

Gastronomie-, Hotel- und Freizeitbranche

- 4 Kremslehner Hotels
- 6 Das ZoO
- 7 CasinoHotel Velden
- 8 Emser ThermenHotel
- 9 ...liebes Rot-Flüh
- 10 ARL ONE
- 11 Edelwies Erlebnispark

**Wiener Gastfreundschaft
par excellence**

Liebe Leserin,
lieber Leser



Manche Jahre sind einfach besonders. So war 2025 für uns ein Jahr des Wandels, des Aufbruchs und der gemeinsamen Erfolge. Und so halten Sie heute eine besondere Ausgabe der novaprint in den Händen.

Seit mehr als 30 Jahren begleiten wir Menschen in der Gastronomie und Hotellerie. Wir durften erleben, wie sich Technik, Trends und Bedürfnisse verändert haben. Mit jeder Veränderung sind auch wir gewachsen. Doch selten hat sich für uns so viel bewegt wie in diesem Jahr.

Der Markenauftritt der gesamten SAG-Gruppe hat ein neues Gesicht bekommen – frischer, moderner, klarer. Dieses neue Erscheinungsbild ist für uns mehr als nur Design: Es symbolisiert den Schritt in eine neue Ära, in der wir Technologie und Gastfreundschaft noch enger miteinander verbinden. Wir hoffen, dass Ihnen dieser neue Auftritt genauso gefällt wie uns.

Ein Highlight war die Weiterentwicklung der NovaTouch Plattform. Mit der Integration von SoftPOS-Lösungen in unsere Mobile App haben wir einen großen Schritt in Richtung Einfachheit gemacht. Auch unsere EasyServe Selfordering-Kioske und das neue QR-Ordering machen den Service noch schneller, intuitiver und flexibler – zur Freude Ihrer Gäste und Ihres Teams.

Und es geht weiter: Unser NovaTouch KitchenManager erhält ein komplettes Re-Design, inspiriert von Ihrem Feedback. Im ersten Quartal 2026 dürfen Sie gespannt sein, was wir daraus gemacht haben! Gleichzeitig haben wir mit einem verbesserten Power BI Dashboard und einem neuen Onlineportal für Ihre Kennzahlen die Basis geschaffen, Entscheidungen noch smarter treffen zu können.

Doch all diese Neuerungen wären nichts ohne die Menschen dahinter. 2025 war auch ein Jahr des Teamwandels. Wir durften neun neue Kolleg*innen begrüßen, gleichzeitig traten langjährige Mitarbeitende neue Aufgaben im Team an – mit Mut, Erfahrung und Begeisterung. Es ist dieses Miteinander, das uns stark macht. Ganz im Sinne des SAG-Gruppen-Claims: „Gemeinsam smart. Gemeinsam stark.“

Trotz globaler Herausforderungen wächst der Tourismus in der DACH-Region. Hier wollen wir weiterhin Ihr verlässlicher Partner sein: mit Lösungen, die Ihren Alltag erleichtern, und mit Ideen, die Ihnen mehr Zeit für das geben, was wirklich zählt – Ihre Gäste.

Zum Schluss möchten wir uns von Herzen bei unserem fantastischen Team bedanken. Für Einsatz, Kreativität und Teamgeist. Für den Willen, immer ein Stück besser zu werden – und das alles mit einem Lächeln. Und natürlich gilt unser besonderer Dank Ihnen. Für Ihr Vertrauen, Ihre Treue und den offenen Austausch.

Auf ein erfolgreiches Jahr 2026 – und auf viele weitere gemeinsame Geschichten!

Mit den besten Grüßen

A. Kogler *Marc Ströter*

Alexander Kogler & Marc Ströter
Geschäftsführung
novacom software gmbh

Impressum



www.novacom.at

Herausgeber/Medieninhaber:
Anschrift/Kontakt:

Geschäftsführung:
Redaktionsleitung:
Redaktion/Text:
Gestaltung/Satz:
Druck:

Unternehmensgegenstand:

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

Entwicklung und Vertrieb von Gastronomie-Management-Lösungen

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

Foto Titelseite: © Kremslehner Hotels

Neue Markenidentität

Die Schulte-Schlagbaum-Gruppe hat sich in den vergangenen rund zwei Jahren entscheidend weiterentwickelt. Nicht nur, um den wachsenden Entwicklungen in den Zielmärkten zu

