

GASTROVISION

Die Aufgaben der GastroVision sind der Vertrieb, die Installation und die Betreuung von Soft- und Hardwareprodukten für die Gastronomie. Als Komplettanbieter sind wir das Bindeglied zwischen ausgewählten Produktherstellern und der Gastronomie und Hotellerie.

Mit dieser Kurzinformation möchten wir Sie von der Leistungsfähigkeit der GastroVision überzeugen und ihnen die Schwerpunkte unserer Arbeit darstellen.

REFERENZEN

Hotel und Freizeitpark Dorf Münsterland, Legden

Landhotel Jammertal, Datteln

Brauhaus Stephanus, Coesfeld

Lakeside Inn, Haltern

Hausbrauerei Uerige, Düsseldorf

Gaffel am Dom, Köln

pinup Bowling, Bornheim

Romantik Hotel Deimann, Schmallenberg

Café Geronimo, Möhnesee

Warsteiner Besucherzentrum, Warstein

Waldrestaurant Freischütz, Schwerte

Hotel Heinz, Höhr-Grenzhausen

Treffhotel Panorama, Oberhof

Hofbräuhaus am Platz 1, München

www.no28.de



GastroVision GmbH
Hanns-Martin-Schleyer-Str. 4 · D-48301 Nottuln
Fon: +49 2502.90 19-0 · Fax: +49 2502.90 19-19
info@gastrovision.de · www.gastrovision.de

GUTES VERBINDEN



HARDWARE

PC-Hardware

Die von der GastroVision vertriebenen Softwareprodukte sind hardwareunabhängig. So können wir individuell auf die Wünsche unserer Kunden eingehen und bereits vorhandene Standard-Hardware nutzen oder das Design den räumlichen Gegebenheiten anpassen. Wir garantieren Ihnen höchste Qualität. Sicher ist, Sie bekommen nur, was Sie auch benötigen.



Schanktechnik und Schankkontrolle

Werkstoffe in Edelstahl hochglanzpoliert, seidenmatt, pulverbeschichtet mit über 900 Farbvariationen oder Kupfer mit Messing kombiniert? Nahezu unbegrenzte Gestaltungsmöglichkeiten setzen Ihren Wünschen keine Grenzen. Die Kontrolle des Ausschanks und die kellnergenaue Abrechnung direkt über das Kassensystem ermöglichen die permanente Inventur auf Knopfdruck und vermeiden Schankverlust und Schwund. Runden Sie Ihr Angebot durch unsere mobile oder stationäre Cocktailmaschine ab!

SOFTWARE

Abrechnungssoftware

Ein modernes Kassensystem optimiert Arbeitsabläufe, hilft bei der individuellen Betreuung der Gäste und stellt wichtige Kennzahlen zur Verfügung. Sie bestimmen die Vorgaben und Ziele. Die Software ist modular und kann allen Betriebstypen und –größen angepasst werden. Dabei achten wir auf die aktuellen Prüfungs-szenarien der Finanzbehörden.

Personalmanagement

Arbeitszeit ist kostbar. Diese effektiv einzusetzen beginnt bei der Dienstplanerstellung, der Erfassung und Kontrolle der Arbeitszeit bis hin zur Gehaltsabrechnung. Über unser Management-Informationssystem (kurz: **MIS**) können Sie die Personalkosten situativ berechnen.



Bankett- und Tischverwaltung

Ob Sie einen Tisch reservieren oder eine Abendveranstaltung planen. Der Gast wünscht eine perfekte Organisation. Die Bankett- und Tischverwaltung der GastroVision hilft Ihnen bei der Planung und Organisation aller benötigten Ressourcen. Selbstverständlich kann die Reservierung auch über das Internet erfolgen.

SERVICE

Konzeptionelle Beratung

Kein Vertrieb ohne Beratung. Keine Installation ohne Schulung. Keine Eröffnung ohne Begleitung. Unsere Softwareprodukte intelligent eingesetzt führen zu betriebswirtschaftlicher Transparenz, weniger Verwaltungsaufwand und einem besseren Service für den Gast. Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung in der Gastronomie und Hotellerie.



Support

Unsere Kunden erreichen uns immer. Hotline 365 Tage im Jahr 24 h am Tag. Kürzeste Reaktionszeiten und unmittelbare Hilfestellung per Fernwartung oder vor Ort sorgen im Supportfall für maximale Ausfallsicherheit. Regelmäßige Updates garantieren die Aktualität der Software. Kunden mit Wartungsvertrag profitieren von günstigeren Dienstleistungssätzen.