

- 4 Glorious Bastards Konstanz
- 6 THE LEO GRAND
- 7 Dachstein-Krippenstein
- 8 Königlicher Hirschgarten
- 9 TRIP INN Hotel Frankfurt-Heusenstamm
- 10 Parktherme Bad Radkersburg
- 11 Hotel Post am See

## Lifestyle-Gastronomie in Bodensee-Idylle

Liebe Leserin,  
lieber Leser



**K**aum zu glauben, wie schnell die Zeit vergeht – ein weiteres ereignisreiches Jahr liegt hinter uns, und in bewährter Tradition halten Sie nun die neueste Ausgabe unserer novaprint in den Händen. Gemeinsam möchten wir zurückblicken und zugleich einen Ausblick auf die spannenden Perspektiven für 2025 wagen.

Trotz herausfordernder Zeiten, geprägt von globalen Unsicherheiten, können wir mit Stolz auf ein erfolgreiches Jahr 2024 schauen. Die DACH-Region bleibt ein Sehnsuchtsziel für Reisende aus aller Welt, und dank Ihres Engagements und Ihrer großartigen Teams konnten Sie zahlreichen Gästen erneut unvergessliche Momente in unseren einzigartigen Tourismusregionen bescheren. Wir freuen uns, Sie dabei mit unseren Lösungen unterstützt zu haben – als verlässlicher Partner an Ihrer Seite.

Besonderer Dank gilt Ihrem positiven Feedback, das Sie uns auch in diesem Jahr zahlreich übermittelt haben. Ihr Lob ist uns Ansporn und zugleich Auftrag, weiterhin gute und passgenaue Lösungen für Sie zu entwickeln. Gemeinsam mit Ihnen möchten wir auch in Zukunft Herausforderungen meistern und neue Potenziale erschließen.

2024 haben wir spannende Neuerungen umgesetzt: Unsere NovaTouch® Mobile App wurde kontinuierlich erweitert und erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Zudem hat unser brandneues NovaTouch® EasyServe Selfordering-Kiosksystem bei ersten Kunden wie der Soulkitchen Group erfolgreich Einzug gehalten.

Auch unser Team ist gewachsen: Mit neuen Kolleginnen und Kollegen in den Bereichen Customer Service und Software Development sowie der Verstärkung unserer Geschäftsführung durch Marc Ströter haben wir unser Fundament für die Zukunft gefestigt. Marc Ströter verantwortet die Bereiche Vertrieb und Marketing und wird mit frischen Impulsen unsere strategische Ausrichtung stärken. Gemeinsam setzen wir alles daran, noch bessere Lösungen und Services für Sie zu realisieren sowie Ihre Wünsche und Anforderungen umzusetzen.

Und was bringt 2025? Wir entwickeln unser Produktportfolio konsequent weiter. Neben neuen Funktionen für die Mobile App, Selfordering und Reports rücken wir das Thema Kitchen Monitoring in den Fokus und planen, Ihnen bis Ende Q3 erste Einblicke zu geben. Zudem bauen wir das Angebot unserer beliebten novacom Academy weiter aus, um Ihnen in kompakten Webinaren die NovaTouch®-Welt noch näher zu bringen.

Im Namen des gesamten Teams bedanken wir uns herzlich für Ihre Treue und Ihr Vertrauen. Wir freuen uns darauf, auch 2025 gemeinsam mit Ihnen erfolgreich zu gestalten. Auf ein gutes neues Jahr und eine weiterhin großartige Partnerschaft!