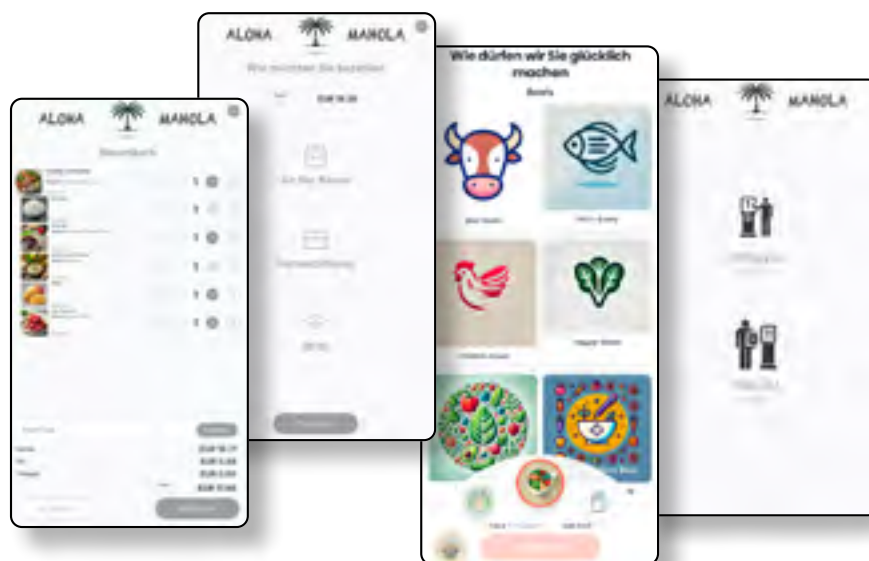
begegnen, sondern um genau diese Entwicklungen als Chancen zu begreifen. Um für diese evolutionäre Weiterentwicklung auch optisch ein Zeichen zu setzen, präsentiert sich die gesamte Unternehmens-

gruppe seit Mitte 2025 unter dem Claim „Gemeinsam smart. Gemeinsam stark.“ mit einer neuen Markenidentität. Jedes der fünf Unternehmen für sich – und gemeinsam als SAG-Gruppe. Zentrales Gestaltungselement der neuen Markenidentität ist der Schlagbaum, der das SAG-Logo seit den Gründertagen begleitet. In seiner stark stilisierten Form ist der Schlagbaum nun die prägende visuelle Klammer für alle Unternehmen der Gruppe. Auch in unserem neuen novacom-Logo spiegelt sich diese Klammer wider, Schritt für Schritt wird das neue Design auf sämtliche Bereiche übertragen.



EasyServe erfolgreich weiterentwickelt

Im vergangenen Jahr als Pilotprojekt gestartet und 2025 nun erfolgreich ausgebaut und etabliert: unsere Nova Touch EasyServe Lösung. Das modulare Self-Ordering-System wurde entwickelt, um Bestellungen so einfach, flexibel und intuitiv wie möglich zu gestalten – für Gastronomie, Hotellerie, Thermen, Freizeitparks und Systemgastronomie. Am Self-Ordering-Terminal navigieren sich Gäste intuitiv durch das Menü. Bezahlen können sie direkt über Kasse in bar, mit EC-Karte, über Chiptransponder oder mit



einer Guthabekarte. So läuft jede Bestellung effizient, fehlerfrei und unabhängig von der Serviceauslastung. Alternativ bestellen die Gäste ganz einfach über den QR-Code am Tisch – ob mit ihrem eigenen

Smartphone oder über ein kundenspezifisches Tablet. Smarte Zusatzfunktionen wie das Pick-Up-System, digitale Werbedisplays und das Couponsystem runden EasyServe perfekt ab.

