Sie die Prozesse in der Küche und sorgen automatisch für eine verbesserte Kommunikation zwischen Küche und Service – für zufriedene Gäste und verkürzte Wartezeiten sowie optimale Abläufe innerhalb des Teams.

#### Vorteile:

- Jedes Gericht mit eigener Zubereitungszeit
- Alle Bestellungen pro Tisch gleichzeitig servierbereit
- Intelligentes Timing für jeden Gang und jeden Tisch
- Präzise Abläufe statt hektischer Abstimmung
- Effizient Kochen mit System



Optimale Abläufe dank smartem Prozessmanagement – so kann das Küchenteam sich auf das Wesentliche konzentrieren.



Wenn Prozesse und Timings stimmen, sorgt das nicht nur für zufriedene Gäste, sondern auch für entlastetes Personal.





## SMARTES GASTRO-MANAGEMENT IM BACKOFFICE

### Verwaltung

## BEGLEITPROZESSE PERFEKT ORGANISIERT

Wir unterstützen Sie bei allen Herausforderungen im Büro – digital, effizient und flexibel.

**Alles aus einer Hand:**  
Lieferscheine, Rechnungen,  
Inventur und der Datenaustausch  
mit Lieferanten.



Vom Einkauf über die Lagerhaltung und Inventur bis hin zum Controlling haben Sie Ihre Prozesse dank der NovaTouch-Lösungsbausteine stets im Blick. Ob an einem Standort oder für mehrere Filialen – Sie behalten stets den Überblick und verwalten alle wichtigen Prozesse zentral und transparent. Unsere Management-Reports runden die Vorteile ab.

#### Module im Überblick:

- NovaTouch Control
- NovaTouch Datenzentrale
- NovaTouch Filialanbindung
- NovaTouch Stockmanager
- NovaTouch Voucher
- NovaTouch Invoicemanager
- NovaTouch Loyaltymanager
- NovaTouch Timemanager
- NovaTouch Reports





## SMARTES GASTRO-MANAGEMENT INTERFACES

### Vernetzung

## ANBINDUNG AN ALLE GÄNGIGEN SYSTEME

Wir sorgen für eine reibungslose Kommunikation mit Ihrer vorhandenen Hard- und Software.

Ob Property-Management-Systeme, Payment-Systeme, Kundenbindungssysteme oder Schankanlagen: In der Gastronomie müssen eine Vielzahl unterschiedlicher Anwendungen vernetzt miteinander interagieren. Damit Sie hier stets den Überblick behalten und all Ihre Abläufe optimal funktionieren, bieten wir Ihnen mit NovaTouch Interfaces die passende Anbindung Ihrer Fremdsysteme.

NovaTouch – the power behind: Als starke Lösung im Hintergrund sorgt Interfaces somit dafür, dass die reibungslose Kommunikation zwischen den verschiedenen Systemen gewährleistet ist – und Sie sich nicht um technische Details kümmern müssen.



Vernetzte Abläufe für reibungslosen Service: Mit NovaTouch Interfaces arbeiten all Ihre Systeme perfekt zusammen.





**novacom software gmbh**  
Sießreithstraße 165  
A-8990 Bad Aussee  
T +43 (0) 3622 54780-0  
office@novacom.at  
novacom.at