Mit den besten Grüßen

Alexander Kogler & Marc Ströter  
Geschäftsführung  
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, Marc Ströter  
**Redaktionsleitung:** Thomas Schönauer  
**Redaktion/Text:** 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: © Soulkitchen Group

# Neue Lösungen für eine moderne Gastronomie

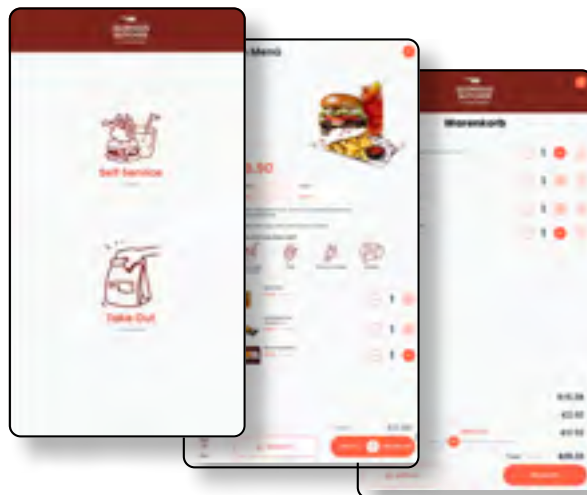


## NovaTouch® EasyServe

**E**in weiteres Highlight in diesem Jahr war die NovaTouch® EasyServe Lösung. In enger Zusammenarbeit mit der Soulkitchen Group haben wir diese innovative Lösung entwickelt, die derzeit an den Glorious Bastards-Standorten pilotiert wird. Selfservice-Kioske, PickUp-Monitoring und QR-Code-Order machen es den Gästen noch einfacher, Bestellungen aufzugeben und abzuholen – und das alles nahtlos in einer Lösung mit den Kassen und/oder der Mobile App integriert, die das Full-Service-Angebot unserer Kunden perfekt ergänzt und unterstützt.

## NovaTouch® Mobile

**M**odern, intuitiv, leistungsstark – so lässt sich das neue Design der NovaTouch® Mobile App am besten beschreiben. Sie besticht nicht nur durch einen frischen, übersichtlicheren Look, sondern auch durch eine neue technische Plattform, die uns künftig ermöglicht, noch flexibler auf Kundenanforderungen einzugehen und Integrationen schneller umzusetzen. Besonders spannend ist die Möglichkeit, marktübliche SoftPOS-Lösungen nahtlos in die App zu integrieren. Damit bieten wir eine mobile Zahlungsabwicklung, die es ermöglicht, mit nur einem Gerät zu bonieren, abzurechnen und zu bezahlen – ein echter Komfortgewinn für Mitarbeitende und Gäste. Aktuell sind bereits rund 250 NovaTouch® Mobile Handhelds im produktiven Einsatz, und das Feedback ist durchweg positiv.

