



**gastronovi Office**

die innovative Komplettlösung für die Gastronomie

[www.gastronovi.de](http://www.gastronovi.de)

# Vorstellung

- Andreas Jonderko
  - Dipl. Inf. (Medieninformatik)
- Kontakt:
  - [ajonderko@gastronovi.de](mailto:ajonderko@gastronovi.de)



# Das Produkt

- gastronovi Office
  - ist eine cloudbasierte Business-Software für die Gastronomie
- Komplettlösung in einzelnen Bausteinen:



Kartenverwaltung



Kalkulation



Bestellsystem



Kundenverwaltung



Tischreservierung



Internetpräsenz, Social Media & Marketing



Kassensystem



Warenwirtschaft



Filial- / Franchiselösung



Statistiken





# Besonderheiten

- Single-Source-Prinzip
  - nur eine zentrale Datenquelle
- Besonders einfach Benutzeroberfläche
- Hohe Qualität
- Attraktives Preismodel (SaaS)
- geräte- & plattformunabhängig
- Cloud-Basiert
- Weltweit einmalig



# Back und Frontoffice



## Verschiedene Einsatzgebiete

gastronovi Office bietet zwei Bereiche für die tägliche Arbeit, um die Effektivität zu steigern.

gastronovi GmbH & Co.



## Back

Das Backoffice ermöglicht die volle Kontrolle über alle Funktionen und kann direkt im Browser genutzt werden.

gastronovi Office **back**

Ihr Backoffice mit allen Funktionen.



## Front

Das Hauptaugenmerk beim Frontoffice ist die Schnelligkeit und einfache Bedienung, um den laufenden Betrieb nicht aufzuhalten. Das Frontoffice kann entweder im Browser oder auf einem Tablet PC genutzt werden.

gastronovi Office **front**

Ihr Frontoffice für den laufenden Betrieb.







Kartenverwaltung





Startseite

Kartenverwaltung

Auswahlfilter

Warengruppen

Unsortierte Warengruppen (35% / € 0,00)

Non-Foods (Nichtlebensmittel) (35% / € 0,00)

Beverage (Getränke) (35% / € 0,00)

Food (Speisen) (35% / € 0,00)

Grundsaucen (35% / € 0,00)

Vorspeisen (35% / € 0,00)

Salate (25% / € 0,00)

Suppen (35% / € 0,00)

Vegetarisch (35% / € 0,00)

Fischgerichte (35% / € 0,00)

Fleischgerichte (35% / € 0,00)

Dessert (35% / € 0,00)

Rezepte

Suchen

Rezeptnr.	Titel	Preis br.
	6 gegrillte Scampi	€ 4,90
	Apfelkuchen	€ 2,50
	Apfelsaft (0,2l)	€ 2,50
	Apfelsaft (0,5l)	€ 4,80
1025	Apfelstrudel	€ 5,50
	Backfisch	€ 8,30
	Bandnudeln in Pilz Tofu Sauce	€ 8,90
	Bios (0,33 l)	€ 3,30
	Bratkartoffeln	€ 2,50
	Buschette Al Pomodoro e Ba...	€ 4,90
		€ 6,90
		€ 2,50
		€ 2,50
		€ 2,50
		€ 4,80
		€ 2,50
		€ 2,50
		€ 12,30
	Coretto	€ 3,00
	Currywurst	€ 3,20
	Dornfelder (0,2l)	€ 4,20
	Dornfelder (0,5l)	€ 8,40
	Earl Grey Pre	
	Echter Ostfri	
1071	Eierpunsch	
1068	Eiskaffee	
	Eisschokolad	
1061	Espresso	
	Fanta (Flasche 0,2 l)	€ 2,50
	fdfd	€ 22,00

Karten

+ Rezept

+ Inhalt

+ Kategorie

- Entfernen

>>

Karten

Interne Karten

Aktionskarten

Hauptkarten

Speisen

Nudelgerichte

Fleischgerichte

Fischgerichte

Vegetarischegerichte

Menüs

Käse & Dessert

Getränke

Neue Hauptkarte

Mittagstisch

Kaffee & Kuchen

Frühstück & Brunch

Kartendetails - Hauptkarte

Angaben

Erweitert

Gültigkeiten

Aktiv:

JA

Soll dieser Eintrag aktiviert werden?

Titel \*:

Hauptkarte

Der Titel bzw. Bezeichner

Gültig von \*:

17.03.2011

Begin der Gültigkeit

Gültig bis:

Ende der Gültigkeit

Druckvorlage:

Hauptkarte

Die Kartendruckvorlage

Fußzeile:

Diese Informationen werden in der Fußzeile der Karte angezeigt

Speisen und Getränkekarten

Verwalten und archivieren Sie einfach und übersichtlich Ihre Karten.

Rezeptpool

Einmal erstellte Speisen und Getränke können wiederverwendet werden. Ziehen Sie diese einfach in eine neue Karte.

Details

Genaue Informationen können direkt abgerufen werden und helfen Ihnen bei der Auswahl Ihrer Angebote.

Suchen

Nicht, wie Sie möchten? Suchen Sie sich alle Ihre Karten an.

Aktualisieren

Seite 1 von 3

Aktualisieren

Zurücksetzen

Speichern



# Speisen und Getränkekarten

mittagskarte märz		
Frisch, frisch, frisch		
Bunter Salat nach Saison und Marktlage mit frischen, eingelegten oder auch mal gebratenen vegetarischen Zutaten. Mit Baguette serviert.	kleine Portion (250g) normale Portion (450g)	4.70 € 5.80 €
Leicht, lecker, fleischlos		
Gebackenes Gemüse auf rahmigem Lauchgemüse, dazu prima Sesamkartoffeln	kleine Portion (250g) normale Portion (450g)	4.70 € 5.80 €
Frischer Bio-Fisch		
Prima Brathering auf einer Zwiebelsauce mit weißem Balsamico, dazu eingelegte Gurken und Bratkartoffeln	kleine Portion (250g) normale Portion (450g)	6.50 € 7.80 €
Wertvolles Bio-Fleisch		
Paprika gefüllt mit Rinder-Hack und Pastinaken, serviert mit Basmati-Reis auf einer frechen Tomatensauce	kleine Portion (250g) normale Portion (450g)	6.50 € 7.80 €
Gratis zu jedem Hauptgang Salat oder Suppe oder Dessert von der Tafel		
Extra Suppe, Salat, Dessert		1.80 €
Süßes Finale		
Apfel-Zimt-Eis mit karamellisierten Äpfeln		1.80 €
Bio-Eis von Kaemena aus dem Blockland Vanille, Erdbeere, Straciatella, Haselnuss.	Preis pro Kugel	1.00 €
<small>altes fundamt - Auf der Kühlen 1a - 28203 - Bremen Tel.: +49 421 790 39 39 - Fax: +49 421 790 39 49 - E-Mail: party-service@flix.eu - www.altesfundamt.de www.gastronovi.de</small>		


Terrassenkarte Getränke	
	
Thunfischsandwich Rare gebratenes Thunfischsteak mit Widkräutersalat, Dijonsenfmarjo & krossem Weißbrot	12.50 €
Currywurst Geschnetzeltes von der Currywurst mit jungem Lauch Curry Madrocas & knusprigen Pommes	7.50 €
Flammkuchen Klassisch Flammkuchen mit Sauer Rahm, Zwiebeln, Speck & Majoran	7.50 €

## Ihre Vorlage

Einige Beispiele, die zeigen wie vielfältig die Möglichkeiten sind. Ihrer Phantasie setzen wir keine Grenzen.

bellini	
Bellini Speisekarte 01.11.2010 - 31.10.2011	
Vorspeisen	
Con Birra, con Vino	
25 Bruschetta Geröstetes Brot mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl	4.00 €
26 Panini Brötchenkorb mit grünen Oliven, Kräuterbutter, hausgemachter Pesto	4.00 €
27 Bresaola con Rucola Luftgetrocknetes, hauchdünnes Rinderfilet	7.50 €
28 L'affetto all'italiana Italienischer Aufschnitt	8.50 €
Zuppe	
30 Zuppa di pomodoro Tomatensuppe	3.50 €
31 Minestrone Gemüsesuppe	3.80 €
32 Straciatella alla Romana Kraftbrühe mit Ei	3.50 €
33 Broccolicremesuppe mit Lachsstreifen	4.50 €
Antipasti	
35 Prosciutto e melone Parmaschinken mit Melone	8.00 €
36 Caprese Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	7.00 €
37 Carpaccio classico Hauchzarte Rinderfleischscheiben mit gehobeltem Parmesan	8.50 €
38 Antipasti misto all'italiana Antipastivarationen	9.00 €
39 Vitello tonnato Hauchdünnes Kalbfleisch in Thunfischcreme und Kapern	9.50 €
Formaggi	
100 Käseplatte Eine Auswahl typisch, italienischer Käsesorten - Parmesan - Gorgonzola - Bel Paese	7.50 €
<small>Quotenöffn. 1) mit Fetaöl 2) mit Koriandergrün 3) mit Anisöl 4) mit Anisöl 5) mit Anisöl 6) mit Anisöl 7) mit Anisöl 8) mit Anisöl 9) mit Anisöl 10) mit Anisöl</small>	
<small>bellini   BAR, CAFÉ, RISTORANTE - Vor dem Steintor 37 - 28203 - Bremen Tel.: +49 421 17 90 97 26 - Fax: - E-Mail: info@bellini-bremen.de - www.bellini-bremen.de www.gastronovi.de</small>	

Restaurant Getränke	
	
Tee	
English Superior Ein eleganter Blatttee, aromatisch und kräftig im Geschmack mit einer kupferroten Tasse. Diese Mischung verbindet würzigen Assam mit köstlichem Ceylontee.	
Earl Grey Classic Eine Mischung feinsten Blatttees aus Indien, Ceylon und China verbunden mit feinem Bergamott-Öl. Der Geschmack eines schwarzen Tees mit erfrischender Zitrusnote.	
Grün Matinee Die faszinierende Komposition aus Sencha, delikater erfrischender und fruchtigen Aromen, sowie Blüten machen diesen Tee zu einem unvergesslichen Erlebnis.	
Fruit Berry Diese Komposition aus roten Früchten weckt die Erinnerung an das Aroma einer feinen, hausgemachten Konfitüre.	