Wiener Gastfreundschaft par excellence



Fotos: Kremslehner Hotels



kremslehnerhotels.at

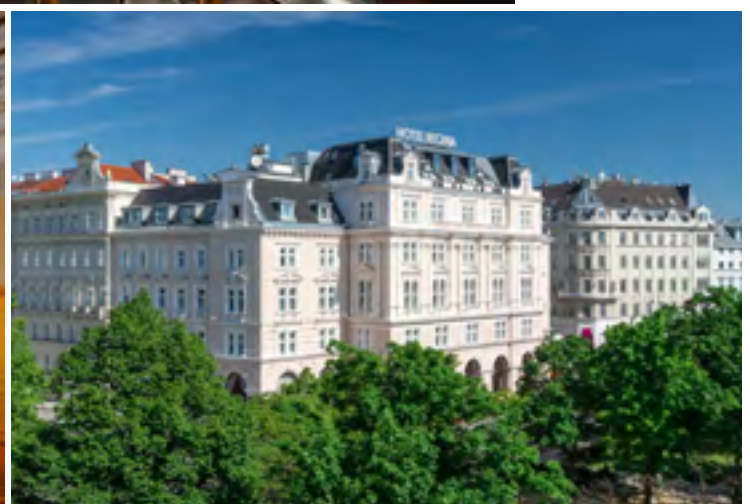
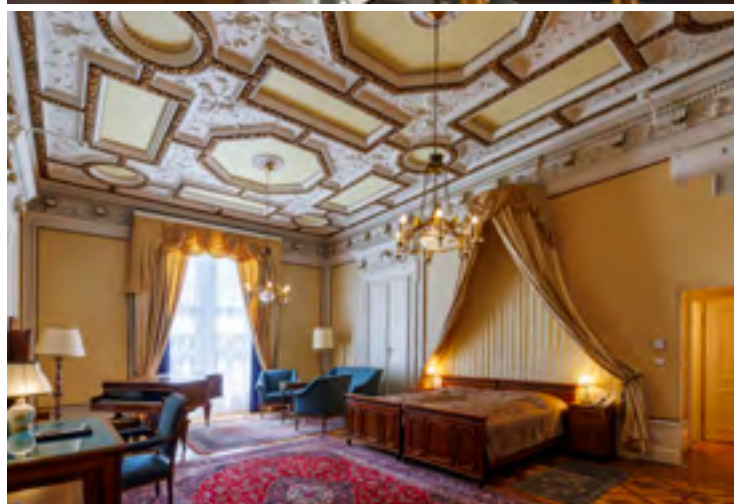
Wien bezaubert. In der österreichischen Hauptstadt verschmelzen immer schon Geschichte, Kultur und Kunst zu einer beeindruckenden Gesamtkomposition.

Seit 1896 ist die Kremslehner Hotelgruppe Teil dieses Wien-Zaubers und der Stadt eng verbunden. Herz des Familienunternehmens in vierter und fünfter Generation ist das elegante Stammhaus „Hotel Regina“, neben der Votivkirche gelegen. Und auch die weiteren Hotels der Gruppe, das zentrale „Hotel Royal“ am Stephansplatz, das charmante „Graben Hotel“ in einer Seitengasse des Grabens und das moderne „Hotel Johann Strauss“ nahe der Staatsoper, bieten ihren Gästen in zentraler Lage Wiener Gastfreundschaft mit familiärer Tradition. Zu dieser Gastfreundschaft gehört auch die entsprechende Gastronomie. So verfügen die Kremslehner Hotels über vier Restau-

rants – das kulinarische Angebot reicht von traditionellen Wiener Spezialitäten über italienische Hausmannskost bis zu gehobener mediterraner Küche.

Vier Häuser mit zugehörigen Gastronomiebetrieben gilt es also gemeinsam zu verwalten. Um dies effizient zu gestalten, fiel die Wahl auf NovaTouch von novacom. „Wir haben uns aufgrund zahlreicher positiver Referenzen und der idealen Kombination von Kassensystem, Warenwirtschaft und Einbindung in unsere IT-Strukturen zur Zusammenarbeit entschlossen“, so die Familie Kremslehner. Die Bereitstellung und Betreuung der IT-Infrastruktur und der Kassenshardware erfolgte durch den novacom-Partner PEAKNET EDV-Dienstleistungs GmbH. „Die Vorbereitung war äußerst professionell, die Umstellung verlief reibungslos und wir fühlten uns während des gesamten Prozesses bestens begleitet“, lobt die Betreiberfamilie.