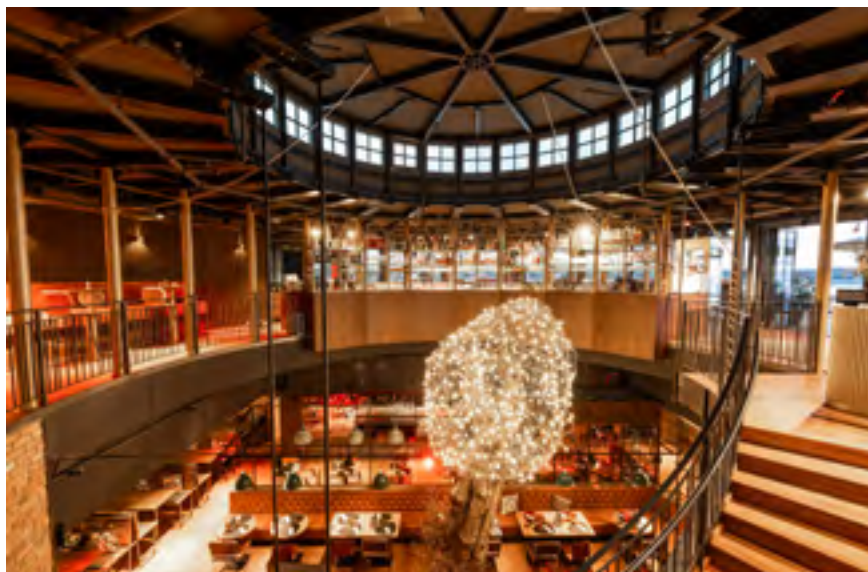


## Datenplattform InterSystems IRIS

**D**ie moderne Datenplattform InterSystems IRIS bringt zusammen mit NovaTouch® noch mehr Transparenz und Effizienz in die Prozesse unserer Kunden. Ihr großer Vorteil ist die Fähigkeit, sowohl strukturierte (z.B. Excel-Tabellen, SQL-Datenbanken oder andere Datentypen) als auch unstrukturierte Daten (z.B. Bilder, Videos oder E-Mails) schnell zu verarbeiten. So können Informationen aus verschiedenen Quellen effizient zusammengeführt und analysiert werden. Damit ist NovaTouch® in der Lage, alle Elemente des Bestellprozesses eines Gasts „just-in-time“ abzubilden – von der Bestellannahme über die Abrechnung bis hin zur Warenlogistik.



## Lifestyle-Gastronomie in Bodensee-Idylle



**K**onstanz gilt als pulsierendes Herz der idyllischen Vierländerregion Bodensee und hat für die Einheimischen sowie die zahlreichen Touristen vieles zu bieten, was sich zu entdecken lohnt. Seit Juni 2024 zählt dazu auch ein neues gastronomisches Highlight: Die österreichische Soulkitchen Group hat mit der Marke „Glorious Bastards“ auf über 2.000 qm einen Gastronomiekomplex der Superlative mit zwei Lifestyle-Restaurants,

Tagesbar, Meeting Loft und Rooftop Terrasse eröffnet. Hier verbinden sich stylisches Ambiente mit aktuellen Trends und den Anforderungen modernster Markengastronomie – und das in prominenter Lage mit bestem Blick auf Bodensee, Alpen und Stadt.

Am ersten „Glorious Bastards“ Standort in Deutschland bezahlen die Gäste überwiegend bargeld- und kontaktlos – so, wie auch an den übrigen Standorten der Markengastronomie in Österreich. Für alle der insgesamt fünf Standorte haben die



Fotos: Soulkitchen Group

---

**„Mit dem Cashless Payment System reduziert sich unser allgemeiner Arbeitsaufwand deutlich.“**

**Stefan Schwab,  
CEO Glorious Bastards GmbH**

---



Unternehmen novacom, MyCockpit und Payone gemeinsam eine stabile und effiziente Cashless Payment Lösung entwickelt und implementiert.

Die Vorteile liegen für CEO Stefan Schwab auf der Hand: „Für unsere Gäste ist die mobile, bargeldlose Zahlung einfach, bequem und sicher. Für unser Servicepersonal lässt sie sich perfekt in den Arbeitsablauf integrieren. So werden Abrechnungsfehler vermieden, die Trinkgeldausgabe wird transparent verwaltet und der allgemeine Arbeitsaufwand reduziert sich deutlich.“ Zudem bietet das Cashless Payment System einen Schutz gegen Diebstahl und schont zugleich die Umwelt durch den digitalen Rechnungsbeleg.

Um einen Gastronomiekomplex der Größenordnung von „Glorious Bastards“ in Konstanz optimal betreiben zu können, wurden zahlreiche technische Lösungen und Systembausteine implementiert. Dazu zählen neben je zehn NovaTouch® Self Order Terminals inklusive Pick-Up Area, Kassen und Küchendisplays auch 20 AIO Mobile Devices (POS, Payment und digitaler Beleg), vier Schankanbindungen, 16 Accesspoints und insgesamt 360 Netzwerkkomponenten. Im Zusammenspiel sorgen sie entscheidend mit für die Zufriedenheit von Gästen und Mitarbeitenden.