Speisenkarte	
	
Vorspeisen	
Con Birra, con vino	
Pommes aus der Tüte zum Naschen mit Mayo oder Ketchup	3.00 €
Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Mozzarella überbacken	3.90 €
Bruschetta mista all'italiana drei geröstete Scheiben Ciabatta, belegt mit feinstem eingelegtem Gemüse, Salami, Parmaschinken, Parmesan, Olivenöl	5.90 €
Baguettekorb mit grünen und schwarzen Oliven, Tomatenpesto	5.90 €
Runde Gorgonzola-Birnenpizza mit frischer Feige und italienischem Schinken	8.90 €
<small>delano - Restaurant Bremen Innenstadt, delano an der Schlachte Bremen Schlachte www.delano-restaurant.de www.gastronovi.de</small>	

Tagesgerichte 18. - 24. April		
Bitte beachten Sie unser vier-gängiges Oster-Spargel-Menu für Ostersonntag und -Montag, wir wünschen schon jetzt Guten Appetit!		
Montag 18. April	Penne-Rigatoni in fruchtiger Tomaten-Sauce mit viel mediterranem Gemüse	4.70 €* 5.80 €**
Dienstag 19. April	Gefüllte Buchweizenwraps auf buntem Krautsalat mit Kräuter-Dipp	4.70 €* 5.80 €**
Mittwoch 20. April	Deftige Bio-Bratwurst auf Kartoffelpurée mit Sauerkraut	6.50 €* 7.80 €**
Donnerstag 21. April	Gemüse-Reispfanne " Philippinische Art" mit Curry und Früchten	4.70 €* 5.80 €**
Karfreitag 22. April	Bunte Fischpfanne "Malländer Art" mit viel frischem Gemüse und Kräuterkartoffeln	6.50 €* 7.80 €**
Sonabend 23. April	Blumenkohlgratin mit Polnischer Sauce (Eier, Kräuter) und krossen Bratkartoffeln	4.70 €* 5.80 €**
Oster-Sonntag 24. April	Lammragout auf Gemüse-Couscous (Arabischer Weizengrieß)	6.50 €* 7.80 €**
Suppe-Salat-Dessert	Wahlweise zu jedem Hauptgang 1x Salat oder 1x Suppe oder 1x Dessert von der Tafel. Salat, Suppe, Dessert extra - 1,80 €	
Eintopf der Woche	Leichter Erbseneintopf mit Lauch & Möhren, dazu ofenfrisches Baguette. Eine Bioland-Knackwurst dazu erhalten Sie für 1,50 €.	4.30 €
<small>* kleine Portion (250g) ** normale Portion (450g) www.gastronovi.de</small>		

	
VORSPEISEN AUS DER KÜCHE	
achtung! wir kochen mediterranes kauderwelsch*	
BEEF TARTAR mit unserem hausbrot & leckerem olivensaft peperoncino <sup>1,3</sup>	
15 €	
PANZANELLA & AUBERGINEN VOM GRILL V*	
mit mama's garten & tomaten confit <sup>2,3</sup>	
7,50 €	
BURRATA V*	
kleine oder große portion mit focaccia brot, olivenöl & meersalz	
klein 125 g 8 €	
groß 250 g 15 €	
PULPO im jasper confiert & gebratene calamaretti mit cesare salat	
10,50 €	
SALUMERIA parmaschinken, finocchiona salami, schalotten, parmigiano reggiano, oliven <sup>4,15</sup>	
11,50 €	
<small>V* = vegetarians / vegetarisch / vegetarian * Übersetzungen im glossar, viel spaß beim schmunzeln</small>	
	





# Kalkulation

The screenshot shows the 'Rezeptkalkulation' (Recipe Calculation) module of the gn Office software. The interface includes a top navigation bar with tabs: Office, Einkaufen, Lagern, Kochen, Präsentieren, Servieren, and Analysieren. Below this is a sub-header with 'Startseite' and 'Rezeptkalkulation'. A status bar indicates 'Sie befinden sich in der Entwurfsansicht' (You are in the design view).

The main section is titled 'Rezepte' (Recipes) and contains a search bar and several filter buttons: '+ Rezept' (green), '- Rezept' (red), 'Kochbuch', 'Import', and 'Drucken & Exportieren'. Below these is a table with the following columns: Status, Titel, Preis br., Preis, Port., Menge, WES, WES-Q, RA-B, RA, and pr.VM min.

Status	Titel	Preis br.	Preis	Port.	Menge	WES	WES-Q	RA-B	RA	pr.VM min
	Rindergeschn...	€ 14,50	€ 12,18	1	-	€ 4,668	38.31%	€ 7,516	161.01%	0
	Cordon Bleu v...	€ 12,30	€ 10,34	1	-	€ 3,355	32.46%	€ 6,981	208.08%	0
	Hausgemachte...	€ 3,00	€ 2,52	1	-	-	-	€ 2,521	-	-
	Cappuccino	€ 2,50	€ 2,10	1	0.2 l	€ 0,075	3.57%	€ 2,026	2701.12%	-
	Milchkaffee	€ 3,00	€ 2,52	1	0.3 l	-	-	€ 2,521	-	-
	Iced Latte Mac...	€ 4,50	€ 3,78	1	0.2 l	-	-	€ 3,782	-	-
	Irish Coffee	€ 6,00	€ 5,04	1	-	-	-	€ 5,042	-	-
	Echter Ostfrie...	€ 2,00	€ 1,68	1	-	-	-	€ 1,681	-	-
	Pfefferminztee	€ 2,00	€ 1,68	1	-	-	-	€ 1,681	-	-
	Kamillentee	€ 2,00	€ 1,68	1	-	-	-	€ 1,681	-	-
	Esschokolade	€ 4,00	€ 3,36	1	-	-	-	€ 3,361	-	-
	Heiße Schokol...	€ 2,50	€ 2,10	1	-	-	-	€ 2,101	-	-
	Russische Sch...	€ 4,00	€ 3,36	1	-	-	-	€ 3,361	-	-
	Französische ...	€ 4,00	€ 3,36	1	-	-	-	€ 3,361	-	-
	Tafelwasser (...)	€ 2,50	€ 2,10	1	-	-	-	€ 2,101	-	-
	Coca-Cola (FL...	€ 2,50	€ 2,10	1	-	-	-	€ 2,101	-	-
	Coca-Cola light...	€ 2,50	€ 2,10	1	-	-	-	€ 2,101	-	-
	Fanta (Flasch...	€ 2,50	€ 2,10	1	-	-	-	€ 2,101	-	-
	Sprite (Flasch...	€ 2,50	€ 2,10	1	-	-	-	€ 2,101	-	-
	Mezzo Mix (FL...	€ 2,50	€ 2,10	1	-	-	-	€ 2,101	-	-
	Schweppes (0...	€ 2,50	€ 2,10	1	-	-	-	€ 2,101	-	-
	Red Bull (0.25 l)	€ 3,80	€ 3,19	1	-	-	-	€ 2,101	-	-
	Bios (0.33 l)	€ 3,30	€ 3,19	1	-	-	-	€ 3,193	-	-





Auswahlfilter

Karten

Unsortierte Karten

Aktionskarten

Hauptkarten

2011

Hauptkarte

Speisen

Getränke

Heißgetränke

Softdrinks

Offene Weine

Champagner

Liköre

Vodka

Gin

Rum

Whiskey

Tequila

Grappa & Obstbrände

Shooters

Longdrinks

Diverse Spiritousen

Cocktails

Alkoholfreie Cocktails

Aperitif

Biere vom Fass

Flaschenbiere

Weinkarte

Warengruppen

Unsortierte Warengruppen (35% / € 0,00)

Non-Foods (Nichtlebensmittel) (35%)

Beverage (Getränke) (35% / € 0,00)

Food (Speisen) (35% / € 0,00)

Grundsaucen (35% / € 0,00)

Vorspeisen (35% / € 0,00)

Salate (25% / € 0,00)

Suppen (35% / € 0,00)

Vegetarisch (35% / € 0,00)

Fischgerichte (35% / € 0,00)

Fleischgerichte (35% / € 0,00)

Dessert (35% / € 0,00)

Snacks (35% / € 2,00)

Pizza (35% / € 0,00)

Pasta (35% / € 0,00)

Aktualisieren

Zurücksetzen

Sie befinden sich in der

Entwurfsansicht

Rezepte

Suchen

+ Rezept

- Rezept

Kochbuch

Import

Drucken & Exportieren

Status	Titel	Preis br.	Preis	Port.	Menge	WES	WES-Q	RA-B	RA	pr.VM min	pr.VM max	p
	Kartoffelbeilagen	€ 0,00	€ 0,00	1	-	€ 0,07	-	-	-			
	Pizza Hawaii	€ 8,50	€ 7,14	1	-	€ 0,274	3.83%	€ 6,869	2509.45%			
	Rumpsteak mit Kräuter - Knoblauchbutter	€ 14,50	€ 12,18	1	-	€ 0,07	0.57%	€ 12,115	17299....			
	Rindergeschnetzeltes aus dem Roastbeef	€ 14,50	€ 12,18	1	-	€ 4,668	38.31%	€ 7,516	161.01%	0	0	
	Cordon Bleu vom Schwein	€ 12,30	€ 10,34	1	-	€ 3,355	32.46%	€ 6,981	208.08%	0	0	
				1	-	-	-	€ 2,521	-			
				1	0.2 l	€ 0,075	3.57%	€ 2,026	2701.12%			
				1	0.5 l	-	-	€ 2,521	-			
				1	0.2 l	-	-	€ 3,782	-			
				1	-	-	-	€ 5,042	-			
				1	-	-	-	€ 1,681	-			
				1	-	-	-	€ 1,681	-			
				1	-	-	-	€ 3,361	-			
	Coca-Cola (Flasche 0,2 l)	€ 2,50	€ 2,10	1	-	-	-	€ 2,101	-			
	Geschnetzeltes von der Lammhüfte mit fris...	€ 17,00	€ 14,29	1	-	€ 0,082	0.57%	€ 14,204	17428....			
	Tortilla	€ 5,90	€ 4,96	1	-	€ 1,600	32.27%	€ 3,358	209.87%			
	Wiener Schnitzel nach Art des Hauses	€ 18,00	€ 15,13	1	-	€ 4,478	29.61%	€ 10,648	237.75%	0	0	
	Wiener Schnitzel nach Art des Hauses	€ 20,00	€ 16,81	1	-	€ 4,478	26.65%	€ 12,328	275.28%	40	60	
	Sommersalat	€ 7,90	€ 6,64	1	-	-	-	€ 6,639	-			
	Lammkottlett	€ 7,90	€ 6,64	1	-	€ 3,257	49.06%	€ 3,382	103.84%			
	Italienischer Nudelsalat	€ 5,90	€ 4,96	5	-	€ 1,360	27.43%	€ 3,598	264.6%	0	0	
	Marmorkuchen	€ 1,50	€ 1,26									
	Kartoffelsuppe	€ 4,90	€ 4,12									
	Backfisch	€ 8,30	€ 6,97									
	Grundsauce	€ 0,00	€ 0,00									
	Apfelkuchen	€ 10,00	€ 8,40									
	Spare Ribs	€ 5,99	€ 5,03									
	Fruchtschale	€ 3,90	€ 3,28									
	Coca-Cola (Flasche 0,5)	€ 4,80	€ 4,03									
	Special Salat	€ 5,90	€ 4,96	1	-	€ 0,845	17.05%	€ 4,113	486.61%			
	Wiener Schnitzel mit Pommes	€ 24,00	€ 20,17	1	-	€ 4,571	22.66%	€ 15,597	341.25%	50	80	
	Currywurst	€ 3,20	€ 2,69	1	-	€ 3,357	124.84%	€ -0,668	-19.9%			
	Hamburger mit Pommes	€ 8,50	€ 7,14	1	-	€ 1,704	23.86%	€ 5,438	319.08%			
	Hamburger Schnitzel	€ 13,90	€ 11,68	1	-	€ 2,914	24.95%	€ 8,767	300.84%			
	Ravioli	€ 3,00	€ 2,52	1	-	€ 1,232	48.88%	€ 1,288	104.59%			

Seite 2 von 3

50 pro Seite

(51 - 100 von 118 Einträgen)

Kalkulation

Warengruppe

Kalkulation - Rindergeschnetzeltes aus dem Roastbeef

+ Extra/Zwang

+ Rezeptzutat

REZEPTZUTATEN

Eine Zutat (Rezeptzutat) ist ein Bestandteil von Produkten, z.B. von Speisen oder Getränken

BASISREZEPTE

Das Basisrezept, dient zur Wiederverwendung von bereits angelegten Rezepten

Zutat	Menge	Einheit	Aufsch..
Hackfleisch	200	g	-
Milch 1,5%	50	ml	-
Rindfleisch Hüfte Argentinien	300	g	-
Salz	5	g	-

Portionen 1

=

Menge

Einheit

Preis br. (p.P.) 14,5 €

Speichern

Gültigkeit

Preiseempfehlung br.

Wareneinsatz

Rohaufschlag

Nettopreis

Bruttopreis

Entwurf (2)

€ 15,87 (35% WES-Q)

€ 4,668 / 38.31%

€ 7,516 / 161.01%

€ 12,18

€ 14,50

## Warengruppen

Kategorisierung der Rezepte in Warengruppen bringt Ihnen mehr Übersicht.

## Rezepte

Übersichtliche Darstellung Ihrer Speisen, Getränke und sonstigen Verkaufsartikel.

## Zeit sparen mit Basisrezepten

Erstellung Sie einmal die Kalkulation z.B. für einen Pizzateig und fügen diese in alle Pizen ein.