Die Datenbank für die Kremslehner Hotels liegt in einem Rechenzentrum und wird über die NovaTouch Filialmanagement Software verwaltet. Hierüber werden die Stammdaten gepflegt sowie das Reporting abgewickelt. Dieses individuelle Reporting mittels NovaTouch Power BI stellt alle wichtigen Kennzahlen aus den Häusern gebündelt dar und

bietet immer den aktuellen Überblick. NovaTouch Warenwirtschaft und die Buchhaltungsschnittstelle runden das System ab. Vor Ort in der Gastronomie der vier Kremslehner Hotels arbeitet das Serviceteam mit NovaTouch POS-Kassen, die Anbindung an das PMS erfolgt über das NovaTouch Hotelinterface.

„Wir haben uns aufgrund zahlreicher positiver Referenzen und der idealen Kombination von Kassensystem, Warenwirtschaft und Einbindung in unsere IT-Strukturen zur Zusammenarbeit entschlossen.“

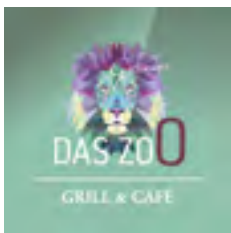
Familie Kremslehner

„Dank der flexiblen Funktionen von NovaTouch können wir unseren Gästen ein reibungsloses Genusserlebnis bieten.“

**Dominic Gassner,
Leitung Controlling & Finanzen**



Fotos: Gassner Gastronomiebetriebe/www.wildbild.at



daszoo.at/de



Ein tierisch gutes Gastroerlebnis

Wer den Salzburger Zoo besucht, darf sich nicht nur über rund 150 verschiedene Tierarten in ihren artgerechten Anlagen freuen, sondern kann auch kulinarisch etwas Besonderes erleben.

Seit 2017 gehört das Restaurant „Das ZoO“ zu den Gassner Gastronomiebetrieben und versorgt die Zoo-Besuchenden mit saisonalen Köstlichkeiten. Die Gassner Gastronomiebetriebe stehen für hochwertige Gastronomie an besonderen Standorten in Salzburg.

Die spezielle Herausforderung am Standort im Zoo ist die sehr hohe Besucherfrequenz. Daher müssen die Arbeitsabläufe hier besonders gut abgestimmt sein, wobei das Gastromanagement von novacom ideal unterstützt. „Mit NovaTouch haben wir ein Kassensystem, das perfekt zu den Anforderungen unseres Betriebes passt. Ob Restaurant, Caféhausbereich, Souvenirshop oder Kiosk – alle Bereiche lassen sich einfach, zentral und übersichtlich steuern“, so Dominic Gassner, Leitung Controlling & Finanzen. Im Das ZoO sind sechs POS-Kassen installiert, samt Schnittstelle zum Payment Terminal. Weiters optimiert das Warenwirtschaftssystem NovaTouch Control alle mit der Beschaffung verbundenen

Arbeitsprozesse und ergänzt damit das POS-System. Dominic Gassner fasst die Vorteile so zusammen: „Besonders schätzen wir die Benutzerfreundlichkeit. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter können schnell und effektiv arbeiten, was uns im täglichen Betrieb enorm unterstützt. Zudem ermöglichen die strukturierten Listen ein schnelles und übersichtliches Reporting an die Geschäftsführung. Auch der Support unterstützt uns verlässlich bei Fragen oder Anpassungen. Dank der flexiblen Funktionen von NovaTouch behalten wir jederzeit den Überblick und können unseren Gästen ein reibungsloses Genusserlebnis bieten.“

Wohlfühlen am Wörthersee

Zentrale Lage im Herzen der Stadt, privater Seezugang, stilvolle Zimmer, ansprechende Gastronomie und bester Service: Das ist das Casino-Hotel Velden. Hier finden Gäste die perfekte Balance zwischen Erholung und Erlebnis im Lifestyle-Hotspot am Wörthersee.

Seit 2023 wird das Haus von der Cuisino Ges.m.b.H. betrieben. Da die Gesellschaft bereits an 12 weiteren Standorten mit den Gastromanagement-Lösungen von novacom arbeitet und mit Technik und Support rundum zufrieden ist, kam man auch am neuen Standort am Wörthersee wieder zusammen. „Wir schätzen novacom als verlässlichen Partner, der stets mit innovativen Lösungen und zuverlässigem Service überzeugt“, begründet Petra Sterlinger, Controlling, die erneute Zusammenarbeit. „Daher haben wir uns wieder für novacom entschieden, auch aufgrund der langjährigen und erfolgreichen Zusammenarbeit.“

Neben dem Restaurant „Le Café“ mit Außenbereich verfügt das CasinoHotel noch über eine Strandbar sowie die Kult-Bar „Schinakl“, die auch als Event-Location dient. Diese verschiedenen



Fotos: Cuisino Ges.m.b.H.