[glorious-bastards.at](http://glorious-bastards.at)

**„Wir schätzen novacom als verlässlichen Partner, der stets mit innovativen Lösungen und zuverlässigem Service überzeugt.“**

**Isabella Wexberg,  
General Managerin**

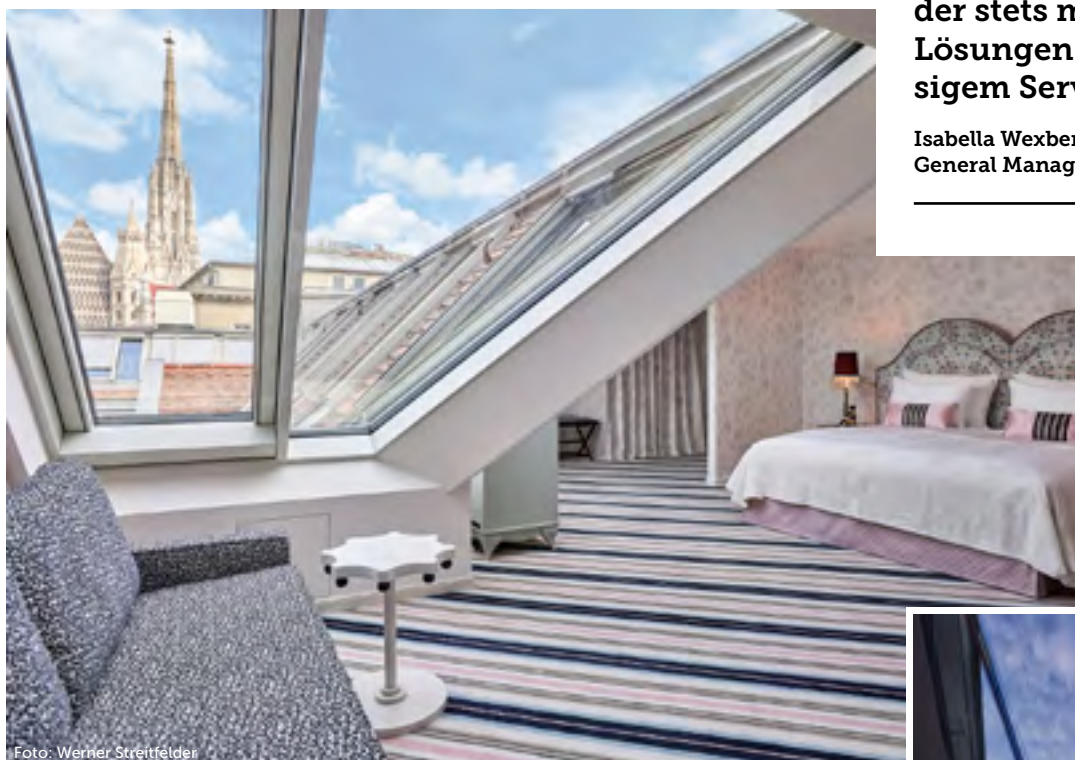


Foto: Werner Streitfelder



Foto: Werner Streitfelder



Foto: Christoph Panzer



theleogrand.com

## Barock trifft Moderne im Herzen Wiens

**A**uf den Spuren Kaiser Leopolds I. wandeln die Gäste des Boutique-hotels THE LEO GRAND in Wien. In dem Barockjuwel aus dem 12. Jahrhundert wird seit der Eröffnung 2022 Geschichte auf 5-Sterne-plus-Niveau neu erlebbar. Ausgewählte Kunstwerke verwandeln die Flure in elegante Galerien, während die 76 bunten, detailreich gestalteten Zimmer und Suiten einen Blick auf die historischen Sehenswürdigkeiten der Wiener Innenstadt bieten. Auch mit seinem gastronomischen und kulinarischen Konzept setzt

das Haus ein Zeichen für die Verbindung von Tradition und Moderne. Im Restaurant „The Leo“ wird Fine Dining deshalb kreativ und neu interpretiert, gepaart mit einem Hauch Extravaganz.