## Kalkulation

Fügen Sie Zutaten oder Basisrezepte in Ihr Rezept und beobachten Sie direkt die Veränderung des Wareneinsatzes.



## Detailansicht

Bearbeiten Zubereitung Zusatzstoffe Allergene

Rezeptnr.:   
Die eindeutige Rezeptnummer (z.B. 34567)

Titel \*:   
Der Recepttitel bzw. die Rezeptbezeichnung (z.B. Wiener Schnitzel)

Beschreibung:   
Rezeptbeschreibung laut Karte (z.B. mit Pfeffer-Gurkensalat)

Brutto-Verkaufspreis pro Portion bzw. Preis Karte (inkl. MwSt.)

Menge:   
Die Gesamtmenge des Rezepts

Einheit:   
Die Einheit (z.B. Gramm, Stück)

Währung \*:

Zurücksetzen Speichern Übersetzen Anwenden auf Versionen

Food (Speisen) - Dessert

### Marmorkuchen<sup>8, 1, 22</sup>

€ 1,50

Der klassiker unter den Kuchen.

Alle Mengen beziehen sich auf 8 Portionen  
Die Gesamtzubereitungszeit beträgt 40.1 Minuten



#### Zutaten

300 g Mehl  
200 g Puderzucker  
200 g Butter  
4 st Eier  
100 ml Milch 1,5%  
30 g Kakao  
10 g Backpulver  
10 g Vanillezucker

#### Basisrezepte

keine Angaben

#### Zusatzstoffe

8) mit Milcheiweiß, 1) mit Farbstoff

#### Allergene

22) Milch und Milchprodukte

#### Karten:

Aktionskarten > Spargelkarte > Dessert  
Aktionskarten > Spezialitäten Des Wunderlands  
Hauptkarten > 2012 > Testkarte mit 200 Rezepten > Vorspeisen  
Hauptkarten > 2012 > 2. Testkarte > hauptspeisen  
Hauptkarten > 2012 > 2. Testkarte KOPIE > hauptspeisen  
Hauptkarten > 2012 > 2. Testkarte KOPIE 2 > hauptspeisen  
Mittagstisch > 2011 > Mai > Mittagstisch

#### Vorbereitung

keine Angaben

keine Vorbereitungszeit angegeben

#### Zubereitung

Mehl mit Backpulver vermischen und in zwei gleiche Teile halbieren. Zu einem Teil Kakao dazugeben. Butter mit Zucker und Eigelb verrühren. Zum Schluß den Vanillezucker und Milch dazugeben. Das Eiweiß zu einem Schaum festschlagen und dazu rühren. Die Masse in wieder aufteilen und jeweils mit dem Mehlteilen vermischen. Die Blechform mit Fett einschmieren und mit Mehl bestreuen. Zuerst die helle Masse reintun und anschließend die dunkle Masse.

40 Minuten Zubereitungszeit

#### Koch-, Back-, Brat- und Garangaben

Eine Stunde im Ofen bei 180 Grad backen

keine Koch-, Back-, Brat- und Garzeit angegeben

### Einstellungen

Hinterlegen Sie für ein Rezept nicht nur die Grundinformationen wie Titel Beschreibung und Preis, sondern auch die einzelnen Zubereitungsschritte sowie Zusatzstoffe und Allergieinformationen für Ihre Gäste.

### Alle Details auf einen Blick

Wie ist das Rezept kalkuliert? Wo wurde es angeboten? Wie wird es zubereitet? Welche Zusatzstoffe enthält es?





Food (Speisen) - Dessert

## Marmorkuchen<sup>8, 1, 22</sup>

Der klassiker unter den Kuchen.

Alle Mengen beziehen sich auf 8 Portionen  
Die Gesamtzubereitungszeit beträgt 40.1 Minuten



### Zutaten

- 300 g

Mehl
- 200 g

Puderzucker
- 200 g

Butter
- 4 st

Eier
- 100 ml

Milch 1,5%
- 30 g

Kakao
- 10 g

Backpulver
- 10 g

Vanillezucker

### Zusatzstoffe

8) mit Milcheiweiß, 1) mit Farbstoff

### Basisrezepte

keine Angaben

### Allergene

22) Milch und -erzeugnisse

### Vorbereitung

keine Vorbereitungszeit angegeben

### Zubereitung

40 Minuten Zubereitungszeit

Mehl mit Backpulver vermischen und in zwei gleiche Teile halbieren. Zu einem Teil Kakao dazugeben.  
Butter mit Zucker und Eigelb verrühren. Zum Schluß den Vanillezucker und Milch dazugeben. Das Eiweiß zu einem Schaum festschlagen und dazu rühren.  
Die Masse in wieder aufteilen und jeweils mit dem Mehlteilen vermischen.  
Die Blechform mit Fett einschmieren und mit Mehl bestreuen. Zuerst die helle Masse reinton und anschließend die dunkle Masse.

### Koch-, Back-, Brat- und Garangaben

Eine Stunde im Ofen bei 180 Grad backen.

keine Koch-, Back-, Brat- und Garzeit angegeben

## Übersichtliche Darstellung

Lassen Sie sich ein  
übersichtliches Dokument  
(PDF) in Form eines Kochbuchs  
erstellen, das Sie für Ihre  
interne Kommunikation nutzen  
können.





## Zutaten

Suchen **+ Zutat** **✓ Einlagern** Import Drucken & Exportieren

Titel	Menge	Einheit	Preis	Einheitspreis	Währung	Aktualisierungsart	Aufschlag	Lagerbar	Verw.	Zuord.
Ananas	1	Kilogramm	€ 1,99	€ 1,990 / kg	Euro	Durchschnittspreis	0%	Ja	5	2
Backpulver	0.1	Kilogramm	€ 0,23	€ 2,300 / kg	Euro	Höchster Preis	0%	Ja	8	0
Bananensaft	1	Liter	€ 0,67	€ 0,665 / l	Euro	Günstigster Preis	0%	Ja	8	2
Bauernbrot	1	Stück	€ 7,25	€ 7,250 / st	Euro	Erster Preis	5%	Ja	0	1
Butter	0.25	Kilogramm	€ 0,85	€ 3,400 / kg	Euro	Zuletzt bestellt	0%			
Champignons	1	Kilogramm	€ 2,20	€ 2,200 / kg	Euro	Am häufigsten bestellt	0%			
Cherry Tomaten	0.25	Kilogramm	€ 1,95	€ 7,800 / kg	Euro	Durchschnittspreis	0%			
Eier	10	Stück	€ 1,50	€ 0,150 / st	Euro	Am häufigsten bestellt	0%			
Eisbergsalat	1	Kilogramm	€ 1,20	€ 1,200 / kg	Euro	Durchschnittspreis	0%			
Götterspeise	1	Kilogramm	€ 2,40	€ 2,400 / kg	Euro	Durchschnittspreis	0%			
Hackfleisch	1	Kilogramm	€ 1,80	€ 1,800 / kg	Euro	Am häufigsten bestellt	0%			
Hefe	1	Kilogramm	€ 2,00	€ 2,000 / kg	Euro	Durchschnittspreis	0%			
Hefeweizen	1	Liter	€ 1,80	€ 1,800 / l	Euro	Durchschnittspreis	0%	Ja	8	0

Seite 1 von 2 (1 - 50 von 56 Einträgen)

### Zutaten

Übersichtliche Darstellung Ihrer Zutaten, die für die Kalkulation sowie für die Bestellung genutzt werden.

### Kalkulation immer aktuell

Wählen Sie die Aktualisierungsart für Ihre Kalkulation. Es bleibt Ihnen überlassen, ob Sie z.B. den Durchschnittspreis oder den zuletzt bestellten Preis für Ihre Kalkulation verwenden möchten.

## Zuordnungen zu Artikeln - Bananensaft

**+ Zuordnung** Drucken & Exportieren

#	PLU (Art.-Nr.)	Artikel	Lieferant	PLU (Angb.)	Einheitspreis	Umrechnung	Nicht be
1		Granini Bananenektar	Trink GmbH [Eigener Lieferant]		€ 0,665 / l	1 l = 1 l	Nein
2		Albi Bananen Nektar	Müller GmbH [Eigener Lieferant]		€ 1,300 / l	1 l = 1 l	Nein

### Mehrere Lieferanten?

Kein Problem. Verknüpfen Sie alle Lieferanten die Ihnen die Zutat liefern können.





# Bestellsystem







Lieferantenartikel

Suchen    + Lieferantenartikel    - Lieferantenartikel    Alle Artikel    Zutat anlegen    Import    Drucken & Exportieren

Status	PLU (Art.-Nr.)	Titel	Menge	Einheit	Gebindem.	Gebindeeinheit	Gesamtmenge	Lieferant	Verw.	Best.	Angebote	Indiv. Ang...
		Albi Bananen Nektar	1 l	Liter	1 fl	Flasche	1 l	Müller GmbH [Eigener Lieferant]	1	0	2	2
	A777777	Bauernbrot	1 kg	Kilogramm	1		1 kg	Müller GmbH [Eigener Lieferant]	2	4	1	1
		Butter	1 kg	Kilogramm	1		1 kg	Testlieferant Nr. 2, zur Zeit nicht verfügbar	1	0	1	0
	123456	Butter	1 kg	Kilogramm	1		1 kg	Müller GmbH [Eigener Lieferant]	1	0	2	2
	1234123	Cherry Tomaten	10 kg	Kilogramm	1 bx	Box	10 kg	Testlieferant Nr. 1	1	0	2	1
	6234561	Edamer gerieben 40% 2kg	2 kg	Kilogramm	1 bt	Beutel	2 kg	Essen GmbH [Eigener Lieferant]				
	4334566	Eier braun Bodenhal. 360er - M	360 st	Stück	1 kt	Karton	360 st	Essen GmbH [Eigener Lieferant]				
	4234564	Eier braun Bodenhalt. 30er - M	30 st	Stück	1 kt	Karton	30 st	Essen GmbH [Eigener Lieferant]				
	4334565	Eier braun HKL A 360er - M	360 st	Stück	1 kt	Karton	360 st	Essen GmbH [Eigener Lieferant]				
	2234568	G&G Markenbutter 250g	0.25 kg	Kilogramm	10 kt	Karton	2.5 kg	Essen GmbH [Eigener Lieferant]				
		Granini Bananennektar	1 l	Liter	6 fl	Flasche	6 l	Trink GmbH [Eigener Lieferant]				
	E44444	Großer Mehl-Sack	10 kg	Kilogramm	1		10 kg	Essen GmbH [Eigener Lieferant]				
	333455334	Körnerbrötchen	10 st	Stück	1		10 st	Müller GmbH [Eigener Lieferant]				
		Laugenstangen	10 st	Stück	1		10 st	Müller GmbH [Eigener Lieferant]	1	4	0	0
	000001	Mehl 5 Kg Sk	5 kg	Kilogramm	1 sk	Sack	5 kg	Testlieferant Nr. 1	2	4	2	1
	1234567	Milchl.Dt. Markenbutter 250g	0.25 kg	Kilogramm	10 kt	Karton	2.5 kg	Essen GmbH [Eigener Lieferant]	0	0	1	1
	6234569	Milram Edamer Sch.40% 1kg	1 kg	Kilogramm	1 pg	Packung	1 kg	Essen GmbH [Eigener Lieferant]	0	0	1	1
	8734562	Milram Gouda Sch.48% 1kg	1 kg	Kilogramm	1 pg	Packung	1 kg	Essen GmbH [Eigener Lieferant]	0	0	1	1
		Rosinenbrot	1 kg	Kilogramm	1		1 kg	Müller GmbH [Eigener Lieferant]	1	4	0	0
	6234560	Topkauf Edamer 40% gerieb. 1kg	1 kg	Kilogramm	1 pg	Packung	1 kg	Essen GmbH [Eigener Lieferant]	0	0	1	1
	8734563	Topkauf Gouda 48% gerieb. 1kg	1 kg	Kilogramm	1 pg	Packung	1 kg	Essen GmbH [Eigener Lieferant]	0	0	1	1
	000002	Zucker 2kg Gl	2 kg	Kilogramm	1 gl	Glas	2 kg	Testlieferant Nr. 1	2	3	2	1

Artikelübersicht  
Ihre gesamten Artikel von allen Lieferanten werden einheitlich dargestellt.