Gastro-Spots werden dank NovaTouch zentral verwaltet – inklusive der kompletten Warenwirtschaftsprozesse. Via Hotel-Interface ist auch die Schnittstelle zur Hotelsoftware gewährleistet. Vor Ort in den Gastronomie-Spots sind für reibungslose Bestell- und Bezahlprozesse insgesamt nicht nur sieben POS-Kassen sondern auch acht Orderman-Handhelds im Einsatz. Das verkürzt die Laufzeiten, entlastet das Serviceteam und sorgt für mehr Effizienz. Die IT-Infrastruktur und die Kassenshardware wird durch den novacom-Partner PEAKNET EDV-Dienstleistungs GmbH bereitgestellt und betreut. Auch hier blickt man gemeinsam auf eine vertrauensvolle und erfolgreiche Zusammenarbeit.

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

**Petra Sterlinger,
Controlling**

**CASINOHOTEL
VELDEN**

casinohotel.at





Entspannung pur mit Blick auf den Fluss

Egal, in welchem der 84 Doppelzimmer des Emser ThermenHotels die Gäste aus dem Fenster schauen, ihr Blick fällt immer Richtung Süden, auf die Lahn. Neben diesem wunderschönen Ausblick bietet das moderne 4-Sterne-Hotel vor allem eines: Entspannung pur. Denn durch den „Bademantelgang“ direkt mit dem Hotel verbunden sind Thermen-Landschaft, SaunaPark, WellnessGalerie, FitnessPanorama und das Restaurant Halberts.

Zum rundum Wohlfühlen gehört auch das entsprechende kulinarische Angebot. Das bietet das Emser ThermenHotel im stilvollen Hotelrestaurant und der



„Dank der zentralen Steuerung unseres Kassensystems, können wir Änderungen bequem von einem PC aus umsetzen.“

**Sebastian Böhm,
Serviceleitung Hotelrestaurant**

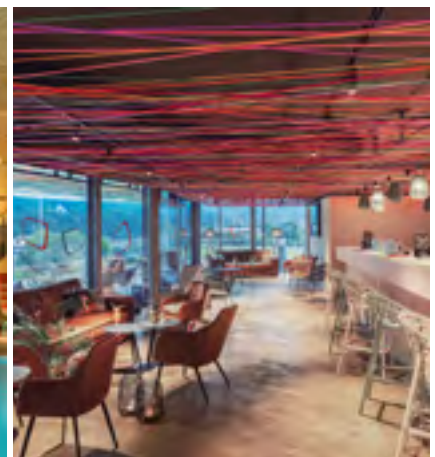
Tagesbar. Im Sommer genießen die Gäste zudem in der SkyLounge auf dem Hoteldach erfrischende Drinks bei atemberaubenden Sonnenuntergängen über dem Fluss.

Um den Hotel- sowie externen Restaurantgästen stets besten Service zu bieten, setzen die Betreiber auf NovaTouch. Insgesamt sind in Hotelrestaurant, Tagesbar und SkyLounge vier POS-Kassen und fünf mobile Handhelds im Einsatz, um die Abläufe effizient zu gestalten und Laufzeiten zu verkürzen. Vier weitere Kassen im Thermenbereich ergänzen die Ausstattung. Neben der gewonnenen Servicezeit für die Gäste liegen die Vorteile des NovaTouch Systems für Serviceleiter Sebastian Böhm

vor allem in der Vernetzung und dem einfachen Handling: „Dank der zentralen Steuerung unseres Kassensystems, können wir Änderungen bequem von einem PC aus umsetzen. Zudem erleichtert die intuitive Handhabung das Einarbeiten neuer Mitarbeiter enorm.“ Und wenn doch einmal Fragen zum System sind? Dann ist Unterstützung seitens novacom sicher, betont der Serviceleiter: „Besonders schätzen wir den schnellen und kompetenten Support, der fester Bestandteil der seit vielen Jahren bestehenden, partnerschaftlichen Zusammenarbeit ist.“ Ein schönes Kompliment.