Das THE LEO GRAND gehört zur Wiener Unternehmensgruppe Lenikus GmbH, die mit dem Topazz Lamee ein weiteres Designhotel im Herzen Wiens betreibt. In beiden Häusern verlassen sich die Inhaber auf das smarte Gastromanagement der novacom – und dies insgesamt bereits seit über 13 Jahren. „Nach einer langjährigen

und erfolgreichen Zusammenarbeit schätzen wir novacom als verlässlichen Partner, der stets mit innovativen Lösungen und zuverlässigem Service überzeugt“, beschreibt Isabella Wexberg, General Managerin beider Hotels, die Zusammenarbeit. Im „The Leo“ arbeiten Kellnerinnen und Kellner mit zwei NovaTouch® POS-Kassen und drei Handhelds. Bei Bestellabwicklung und Bezahlung sind daher die Wege kurz, sodass der Fokus immer ganz auf dem Service am Gast liegt. Darüber hinaus wurde mit dem NovaTouch® Hotel-Interface die Anbindung zur im THE LEO GRAND eingesetzten Hotelsoftware realisiert. So ist die Kommunikation zwischen den Systemen zuverlässig gewährleistet – und die Prozesse im Hintergrund laufen reibungslos.

# Panorama, Naturerlebnis und Gastronomie auf dem Berg

**I**m Winter genauso wie im Sommer bietet der Dachstein-Krippenstein in der UNESCO Welterberegion Salzkammergut alles, was das Wintersportler- und Wanderer-Herz begehrt. Das Ausflugsziel Nummer Eins in der Region verspricht unvergessliche Naturerlebnisse in der beeindruckenden Landschaft des Dachsteingebirges. Das 281 Quadratkilometer große Gebiet unterliegt besonderen Schutzbestimmungen und schließt auch die Bergbahnen mit ein.

Wer genug frische Bergluft geschnuppert hat, lässt es sich in einem der Bergrestaurants schmecken und genießt den Panoramablick. Nicht nur die Bergbahnen, sondern auch die Gastronomieeinrichtungen im Dachsteingebiet werden von den Bergbahnen Dachstein Salzkammergut betrieben. „Wir sind im Dezember

2023 als Seilbahnbetrieb und im Salzkammergut zugleich als Tourismusleitbetrieb in die Gastronomie eingestiegen, und betreiben aktuell am Dachstein-Krippenstein in Obertraun das Bergrestaurant auf 2.100 Meter Seehöhe sowie die Schönbergalm. Zusätzlich eröffnen wir im Winter 2024/25 die Jet-Bar (Schirmbar) in der Skiregion Dachstein West in Gosau“, erklärt Geschäftsführer Rupert Schiefer. Für das Gastronommanagement der Restaurants und Hütten entschieden die Betreiber sich für NovaTouch®-Lösungen. So werden das Erlebnisrestaurant Schönbergalm, das Bergrestaurant und die Schirmbar zentral über einen gemeinsamen Server verwaltet. Das erlaubt eine große Flexibilität, so können etwa die Kassen aus der Schönbergalm im Winter für die Schirmbar eingesetzt werden. Mit dem Warenwirtschaftsmodul

**„Wir haben von Anfang an auf novacom gesetzt, fühlen uns hier in besten Händen und werden gut betreut.“**

**Rupert Schiefer,  
Geschäftsführer**

NovaTouch® Control behalten die Verantwortlichen betriebswirtschaftlich alle Standorte im Blick. „Wir haben von Anfang an auf novacom gesetzt, fühlen uns hier in besten Händen und werden gut betreut“, beschreibt Rupert Schiefer die erfolgreiche Zusammenarbeit.