Angebote - Albi Bananen Nektar

Status	PLU (Angb.)	Gesamtmenge	Preis	Währung	Einheitspreis	MwSt.Satz	Mind. Bestellm.
★		1 l	€ 1,30	Euro	€ 1,300 / l	19% MwSt.	10
★		1 l	€ 1,50	Euro	€ 1,500 / l	19% MwSt.	0

Angebote  
Unterschiedliche Angebote zum gewählten Artikel.

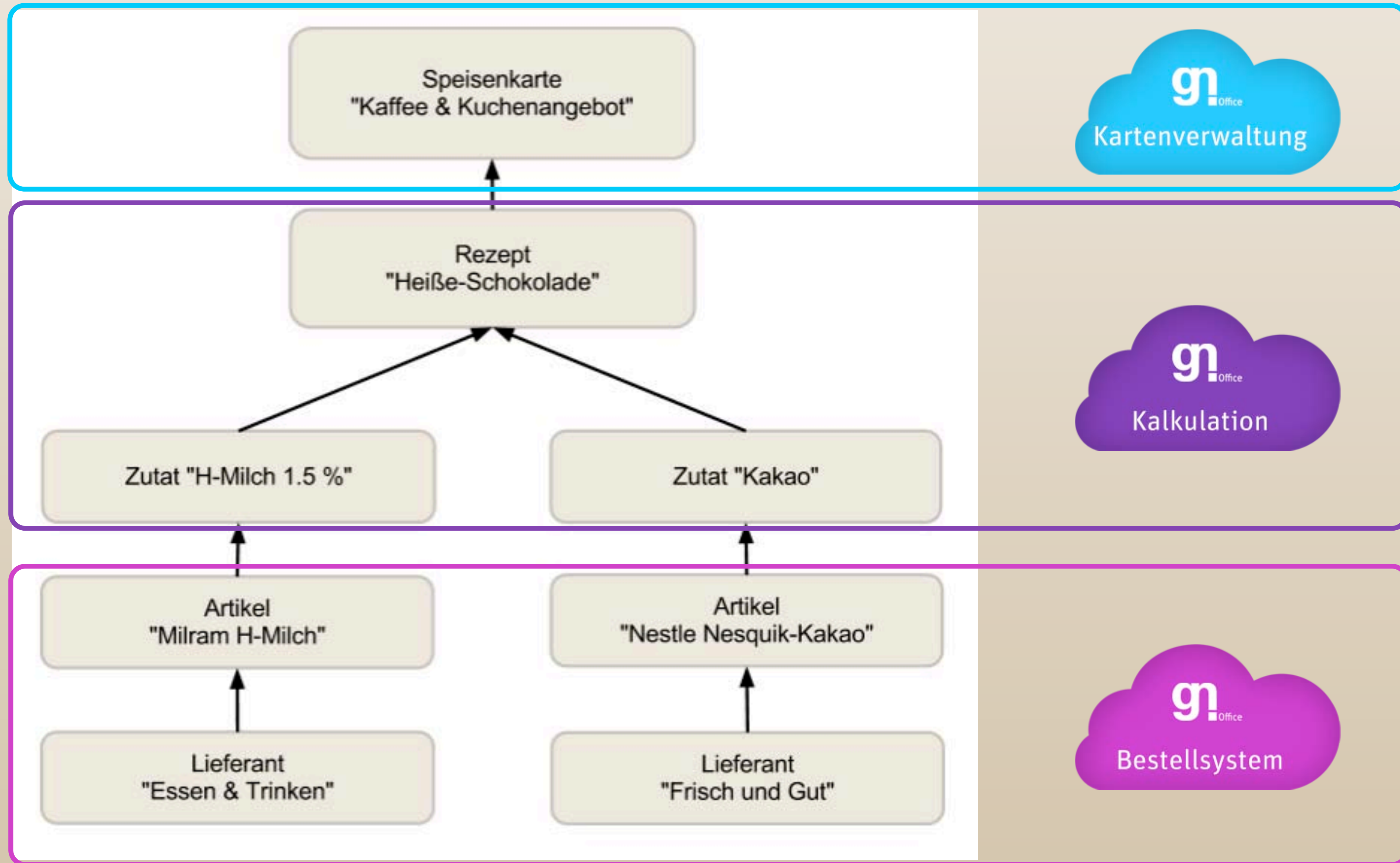
Zuordnungen - Albi Bananen Nektar

Zutat	Umrechnung	Nicht bestell...	# Best.	Bestellt am
Bananensaft				

Zuordnungen  
Ein Lieferantenartikel wird einer oder mehreren Ihrer Zutaten zugeordnet.

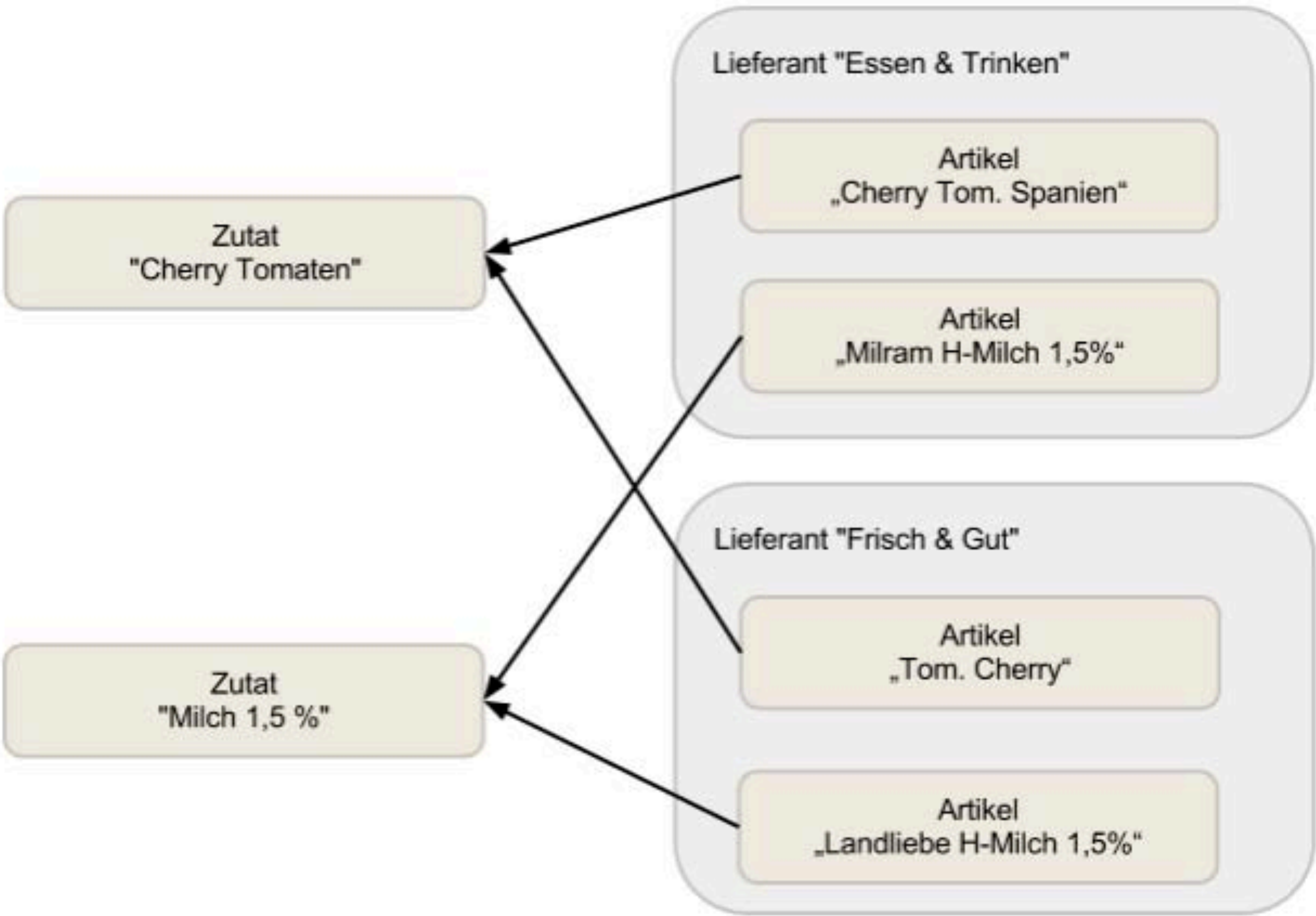


# Vernetzung der Daten





# Flexible Zutatenverwaltung





**Zurück**



## Bearbeiten

Einkaufszettel, Freitag, 05.08.2011, 10:44

Suchen

**Alle**

### Mit Angeboten

Lieferant

### Bestellsatz

 Aufteilen

**Testlieferant Nr. 2, zur Zeit nicht verfügbar**

€ 0,00

Mögliche Lieferzeit: **Morgen, 27. Mar. 2012**

6 x Butter

€ 0,00

6x1 kg=6 kg Götterspseise

6 x € 0,00

Müller GmbH

€ 130,50

Mögliche Lieferzeit: **Morgen, 27. Mar. 2012**

45 x Bauernbrot

€ 130,50

45x1 kg=45 kg Mehl

45 x € 2,90

## Zutaten

Bestellen sie über Zutaten. Das System schlägt Ihnen automatisch die entsprechenden Lieferantenartikel vor.

## Einkaufsliste

Die bestellten Artikel werden übersichtlich nach Lieferant gegliedert. Danach kann die Gesamtbestellung aufgeteilt werden.

Lieferanten	2
Bestellposten	2
pr.Gesamtsumme	€ 130,50



Kundenverwaltung

Kundengruppen

+ Kundengruppe

Titel	# Kunden
VIP	1
Mitarbeiter	3
Hotelgäste	2
Vegetarier	3
Raucher	1
Gourmet	0
Weintrinker	0
Lounge Gäste	0
Strandfans	0

Kunden

Suchen + Kunde - Kunde + Zuordnung Import

Kundenr.	Anrede	Titel	Vorname	Nachname	Foto
K-00003	Herr		Christian	Jaentsch	
K-00013	Herr		Andreas	Jonderko	
K-00023	Herr		Karl	Jonderko	
K-00025	Herr		Klaus	Mustermann	
K-00026			Claudia	Musterfrau	
K-00027	Herr		Thomas	Linkenberg	
K-00028	Herr			Bergmann	
K-00029				Wille	
K-00030	Herr		Karl	Müller	
K-00033	Herr			Müller	
K-00035	Herr			Pauke	
K-00036	Frau			Müller	
K-00037	Herr		Andreas	Zufall	
K-00038	Frau		Angela	Merkel	
K-00039				Buschmann	
K-00040	Frau			Müller	
K-00041	Frau			Test	
K-00042	Frau			Gast	
K-00048	Herr		Max	Mustermann	
K-00049	Frau		Helena	Musterfrau	
K-00050	Frau			Müller	
K-00051	Herr		Andreas	Born	
K-00056	Herr		Dave	Testbenutzer	