Fotos: Emser ThermenHotel





Fotos: ...liebes Rot-Flüh Hotelbetriebs GmbH

Alpine Wellness-Idylle in Tirol

...liebes Rot-Flüh

rotflueh.com

Wer Wellness, Sport und Erholung auf höchstem Niveau schätzt, ist im Hotel ...liebes Rot-Flüh genau richtig. Hier verbinden sich der alpine Charme des Tannheimer Tals mit moderner Wellness-Hotellerie zu einem Ort, an dem Urlaubende sich einfach wohlfühlen.

„Seit Dezember 2023 setzen wir im ...liebes Rot-Flüh auf das NovaTouch-Kassensystem – und sind rundum überzeugt.“

**Christoph Huber,
Geschäftsführer**

Auf 5.500 Quadratmetern erwarten die Gäste exklusive Suiten mit Panoramablick, eine mehrfach ausgezeichnete Gourmetküche in drei prämierten Restaurants sowie ein großes Wellness- und Gesundheitsangebot. Zudem lädt die Umgebung das ganze Jahr über zu unvergesslichen Erlebnissen ein, von Wanderungen und Radtouren bis zu Wintersport und Entspannung in der klaren Bergluft.

Bei dem wichtigen Thema Gastromanagement verlässt sich die Betreiberfamilie Huber, die das Haus seit mehreren Generationen erfolgreich leitet, auf die smarten Lösungen von novacom. „Seit Dezember 2023 setzen wir im ...liebes Rot-Flüh auf das NovaTouch-Kassensystem – und sind rundum überzeugt. Die benutzerfreundlichen Touch-Menüs erleichtern den Servicealltag, die Kommunikation mit der Küche funktioniert reibungslos, und

die NovaTouch Control-App integriert sich perfekt in unsere Warenwirtschaft“, beschreibt Geschäftsführer Christoph Huber die Vorteile.

In den vielen verschiedenen Gastro-Bereichen und dem weitläufigen Wellnessareal auf dem Gelände des ...liebes Rot-Flüh kommen daher sieben POS-Kassen, zwei Rezeptionsplätze mit POS und elf Orderman-Handhelds zum Einsatz, um die Abläufe im Service bestmöglich zu optimieren. NovaTouch Interfaces zum PMS und zum Warenwirtschaftssystem runden die Installation ab, die vor Ort von dem langjährigen novacom-IT-Partner Stefan Keller kompetent betreut wird. Christoph Huber ergänzt: „Besonders beeindruckt uns der schnelle und kompetente Support von novacom. Ein starker Partner an unserer Seite.“





Fotos: ARL ONE Gastro GmbH

Après-Ski mit exklusivem Style

Partyfeeling trifft Fine Dining an der Piste – das könnte das Motto des ARL ONE in St. Anton am Arlberg sein. Der exklusive Après-Ski Hotspot vereint seit Dezember 2024 gekonnt Entertainment, Party Vibes, Live-Performances, erstklassige Kulinarik und ausgelassene Stimmung. Und das kommt bei den Gästen nach einem sportlichen Skitag einfach gut an.

In der Location erwarten die Gäste gleich zwei Restaurants: Das ARL ONE im Erdgeschoss mit modernen Interpretationen gutbürgerlicher Küche und eine Etage höher das ARLICIOUS, wo sich Feinschmecker-Kunst auf höchstem Niveau entfaltet.