**Dachstein  
Krippenstein**

[dachstein-salzkammergut.com/de](http://dachstein-salzkammergut.com/de)



Foto: Dachstein Tourismus AG



Foto: DAG - Mirja Geh



Foto: Dachstein Tourismus AG

# Königlicher Hirschgarten mit smartem Gastromanagement

**D**er Königliche Hirschgarten ist in München ein beliebtes Ausflugsziel – sowohl der Park mit seinem Hirschgehege als auch das gleichnamige Wirtshaus mit idyllischem Biergarten. Im Sommer locken die insgesamt 8.000 Sitzplätze des größten Traditionsbiergartens Bayerns zum geselligen Miteinander, an kühleren Tagen lädt ganzjährig das urige Wirtshaus zum Essen und Beisammensein. Serviert werden g'schmackige Wirtshaus Speisen und bayerische Klassiker. Bei ihrem Gastromanagement setzen die Betreiber auf Lösungen aus dem NovaTouch®-Portfolio.

Der Außenbereich ist in einen Service-Bereich mit rund 1.200 Plätzen und einen großen SB-Bereich mit etwa 6.800 Plätzen unterteilt. Im SB-Abschnitt stehen elf Kassen bereit, an denen die Gäste ihre Konsum-

mationen wahlweise via EC-Karte oder bar bezahlen können. Die Kellner\*innen im Service-Bereich sind mit insgesamt 30 Oderman Handhelds inklusive EC Payment SoftPOS-App ausgestattet – das spart Laufzeitverluste und schafft mehr Zeit für das Wesentliche: die Gäste. „Ohne die mobile Bestellmöglichkeit könnten wir unseren Gästen diesen Service nicht bieten“, betont Wirt Thomas Fesenmair.

Im SB- und Service-Bereich sowie im Wirtshaus gibt es mehrere Schankanlagen, die allesamt an das novacom Kassensystem angebunden sind. So werden Umsatzverluste vermieden. Auch in der Küche setzen die Betreiber auf novacom. Hier sorgen sieben NovaTouch® Kitchen-



manager für reibungslose Abläufe und eine klare Kommunikation. Und wenn doch einmal etwas nicht ganz rund läuft, können sich Thomas Fesenmair und sein Team auf einen professionellen Support verlassen: „Wir schätzen besonders die Funktionen und Stabilität des novacom Kassensystems und die Betreuung durch unsere Partner MCM/nasdo AG“, lautet daher das rundum positive Fazit aus dem Königlichen Hirschgarten.



[hirschgarten.de](http://hirschgarten.de)



Fotos: Königlicher Hirschgarten

---

**„Wir schätzen besonders die Funktionen und Stabilität des novacom Kassensystems und die Betreuung durch unsere Partner MCM/nasdo AG.“**

**Thomas Fesenmair,  
Wirt**

---





## Moderne Revitalisierung im Rhein-Main-Gebiet

Fotos: TRIP INN Frankfurt-Heusenstamm

**„Mit novacom haben wir den perfekten Partner für die Realisierung unserer Anforderungen gefunden.“**

**Dhiraj Khadka Chetri,  
Geschäftsführer**

Der „Campus Heusenstamm“ ist im Raum Frankfurt ein Paradebeispiel für ein aufwendig revitalisiertes Mammutprojekt. In dem Komplex finden sich neben Gesundheits- und Bildungseinrichtungen auch Büroflächen – sowie seit Juni 2024 das neue TRIP INN Hotel Frankfurt-Heusenstamm. Das 4-Sterne-Hotel überzeugt mit 132 modern eingerichteten Zimmern, einem Restaurant, Frühstücksraum und Tagungsmöglichkeiten. Die Lage im Herzen des Rhein-Main-Gebiets spricht Geschäftsreisende und Urlaubende gleichermaßen an.