Reservierungen

Reservierungen - K-00003

Code	Zeit	Personen	Abw. Verw.
	Samstag, 28.07.2012, 17:17	4	22650
D5343D	Freitag, 27.07.2012, 19:30	2	0
DC47C9	Montag, 23.07.2012, 18:27	2	1177
58207A	Mittwoch, 18.07.2012, 19:00	2	0
	Freitag, 06.07.2012, 13:11	2	
	Freitag, 22.06.2012, 11:32	4	0
B7B320	Donnerstag, 07.06.2012, 1...	4	210
BF42F3	Mittwoch, 06.06.2012, 19:00	7	
	Mittwoch, 23.05.2012, 11:41	4	
7B5775	Freitag, 18.05.2012, 19:00	2	0
70CE3A	Dienstag, 15.02.2011, 05:30	3434	
	Montag, 24.01.2011, 18:00	4	
	Montag, 20.09.2010, 18:00	2	

gn Office

Kundenverwaltung



Office
Einkaufen
Lagern
Kochen
Präsentieren
Servieren
Analysieren

E-Mail
Dateiverwaltung
Hilfe
Abmelden

Max Mustermann  
Manager Mein Restaurant (Bremen)
Mein Restaurant

Startseite
Kundenverwaltung

+ Kundengruppe

Titel	# Kunden
VIP	1
Mitarbeiter	3
Hotelgäste	2
Vegetarier	3
Raucher	1

Suchen
+ Kunde
- Kunde
+ Zuordnung
Import
Drucken & Exportieren

Kundennr.	Anrede	Vorname	Nachname	Geburtsdag	Telefon	Mobiltelefon
K-00089	Herr	Peter	Lustig	-	0190 991 991	
K-00095	Frau		Traurig	-		
K-00027	Herr	Thomas	Linkenberg	-	+49 179 44445555	
K-00013	Herr	Andreas	Jonderko	21.02.1979	0421232332	
K-00023	Herr	Karl	Jonderko	18.03.1977		
K-00037	Herr	Andreas	Zufall	-		
K-00051	Herr	Andreas	Born	-	0421 505050	
K-00065	Herr		Stalone	14.03.1965		
K-00067	Frau		Morrie			
K-00072	Frau	Christi				
K-00058	Herr	Mirco				
K-00066	Frau					
K-00071	Frau					
K-00093	Frau					
K-00003	Herr	Christi				
K-00098	Frau					
			Hansen	-		
			Grätel	-		
			Hänsel	-		
			Pauke	-		
			Gast	-		
			Dufft	-	03043343224	
			Buschmann	-		
K-00062	Frau	Muster	Blik	-	42140932222	
K-00028	Herr		Bergmann	-	+49 172 44554433	

Reservierungen

Reservierungen - K-00013

Code	Zeit	Personen	Abw.
	Montag, 20.09.2010, 18:00	1	

Gruppen

Teilen Sie Ihre Gäste in Zielgruppen auf. Nutzen Sie diese Aufteilung später für den personalisierten Newsletter.

Kunden

Je besser Sie Ihre Kunden kennen, desto gezielter können Sie mit Ihren Marketingmaßnahmen vorgehen.

Vorlieben Ihrer Kunden

Mit dem Kassensystem können Sie später feststellen, was Ihre Kunden am liebsten auswählen.

Reservierungen

Detaillierte Informationen zum gewählten Kunden verraten die Häufigkeit/ Zuverlässigkeit seiner Reservierung.





# Kundenverwaltung im front Office

gn

🏠

Kundenverwaltung

Max Mustermann

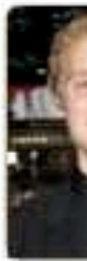
↔

Mi. 08. Aug 12:32

🟢

Suchen

+

ambroziak K-00148	Anders K-00085	Anders, Nina K-00080	Bauer K-00093	Bergmann K-00028	Bima, Sasha K-00155	Blik, Muster K-00062
Born K-00150	Born, Alexander K-00138	Born, Andreas K-00051	Brandt K-00188	Bunte, Dirk K-00125	Buschmann K-00039	Drumann K-00123
Dufft, Sabine K-00081	Egal, Frank K-00157	Elert K-00177	Ernst, Fabse K-00189	Gast K-00042	Gerken, Frank K-00127	görgen K-00171
Grätel K-00069	Hänsel K-00070	Hansen K-00079	Hansi K-00098	Held, Christian K-00072	 Jaentsch, Christian K-00003 Deutschland	John K-00066
Jonderko K-00058	Jonderko K-00149	Jonderko, Andreas K-00013 Deutschland	Jonderko, Karl K-00023 Deutschland	Kalkbrenner K-00124	Kanton, Silke K-00126	
Knopf K-00180	Koch K-00071	kopfe K-00169	Kopfu K-00175	Kozak K-00182	Krause K-00119	
Lebowski K-00151	Lettos, Klaus K-00118	Leuchtmann K-00156	Lima, Sven K-00154	Linkenberg, Thomas K-00027	ludwig K-00179	Lustig, Peter K-00088
Meisner	Merkel, Angela	mops, uschi	Müller	Müller	Müller	Müller

1

2

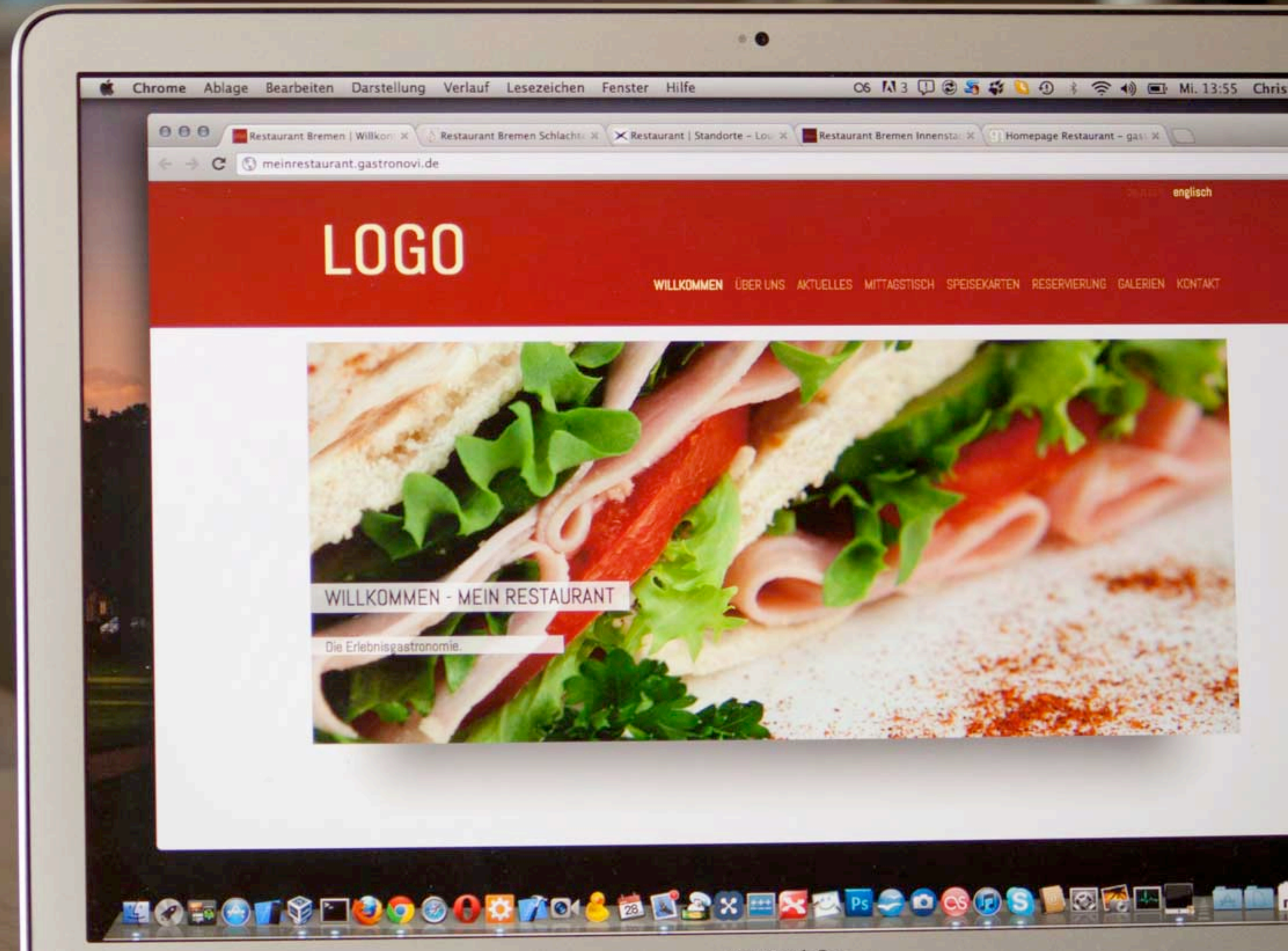
## Information dort wo man Sie braucht

Ihre Servicemitarbeiter können die Kunden auffinden und z.B. die Vorlieben, die Zuverlässigkeit nachschauen.





# Internetpräsenz & Marketing





OfficeEinkaufenLagernKochenPräsentierenServierenAnalysieren

E-MailDateiverwaltungHilfeAbmelden

Max Mustermann  
Manager Mein Restaurant (Bremen)

Mein Restaurant

StartseiteRezeptkalkulationKartenverwaltungInternetpräsenz

Internetpräsenz

Vorschau+ Seite

Einstellungen

Willkommen

Über uns

Aktuelles

Mittagstisch

Speisekarten

Kaffee & Kuchen

Frühstück & Brunch

Aktionskarten

Reservierung

Galerien

Kontakt

Das ist eine statische Seite

Impressum & Datenschutz

Newsletter

Inhaltsseite

Sitemap

Einstellungen

GrundeinstellungenBilderErweiterungen

Online:JA

Die Internetpräsenz veröffentlichen? Hinweis: Gilt nur für die Hauptdomain. Die interne Vorschau ist deaktiviert.

Vorlage \*:Internetpräsenz Vorlage 3

Eine Form- bzw. Stilvorlage

Grundeinstellungen

Schriftart:Abel

Die Hauptschriftart

Schriftgröße:80

Schriftgröße in Prozent

Hintergrund:

Die Haupthintergrundfarbe

Grafik vertikal wiederholen:☐

Die Hintergrundgrafik wird vertikal wiederholt dargestellt.

Schriftart (Überschriften):Abel

Die Schriftart für Überschriften

Zeilenhöhe:120

Zeilenhöhe in Prozent

Hintergrundgrafik:

Eine Bilddatei, die im Hintergrund der Seite platziert wird

horizontal wiederholen:☐

Die Hintergrundgrafik wird horizontal wiederholt dargestellt.

Bereich 1

Hintergrund:

Die Hintergrundfarbe im 1. Seitenbereich

Schrift:

Die Schriftfarbe im 1. Seitenbereich

Bereich 2

Hintergrund:

Die Hintergrundfarbe im 2. Seitenbereich

Schrift:

Die Schriftfarbe im 2. Seitenbereich

Links:

Die Schriftfarbe der Verlinkungen

Inhaltsbereich

Hintergrund:

Die Hintergrundfarbe im Inhaltsbereich

Schrift:

Die Schriftfarbe im Inhaltsbereich

Links:

Die Schriftfarbe der Verlinkungen

Aktualisieren

ZurücksetzenSpeichern

## Vorlagen

Wählen Sie eine Systemvorlage aus und konfigurieren Sie die Darstellung Ihrer Internetseite.

Sie haben bereits ein fertiges Design? Wir setzen es gerne für Sie um.

## Seiten und Inhalte

Ihre Internetpräsenz verwalten Sie einfach selbst. Legen Sie neue Seiten sowie Inhalte an und füllen Sie Ihre Homepage mit Leben.

## Flexibel

Je nach Vorlage können zahlreiche Einstellungen vorgenommen werden.