ARL ONE

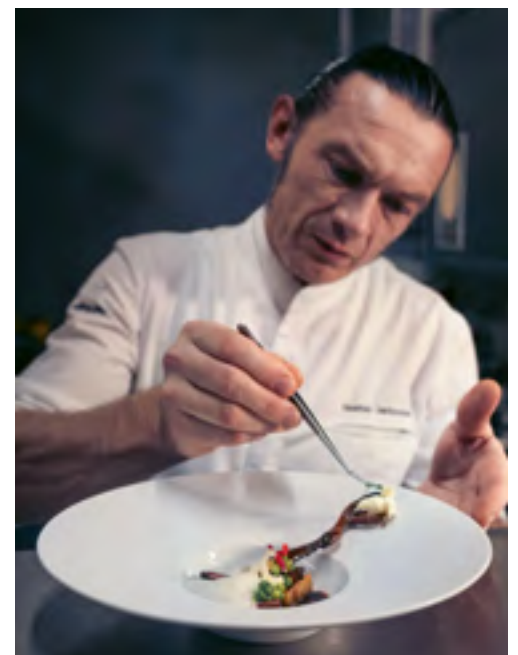
arl-one.com

In einem solchen Betrieb sind die Anforderungen an ein effizientes, reibungsloses Gastromanagement besonders hoch. Hier muss in kurzer Zeit möglichst viel produziert und zum Gast gebracht werden, dabei unterstützt die novacom-Lösung die Betreiber und ihr Team zielgerichtet. Mit Tempo und Höchstleistung kennt sich Geschäftsführer Mario Matt als ehemaliger Weltklasse-Skirennläufer bestens aus – vielleicht ein Grund mit, warum er sich in seinem ARL ONE für NovaTouch entschieden hat. „Wir schätzen die Benutzerfreundlichkeit und Übersichtlichkeit des Systems sehr. Das Arbeiten mit NovaTouch ist selbsterklärend und erleichtert uns jedes Jahr beim Saisonstart das Einarbeiten der neuen Mitarbeiter“, fasst er die Vorteile zusammen.

Das gesamte installierte System läuft über Cluster-Server. Vor Ort im Einsatz sind in den Servicebereichen drei POS-Kassen sowie elf Orderman-Handhelds inklusive Gürtel-Drucker, um Wege und Laufzeiten bestmöglich zu reduzieren und eine rasche Bestellabwicklung zu gewährleisten. In der Küche unterstützt ein 32 Zoll Küchendisplays mit 55 Zoll Zusatzanzeige die Kommunikation zwischen Küchen- und Service-Team. Für rundum perfekt orchestrierte Abläufe.

„Wir schätzen die Benutzerfreundlichkeit und Übersichtlichkeit des Systems sehr.“

**Mario Matt,
Geschäftsführer**





„Mit novacom haben wir unseren perfekten Partner für die Gastronomie Kassensysteme gefunden.“

**Claudia Prebeck-Berger,
Prokuristin**

Freizeitspaß mit Gastroerlebnis im Bayerischen Wald

Eine einzigartige Kombination aus Freizeitpark, Tierpark, Dinosaurierpark und Naturpark: Das ist der Edelwies Erlebnispark im wunderschönen Bayerischen Wald.

Highlights sind die verschiedenen Achterbahnen sowie der Höllencoaster. Zahlreiche weitere Attraktionen, Fahrgeschäfte und Spielplätze kommen hinzu. Im liebevoll gestalteten Tierpark warten unterschiedliche Tierarten auf die Besuchenden. Besonders spektakulär ist der Dinosaurierpark mit seinen animatronischen Sauriern in Originalgröße.



edelwies.com

Zur Stärkung finden die Besuchenden mit dem Edelwies-Restaurant samt Foodtruck, dem Restaurant am See mit Strandbar und der erst 2025 eröffneten Edelwies Alm eine gastronomische Auswahl. Und das Gastromanagement? „Mit novacom haben wir unseren perfekten Partner für die Gastronomie Kassensysteme gefunden“, erklärt Claudia Prebeck-Berger, Prokuristin der Edelwies Freizeit GmbH. Insgesamt sind neun NovaTouch POS-Kassen im Einsatz. Die intuitive Bedienung durch klare Touch-Menü-Strukturen ermöglicht die zügige Bedienung der Gäste, Warteschlangen entstehen erst gar nicht. „Auch unsere

Aushilfskräfte kommen ohne lange Einarbeitungszeiten sehr schnell mit dem System zurecht“, ergänzt Claudia Prebeck-Berger. Die direkte Anbindung der EC-Terminals an die NovaTouch Kassen beschleunigt den bargeldlosen Zahlungsvorgang. Die Anbindung von NovaTouch an das Zutritts- und Ticketsystem des Erlebnisparks schafft weitere Vorteile: So können gesamtheitliche Statistiken eingesehen und ausgewertet werden, wobei die Gastronomieleiter über alle spezifischen Informationen und Kennzahlen verfügen, die separat auswertbar sind. Das sorgt für den perfekten Überblick.

Fotos: Edelwies Erlebnispark





NOVACOM

Smartes Gastro-
Management
der SAG-Gruppe

**INTELLIGENTE LÖSUNGEN
FÜR GASTRONOMIE
UND HOTELLERIE**