Im Hotelalltag sind für Geschäftsführer Dhiraj Khadka Chetri und sein Team vor allem Dynamik und Flexibilität entscheidend, um reibungslose Arbeitsabläufe zu gewährleisten und so den Gästen bestmöglichen Service zu bieten. Das gilt insbesondere auch für das Gastromanagement. „Mit novacom haben wir den perfekten Partner für die Realisierung unserer Anforderungen gefunden“, lobt Dhiraj Khadka Chetri. „Im ersten Schritt ging es uns kurzfristig darum, unsere Gastronomie zur Eröffnung auszustatten und sicherzustellen, dass es eine Schnittstelle zum

Hotelprogramm gibt. Das hat mit dem NovaTouch® Kassensystem mit Hotel-Interface hervorragend funktioniert.“ Die Skalierbarkeit des Systems spielt ebenfalls eine wichtige Rolle. So sind im nächsten Step die Einbindung von Handhelds sowie eines Küchendisplays geplant. Aktuell unterstützt der NovaTouch® Stockbestand von der Inventur bis hin zum Controlling und gewährleistet das schnelle, präzise Auffüllen aller Artikelbestände an der Bar. Das Hotel-Interface sichert die einfache Abrechnung für den Gast direkt auf das Zimmer sowie der Finanzbuchhaltung ein vollständiges Zahlenwerk. Für Dhiraj Khadka Chetri zudem wichtig: „Mit dem Mailservice erhalte ich jeden Morgen direkten Einblick in alle relevanten Kennzahlen, selbst wenn ich nicht im Haus bin.“



**TRIP INN**  
HOTELS

[tripinn-hotels.com/heusenstamm](http://tripinn-hotels.com/heusenstamm)



## Entspannung pur in der Steiermark

Fotos: Parktherme Bad Radkersburg/Harald Eisenberger

**D**ie mehrfach als Österreichs Therme des Jahres ausgezeichnete Parktherme Bad Radkersburg verwöhnt ihre Gäste mit ihrem warmen Thermalwasser, das aus rund zwei Kilometern Tiefe an die Erdoberfläche strömt und nachweislich eine gesundheitsfördernde Wirkung hat. Daneben sorgen verschiedene Saunen, Relaxzonen und zahlreiche Wellnessangebote für Entspan-

nung und Aktivität in Balance. Die moderne Architektur der Therme bietet zudem dank transparent gestalteter Übergänge zwischen den Gebäuden mit direktem Bezug zu den Thermalbecken faszinierende Ein- und Ausblicke in die naturnahe, namensgebende Parklandschaft.

Zum perfekten Wellness-Programm gehört natürlich auch das passende gastronomische Angebot. Hier verwöhnt die Parktherme ihre Gäste mit saisonalen Köstlichkeiten rund um regionale „Genussbotschafter“ wie Kürbis und Kernöl. Im Hinblick auf ihr Gastromanagement verlassen sich die Betreiber auf die Lösungen der novacom. Die Parktherme wurde 2017 auf das NovaTouch® Kassensystem umgerüstet und in Folge immer erweitert. Heute sind im Service zehn POS-Kassen und elf Orderman-Handhelds im Einsatz. Weiters sorgt NovaTouch® Interfaces mit diversen Schnittstellen, wie zum Buchhaltungsprogramm, zur Warenwirtschaft oder Zutrittssteuerung, für mehr Effizienz und



[parktherme.at](http://parktherme.at)

**„Wir schätzen die bedienerfreundliche Software für alle Anforderungen und den professionellen Support.“**

**Mag. Doris Salchinger,  
Geschäftsführerin**

Transparenz in den Arbeitsabläufen. Die Anbindung an das PMS des Partnerhotels „Vitalhotel Bad Radkersburg“ erlaubt es zudem, dass Hotelgäste ihre Thermenbuchungen und Konsumationen mit der Hotelrechnung begleichen können. Geschäftsführerin Doris Salchinger fasst die Vorteile wie folgt zusammen: „Von einfacher Kiosk-Kassa bis hin zur mobilen Lösung im Restaurant – wir schätzen die bedienerfreundliche Software für alle Anforderungen und den professionellen Support.“ Ein Komfortgewinn also auf ganzer Linie, für Gäste wie Betreiber.