## Geräteunabhängig

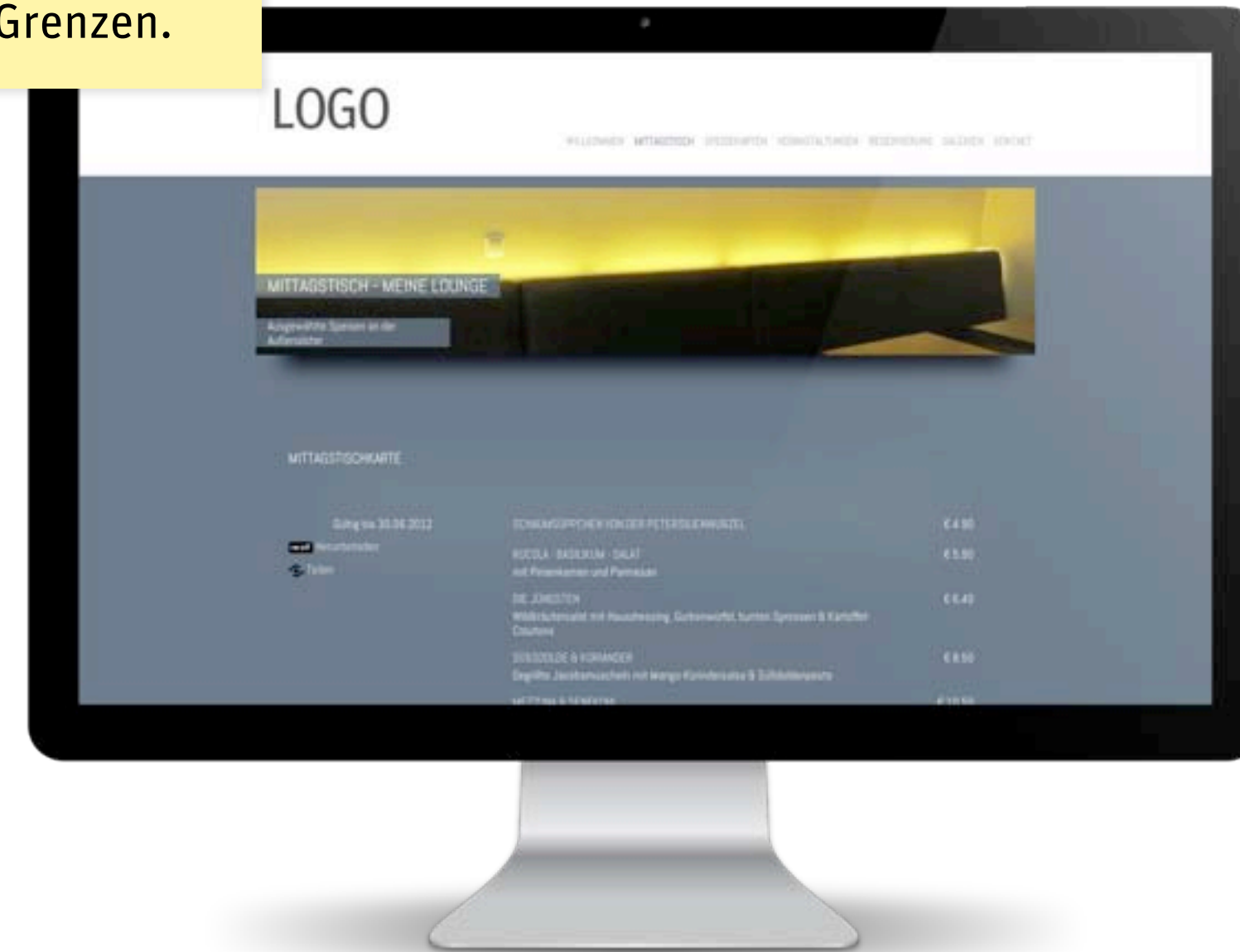
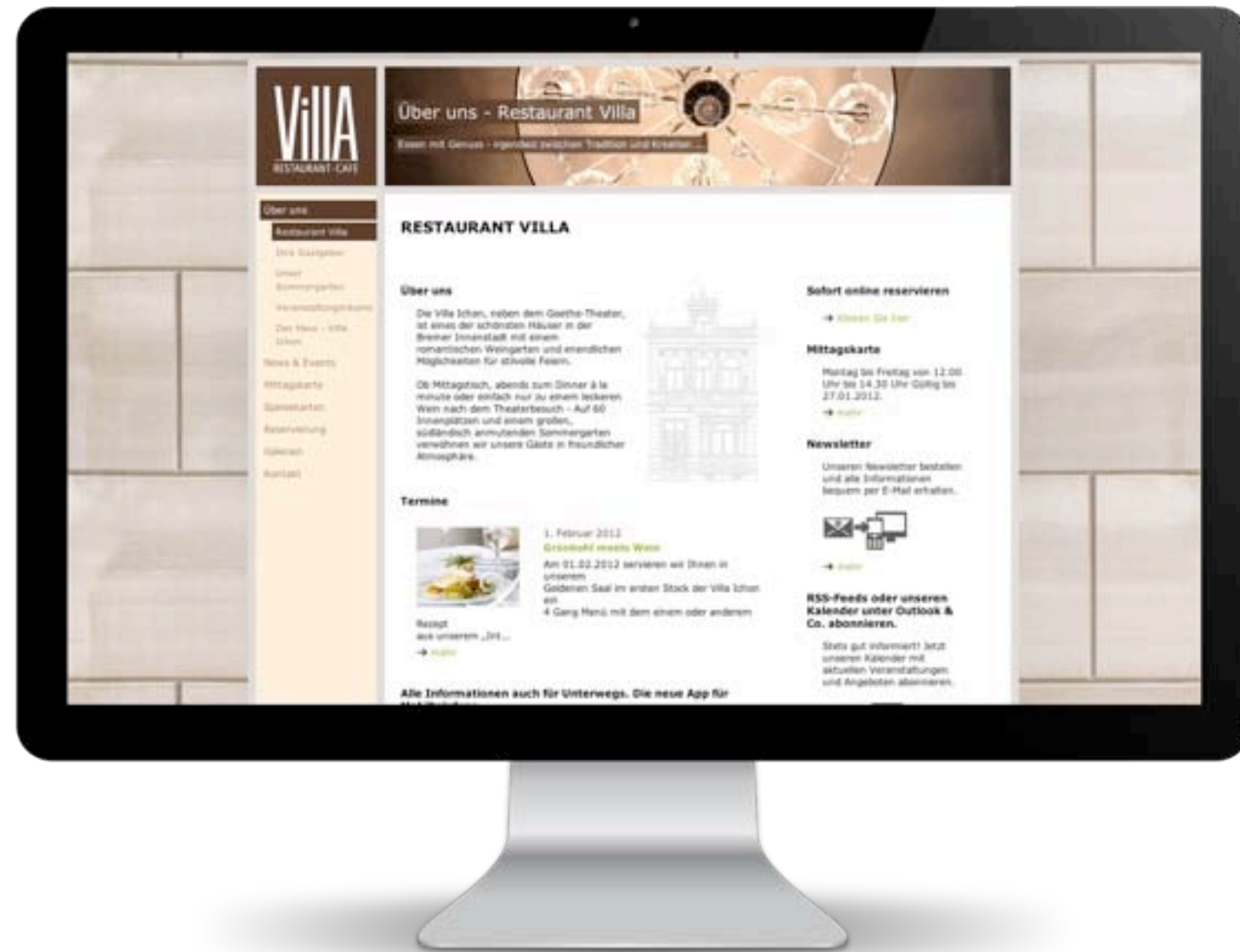
Alle Inhalte und Einstellungen gelten für alle Endgeräte. Kein mehrfacher Arbeitsaufwand.





## Vorlagen

Einige Beispiele, die zeigen wie vielfältig die Möglichkeiten sind. Ihrer Phantasie setzen wir keine Grenzen.





## Galerien

Suchen + Galerie - Galerie Drucken & Exportieren





Titel	Beschreibung	Galerieart	Online	Datum
Clubparty		Veranstaltung	Ja	Freitag, 03.06.2011, 15:39
Getränke und Spei...		Veranstaltung	Ja	-
Background Home...		Hintergrund Internetpräsenz	Ja	-

### Galerien

Erstellen Sie unterschiedliche  
Galerien. Präsentieren Sie Ihren  
Betrieb oder stellen Sie Bilder einer  
Veranstaltung online.

## Bilder - Clubparty

+ Bilder Drucken & Exportieren

#	Datei	Titel	Beschreibung	Dateiname	Ordner
1		Waldbeeren		1186290_47712396	Speisen und Getränke
2				1229502_81553966	Speisen und Getränke
3				1063102_68482973	Speisen und Getränke
4				1105299_43451424	Speisen und Getränke

### Bilder

Binden Sie einfach vorhandene  
Bilder in die jeweilige Galerie  
ein, oder laden Sie neue Bilder  
hoch.



OfficeEinkaufenLagernKochenPräsentierenServierenAnalysieren

E-MailDateiverwaltungHilfeAbmelden

Max Mustermann  
Manager Mein Restaurant (Bremen)

StartseiteAktuelles

Art

Termine

Ankündigungen, Veranstaltungen/Events etc. (z.B. "Silvesterparty"). Diese Termine werden aufsteigend sortiert (chronologisch) und ausgeblendet, sobald sie abgelaufen sind.

Neuigkeiten

News, Hinweise etc. (z.B. "Der millionste Besucher in unserem Restaurant"). Neuigkeiten werden öffentlich angezeigt, sobald das gesetzte Datum eintritt.

Termine

Vorschau

+ Eintrag

- Eintrag

Drucken & Exportieren

Status	Von	Bis	Ganztägig	Titel	Text	Bild
Abgelaufen	Sonntag, 04.12.2011, 09:00	-	Nein	Schlachte-Zauber	Die Tage werden kürzer, die Kleidung wärmer und an der...	
Abgelaufen	Montag, 21.11.2011	Samstag, 31.12.2011	Ja	Unser Mittagstisch	Köstliches aus der Weser , die Stinten Sasion ist eröffnet.	
Abgelaufen	Sonntag, 18.09.2011	Montag, 19.09.2011	Ja	Bremer Achter mit DrachenbootCup	Auf der Weser und an der Schlachte wird es brodeln, we...	
Abgelaufen	Mittwoch, 29.06.2011, 18:00	Mittwoch, 29.06.2011, 20:00	Nein	Live Fußball auf der Leinwand		

Vergangene Termine

erscheinen automatisch nicht mehr in der öffentlichen Veranstaltungsliste.

Bewerben

Es gibt bei Ihnen demnächst eine Veranstaltung oder Sie haben Ihren Betrieb umgebaut? Bewerben Sie es!

Termine und Neuigkeiten

Tragen Sie News, Ankündigungen bzw. Veranstaltungen oder Events ein. Aktuelle Termine werden direkt auf Ihrer Startseite automatisch beworben.

Seite 1 von 1

(1 - 4 von 4 Einträgen)



OfficeEinkaufenLagernKochenPräsentierenServierenAnalysieren

E-MailDatverwaltungHilfeAbmelden

Max Mustermann  
Manager Mein Restaurant (Bremen)

Mein

Kartenverwaltung

Rezepte

Suchen

Rezept...	Titel	Preis br.
	Rindergeschneitztes aus de...	€ 14,50
	Cordon Bleu vom Schwein	€ 12,30
	Hausgemachte Gemüserahm...	€ 3,00
	Cappuccino	€ 2,50
	Milchkaffee	€ 3,00
	Iced Latte Macchiato	€ 4,50
	Irish Coffee	€ 6,00
	Echter Ostfrieze	€ 2,00
	Pfefferminztee	€ 2,00
	Kamillentee	€ 2,00
	Eisschokolade	€ 4,00

Karten

+ Rezept+ Inhalt+ Kategorie- EntfernenDrucken & Exportieren

Karten

Unsortierte Karten

Aktionskarten

Hauptkarten

Mittagstisch

2011

2010

2012

Januar

Mittagstisch

Kaffee & Kuchen

Frühstück & Brunch

An Netzwerke senden

Soll der ausgewählte Eintrag wirklich in den eingetragenen sozialen Diensten veröffentlicht werden?

Netzwerk	Benutzername
<input checked="" type="checkbox"/> Qype	Mein Restaurant
<input checked="" type="checkbox"/> Facebook	Mein Restaurant
<input checked="" type="checkbox"/> Twitter	gastronovitest

Abbrechen

Abschicken

Was bringen soziale Netzwerke?

Die Kraft der sozialen Netzwerke funktioniert wie ein Schneeballprinzip. Ihre Fans verstärken den Werbeeffect.

facebook

\*QYPE  
ENTDECKEN. EMPFEHLEN.

twitter

gnOffice

twitter

facebook

Mit einem Klick übermitteln

Senden Sie mit nur einem Klick Ihre aktuelle Mittagskarte an Ihre eigenen sozialen Netzwerke wie z.B. Facebook, Twitter oder Qype.