# Lebendige Kontraste in idyllischer Lage



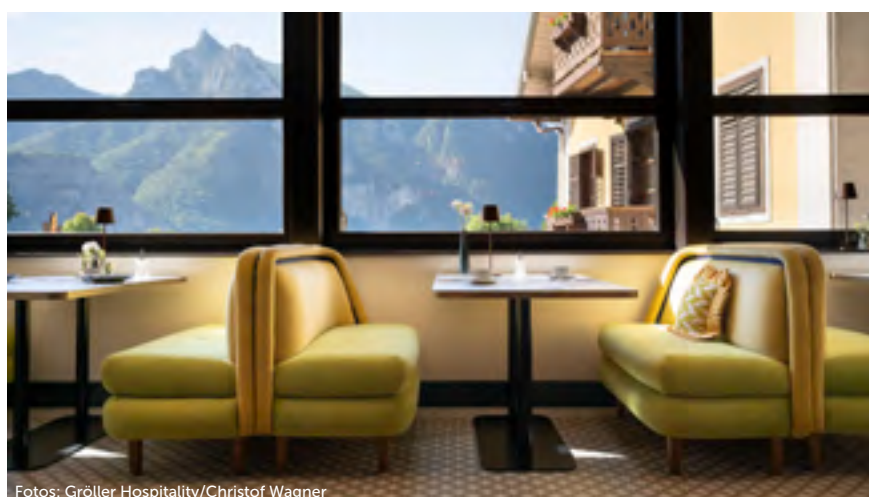
hotel-post-traunkirchen.at  
groellerhospitality.com

**D**rei Generationen und 70 Jahre Erfahrung als Gastgeber\*innen, Visionär\*innen und Optimist\*innen prägen die Philosophie der Betreiberfamilie des Hotel Post am See im oberösterreichischen Traunkirchen. 2024 bewiesen Monika und Wolfgang Gröller (Gröller Hospitality) mit dem Umbau und der Wiedereröffnung des Hauses Weitblick und Respekt zu ihrer Heimat, dem Salzkammergut. 21 zusätzliche Zimmer, ein eigenes Stockwerk für gemeinsame Kulinarik-Erlebnisse, Contemporary Bar, Rooftop Berg SPA & Infinity Pool veranschaulichen den Mut der Betreiber, Dinge anders zu machen.

Mit diesem Konzept fährt die Gröller Hospitality gut, betreibt das Familienunternehmen doch erfolgreich gleich mehrere Hotels und Restaurants im Salzkammergut. Seit über 30 Jahren zuverlässiger Partner im Bereich Gastromanagement: die novacom. So auch im wiedereröffneten Post am See, das mit der beeindruckenden Belétage der Kulinarik und dem

Savoir-vivre gleich ein eigenes Stockwerk widmet. Dazu wurde das gesamte Gastromanagementsystem des Post am See in einer Datenzentrale zusammengeführt. Hierüber laufen nun insgesamt vier Kassen, vier Küchen-Displays, sechs Handhelds mit mobiler Payment-Funktion, drei Schank-Anbindungen sowie natürlich die Schnittstelle zum Hotel-System. „Das alltägliche Arbeiten im Restaurant wird durch

die gut aufgebaute und leicht bedienbare Software extrem gut begleitet und steigert auch die Schnelligkeit bei der Kommunikation zwischen Küche und Service. Wenn's dann doch mal ein Problem gibt, sind wir immer sofort betreut über die Service-Hotline“, zeigt sich Belétage-Restaurantleiterin Julia Seidl begeistert. Da zählt sich die jahrzehntelange, vertrauensvolle Zusammenarbeit zwischen Gröller Hospitality und novacom eben einfach aus!



Fotos: Gröller Hospitality/Christof Wagner

**„Das alltägliche Arbeiten im Restaurant wird durch die gut aufgebaute und leicht bedienbare Software extrem gut begleitet.“**

**Julia Seidl,  
Restaurantleitung Belétage,  
dem Wohnzimmer für Gäste  
mit neuem Casual Dining/Sharing-  
Konzept und Contemporary Bar**

**nova**com

# Intelligente Lösungen für Gastronomie und Hotellerie



novacom.at