Nur einmal einrichten

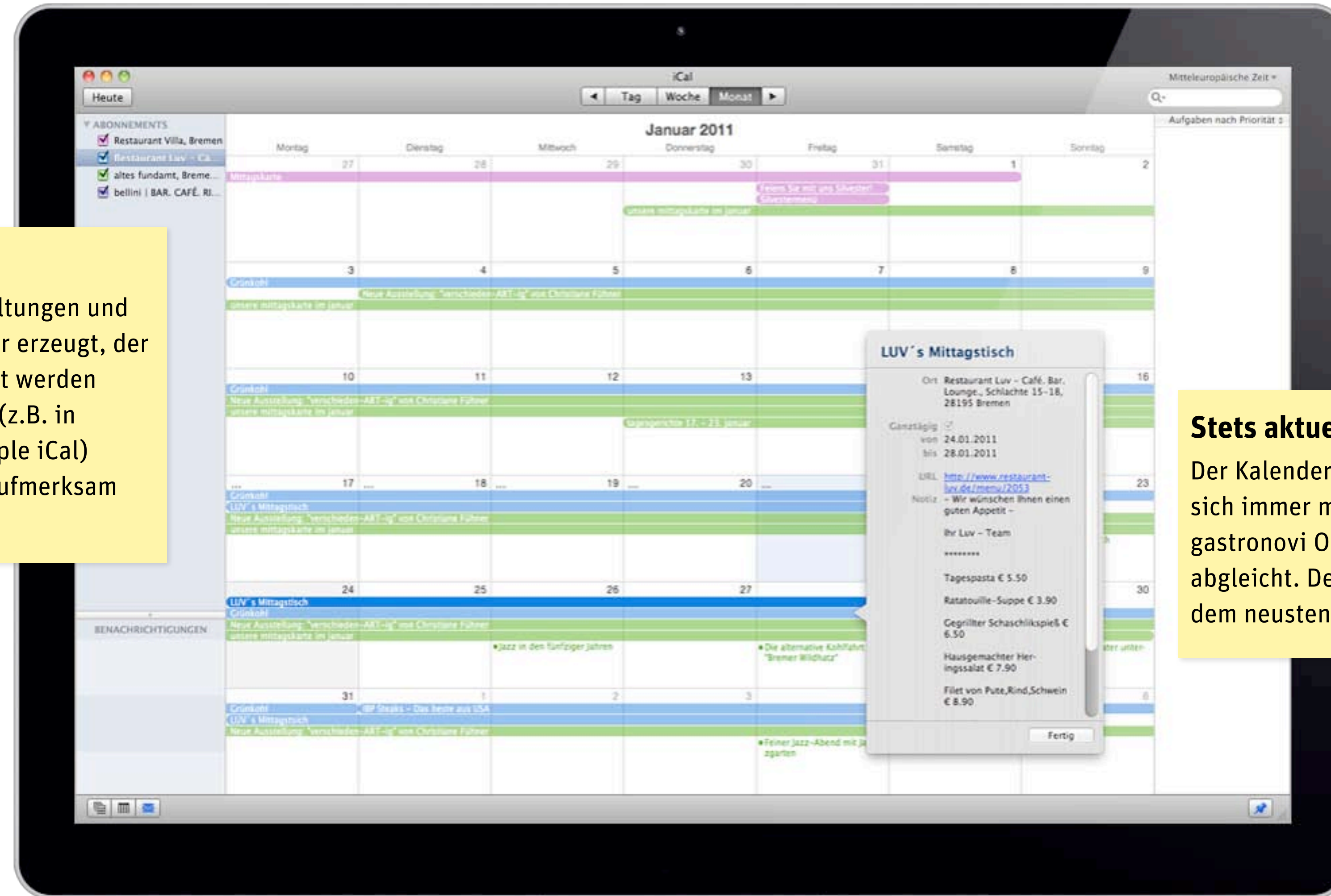
Sie können Ihre sozialen Netzwerke mit gastronovi Office verknüpfen und dann ständig Ihre Daten einfach an die sozialen Netzwerke senden.



# Kalender abonnieren

## Karten und Termine

Aus allen Karten, Veranstaltungen und Terminen wird ein Kalender erzeugt, der von Ihren Gästen abonniert werden kann. Der Gast wird somit (z.B. in Microsoft Outlook oder Apple iCal) direkt auf Ihre Angebote aufmerksam gemacht.



## Stets aktuell

Der Kalender ist nie veraltet, da er sich immer mit Ihren Daten aus gastronovi Office automatisch abgleicht. Der Gast bleibt immer auf dem neusten Stand.





## Newsletter

Suchen   + Newsletter   - Newsletter   Drucken & Exportieren

Betreff	Einleitung	Alle Kunden	Kundengruppen	Auto-Versa...	Wiederholung	Versand-Startzeit	Näch. Auto-Versand	Letz. Auto-Versand
Mittagsangebote		Nein	1 Eintrag	Ja	7 Tage	Montag, 11.07.2011, 14:54	Morgen, 14:54	Montag, 19.03.2012, 13
Mittagsangebot...		Nein	0 Einträge	Ja	7 Tage	Montag, 17.10.2011, 11:30	Morgen, 11:30	Montag, 19.03.2012, 10
Newsletter ein...		Nein	1 Eintrag	Ja	Keine Wiederholung	Mittwoch, 13.04.2011, 21:00	-	Mittwoch, 13.04.2011, 2
Newsletter Test 1	anbei unsere wöche...	Nein	1 Eintrag	Nein	nicht automatisch	nicht automatisch	nicht automatisch	nicht automatisch
Newsletter Test 4	täglicher Newsletter...	Nein	1 Eintrag	Nein	nicht automatisch	nicht automatisch	nicht automatisch	nicht automatisch
Newslettertest ...	Newslettertest 10:1...	Nein	1 Eintrag	Ja	1 Tag	Dienstag, 12.04.2011, 10:15	Morgen, 10:15	Heute, 10:15
Newslettertest ...	Newslettertest 18:0...	Nein	1 Eintrag	Ja	1 Tag	Montag, 11.04.2011, 18:00	Heute, 18:00	Gestern, 17:00

Seite 1 von 1

(1 - 10 von 10 Einträgen)

## Inhalte - Newsletter Test 1

+ Inhalt   Drucken & Exportieren

Inhaltselement	Relevanz	Titel	Text	Bild
Statischer Inhalt	automatisch gesetzt	Mein Inhalt	Inhalt Inhalt Inhalt Inhalt In...	Logo_meinRestaurant
Kommende Mittagska...	automatisch gesetzt	Kommende Mittagskarten		automatisch gesetzt
Statischer Inhalt	automatisch gesetzt	Viele Grüße	Test erfolgreich ?	1063102_68482973
Statischer Inhalt	automatisch gesetzt			1063102_68482973
Statischer Inhalt	automatisch gesetzt		asdfsadfadsas	

Seite 1 von 1

(1 - 5 von 5 Einträgen)

### Newsletter

Erstellen Sie unterschiedliche Newsletter als unterschiedliche Kampagnen.

### Automatischer Versand

Stellen Sie den Newsletter so ein, dass er beispielsweise jede Woche automatisch Ihren aktuellen Mittagstisch versendet.

### Inhalte

Sparen Sie Zeit und nutzen bereits existierende Inhalte, wie z.B. Ihre Speisen- und Getränkekarten oder News für den direkten Versand.



g

OfficeEinkaufenLagernKochenPräsentierenServierenAnalysieren

E-MailDateiverwaltungHilfeAbmelden

Max Mustermann  
Manager Mein Restaurant (Bremen)

Mein Restaurant

Startseite

Präsentationskanäle verwalten

Präsentationskanäle

Suchen

+ Präsentationskanal

- Präsentationskanal

Titel	Beschreibung	Kanalart	Online
Facebook	Unsere Facebook-Werbung	Mini-Seite	Ja
Facebook gastr...	Die Angaben für unsere gastronomi Offi...	Mini-Seite	Ja
Slideshow		Slideshow	Ja
TV-Präsentation		Slideshow	Ja

Kanaleinträge - Facebook

+ Kanaleintrag

Drucken & Exportieren

Kanaleintragsart	Relevanz	Titel	Text	Datei	Gäste	Benutzer
Statischer Inhalt	automatisch gesetzt	Willkom		4815079	Ja	Ja
HTML	automatisch gesetzt	Aktion		setzt	Ja	Ja
Statischer Inhalt	automatisch gesetzt	Aktuelle			Ja	Nein
Statischer Inhalt	automatisch gesetzt	Für reg			Ja	Ja
Aktuelle Hauptkarten	automatisch gesetzt	Unsere		setzt	Ja	Ja
Statischer Inhalt	automatisch gesetzt	Reserv			Ja	Ja

Kanäle

Nutzen Sie verschiedene Kanäle (Facebook, Ihr TV Gerät im Betrieb oder die lokale Stadtseite) um Ihre Angebote ohne Mehraufwand zu bewerben.

Wo sehe ich die Präsentation?

Sie entscheiden wo die einzelnen Kanäle erscheinen sollen. Gastronovi Office liefert Ihnen einen Link der einfach in einem Browser aufgerufen wird.

Einsatzgebiete

Die Präsentationskanäle können z.B. auf Ihrem TV-Gerät vor Ort, auf Facebook oder auch als Werbebanner auf einer regionalen Stadtseite genutzt werden. Es gibt zahlreiche Möglichkeiten ohne Beschränkung.

Aktueller Mittagstisch

Seite 1 von 1 (1 - 4 von 4 Einträgen)

Seite 1 von 1 (1 - 6 von 6 Einträgen)

## Kein Pflegeaufwand

Nutzen Sie z.B. Ihre bereits existierenden Speisen und Getränkekarten für die Präsentation.



## Potentielle Fans

Bieten Sie einen Anreiz für Ihre Gäste und gewinnen Sie neue Fans.

## Gutschein

Über Gutscheinaktionen locken Sie mehr Gäste in Ihr Restaurant.



## Pflegeaufwand?

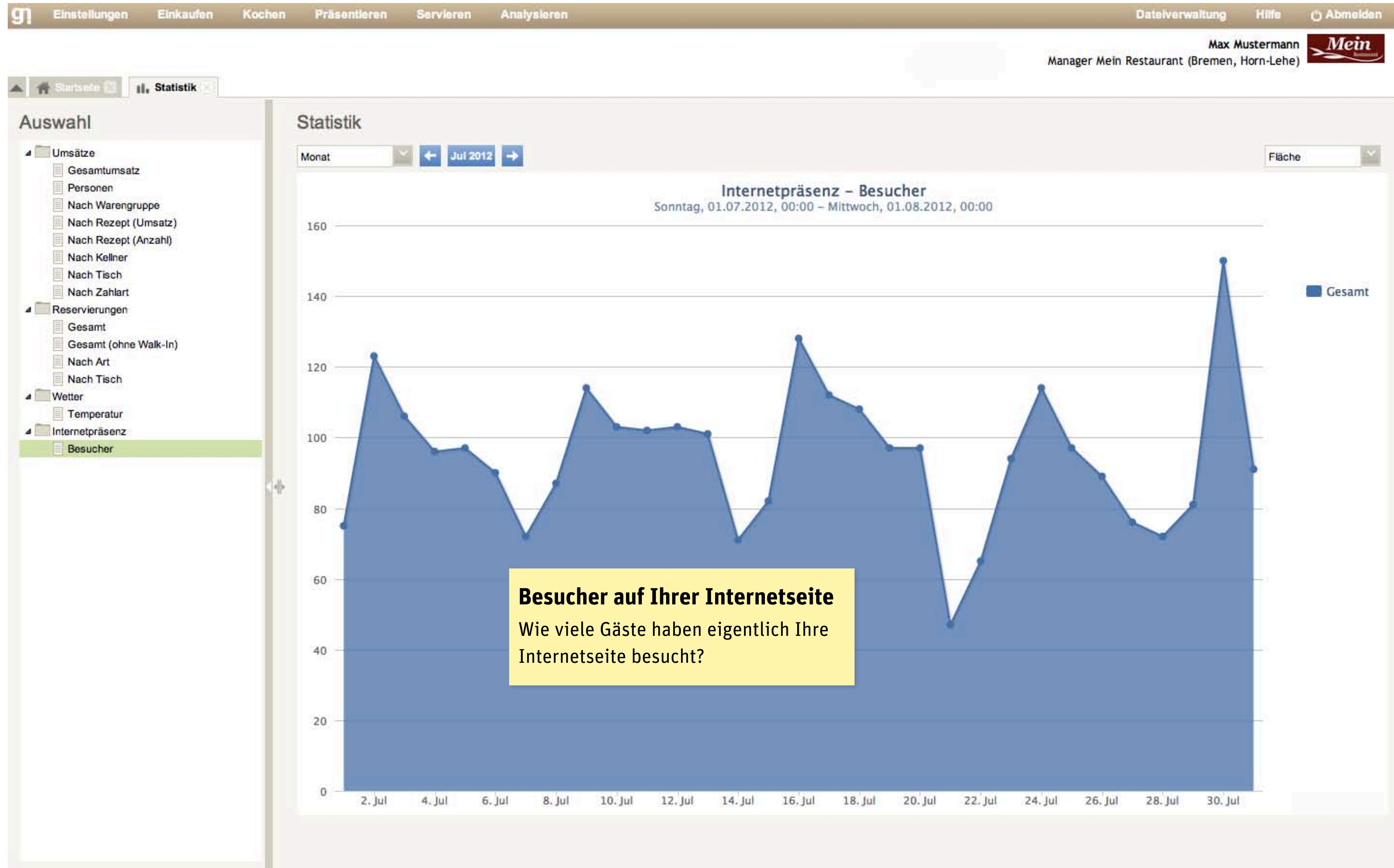
Die Pflege erfolgt direkt und einfach in gastronomi Office.





[illegible]









# Tischreservierung





OfficeEinkaufenLagernKochenPräsentierenServierenAnalysieren

E-MailDateiverwaltungHilfeAbmelden

Max Mustermann  
Manager Mein Restaurant (Bremen)

Mein

StartseiteRezeptkalkulationKartenverwaltungInternetpräsenzWetteranalyseGalerien verwaltenAktuellesPräsentationskanäle verwaltenLieferantenartikel verwaltenBestellungen verwaltenTische verwalten

Bereiche

+ Bereich

Titel

Bereich 1

Bereich 2

Terrasse

Tische

+ Tisch

Drucken & Exportieren

Tischnummer	Sitzplätze	Titel	Bereich
8	12		Bereich 1
10	6		Bereich 1
11	6		Bereich 1
7	5		Bereich 1
1	4		
2	4		
3	4		
4	4		
5	4		
6	4		
9	4		
12	4		

Raumplan

Aktualisieren

Bereich 1

#1  
4 Plätze

#2  
4 Plätze

#3  
4 Plätze

#4  
4 Plätze

#5  
4 Plätze

#6  
4 Plätze

#7  
5 Plätze

#8  
12 Plätze

#9  
4 Plätze

#10  
6 Plätze

#11  
6 Plätze

#12  
4 Plätze

Zurücksetzen

Speichern

## Tische

Die Tischübersicht zeigt Ihnen die jeweiligen Tische mit den Sitzplätzen und den zugewiesenen Bereich.

## Raumplan

Graphische Darstellung Ihrer Bereiche und Tische.

## Bereiche

Definieren Sie unterschiedliche Bereiche Ihres Betriebes.



Office

Einkaufen

Lagern

Kochen

Präsentieren

Servieren

Analysieren

E-Mail


Dateiverwaltung

Hilfe

Abmelden

Max Mustermann

Manager Mein Restaurant (Bremen)



Startseite

Reservierungsvorgaben

Bereiche

Restaurant

# Tische: 8

# Plätze: 41

Online: Nein

Terrasse

# Tische: 4

# Plätze: 20

Online: Nein

Bereiche

Jeder Bereich kann separat eingestellt werden.

Reservierungsvorgaben

Wiederkehrend

Ausnahmen

Zusatzangabe

+ Reservierungsvorgabe

Drucken & Exportieren

Beginnzeit	Endzeit	Max. Auslastung	Max. Plätze	Verweilzeit in ...	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerst...	Frei
10:00	21:00	53%	22	60	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
12:00	22:00	53%	22	60	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein
12:00	23:00	62%	25	90	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein

Zeiten

Volle Flexibilität durch die Angabe beliebig vieler Zeiten.

Ausnahmen / Zusatzangaben

Sie können z.B. am 24.12 andere Einstellungen setzen oder z.B. das Reservierungsformular für den Gast flexibel erweitern.

Seite 1 von 1

(1 - 3 von 3 Einträgen)

Einstellungen

Online:

JA

Soll die Reservierung durch Ihre Gäste online erfolgen können?

Personen je Res.:

Maximale Anzahl an Personen, die pro Online-Reservierung akzeptiert werden (z.B. 10).

Sofortbestätigung:

Reservierungen über das Online-System

Aut

Zur

Einstellungen

Zahlreiche Konfigurationsmöglichkeiten für die optimale Auslastung Ihres Betriebes.

Intervall:

30 Minuten

In welchen Zeitabschnitten dürfen die Reservierungen angenommen werden? (z.B. alle 30 Min = 12:30, 13:00, 13:30 usw.)

Vorlaufzeit:

Wann darf der Gast eine Reservierung spätestens vor seinem gewünschten Termin tätigen, um Ihnen eine ausreichende Bearbeitungszeit zu ermöglichen (Angaben in Minuten)? Beispiel: 180 Min. erlauben eine Reservierung für 19:00 Uhr bis spätestens 15:59 Uhr.

Zeitspanne:

Maximale Zeitspanne in Tagen, in der die Gäste in der Zukunft reservieren können (z.B. max. 90 Tage in Voraus).

Altern. E-Mail:

Abweichende E-Mail-Adresse, an die die Reservierungsinformationen geschickt werden

Script anzeigen

Zurücksetzen

Speichern

Übersetzen



## Tagesstatistik

Differenzierung zwischen Reservierung und Walk-In, Darstellung von gesperrten Plätzen.

## Kalender

Für die schnelle Auswahl des Tages. Farbliche Darstellung der gewählten Tage, inkl. Wochenanzeige.

## Reservierungsverwaltung

Test Benutzer

Do. 08. Mär 12:29

## Donnerstag

08. März 2012 (KW 10)

☎ 54 0 40

☎ 21 2 23

☎ 75 0 63

Suchen

Alle

3 Tage

Tischplan

Kommt 2

Gem 1

Heute, 12:00

4 Pürwitz, Gero >25m  
☎ 12:00 - 13:00 F7FEAD  
☎ #6  
☎ Bestätigt (cu)

4 ☎ 12:11 - 12:41 >10m  
☎ #2  
☎ Walk-In (ha)

4 ☎ 12:12 - 13:12  
☎ #5  
☎ Walk-In

5 ☎ 12:14 - 14:14  
☎ #31, #32  
☎ Walk-In

3 ☎ 12:14 - 13:14  
☎ #1  
☎ Walk-In

5 ☎ 12:27 - 13:27  
☎ #7  
☎ Walk-In

Heute, 13:00

6 Born >30m  
☎ 13:00 - 14:00 0C75D8  
☎ 2 ☎, #9  
☎ Bestätigt (jo)

Heute, 16:00

2 Jonderko, Karl  
☎ 16:00 - 18:00 8359E7  
☎ 2 ☎  
☎ Bestätigt (kj)

2 Wulff, Christian  
☎ 16:00 - 17:00 8CF00E  
☎ #2  
☎ Storniert (aj)

2 Jaentsch, Christian  
☎ 16:00 - 17:00 5D8AB0  
☎ #1  
☎ Bestätigt (aj)

2 Müller, Constantin  
☎ 16:00 - 17:00 5E5619  
☎ #31  
☎ Bestätigt (aj)

Heute, 17:00

14 Mustermann, Klaus  
☎ 17:00 - 18:00 AF42DD  
☎ #6, #5, #4, #3  
☎ Bestätigt (ja)

14 Mustermann, Klaus  
☎ 17:00 - 19:00 3D6969  
☎ 14 ☎  
☎ Bestätigt (ja)

4 Kaznowski  
☎ 17:00 - 18:00 183746  
☎ #2  
☎ Bestätigt (aj)

Heute, 18:00

## Heute

Die wichtigsten Funktionen für den heutigen Tag. Tischplan, Walk-In, erwartete und anwesende Gäste.

## Reservierungen

Übersichtliche Darstellung der wichtigsten Informationen. Mit einem Klick öffnet sich die Detailansicht, mit einem Doppelklick ändern Sie die wichtigsten Daten.



Reservierungsverwaltung

Test Benutzer

Do. 08. Mär 16:38

Di 06. Mär

Mi 07. Mär

Do 08. Mär

Fr 09. Mär

Sa 10. Mär

So 11. Mär

KW 11

Mo 12. Mär

Di 13. Mär

Mi 14. Mär

Do 15. Mär

Fr 16. Mär

Sa 17. Mär

So 18. Mär

KW 12

Mo 19. Mär

Di 20. Mär

Mi 21. Mär

31

Suchen

Heute, 17:00

Mustermann, Klau

17:00 - 18:00 AF42DD

#6, #5, #4, #3

Bestätigt

Heute, 18:00

Ahlers, N

18:00 - 19:00

#6

Vorläufig (cn)

Heute, 19:00

Merkel

19:00 - 21:00 A87B92

#2

Bestätigt (aj)

Merkel

19:00 - 21:00

#31

Bestätigt

Abbrechen

Weiter

Personen\*

2

-

+

Abw. Verweilzeit

-

-

+

Mar 2012

06

07

08

09

10

11

12

Apr 2012

13

14

15

16

17

18

19

May 2012

20

21

22

23

24

25

26

Jun 2012

27

28

29

30

Jul 2012

Aug 2012

Sep 2012

Bar

16:00

16:30

17:00

17:30

Ter rasse

18:00

18:30

19:00

19:30

Rau cherra um

20:00

20:30

21:00

21:30

22:00

22:30

Zeit\*

08.03.2012 18:00

Autom. Zuordn.

☒

Tische

(0 Plätze), 2 nicht platziert

Donnerstag

08. März 2012 (KW 10)

40

30

21

23

61

53

Tischplan

Komm

Gem

Personen und Zeit

Die Anzahl der Personen bzw. eine abweichende Verweilzeit entscheiden über die möglichen Reservierungszeiten.

Datum

Das System schlägt automatisch verfügbare Tage vor.

Uhrzeit und Bereiche

Das System schlägt verfügbare Zeiten für die jeweiligen Bereiche vor.

Der Tischplan

bietet den bestmöglichen Überblick aller Platzierungen zu der gewählten Zeit.



gn

Reservierungsverwaltung

Test Benutzer

Do. 08. Mär 12:31

Zurück

Bearbeiten

Stornieren

Jaentsch (5D8AB0)

Show

No-Show

Code

5D8AB0

Status

Bestätigt

Zeit

Heute, 16:00

Personen

2

Bearbeiter

aj

Bereich

Hauptbereich

Ansprechpartner

Christian Jaentsch

Tischzuordnungen

#1

Tischplan

Liste

Tische Heute, 16:00

Bereich

Bar

#1 4

#2 4

#3 4

#4 4

#5 4

#6 4

Zugewiesene Tische werden lila dargestellt.

Besetzte Tische werden rot dargestellt.

#7 5

#8 12

Demnächst besetzte Tische werden gelb dargestellt.

Terrasse

#9 4

#10 6

#11 6

#12 4

Freie Tische werden grün dargestellt.

Raucherraum

#32 4

#33 4

#31 2

Tischzuweisung entfernen

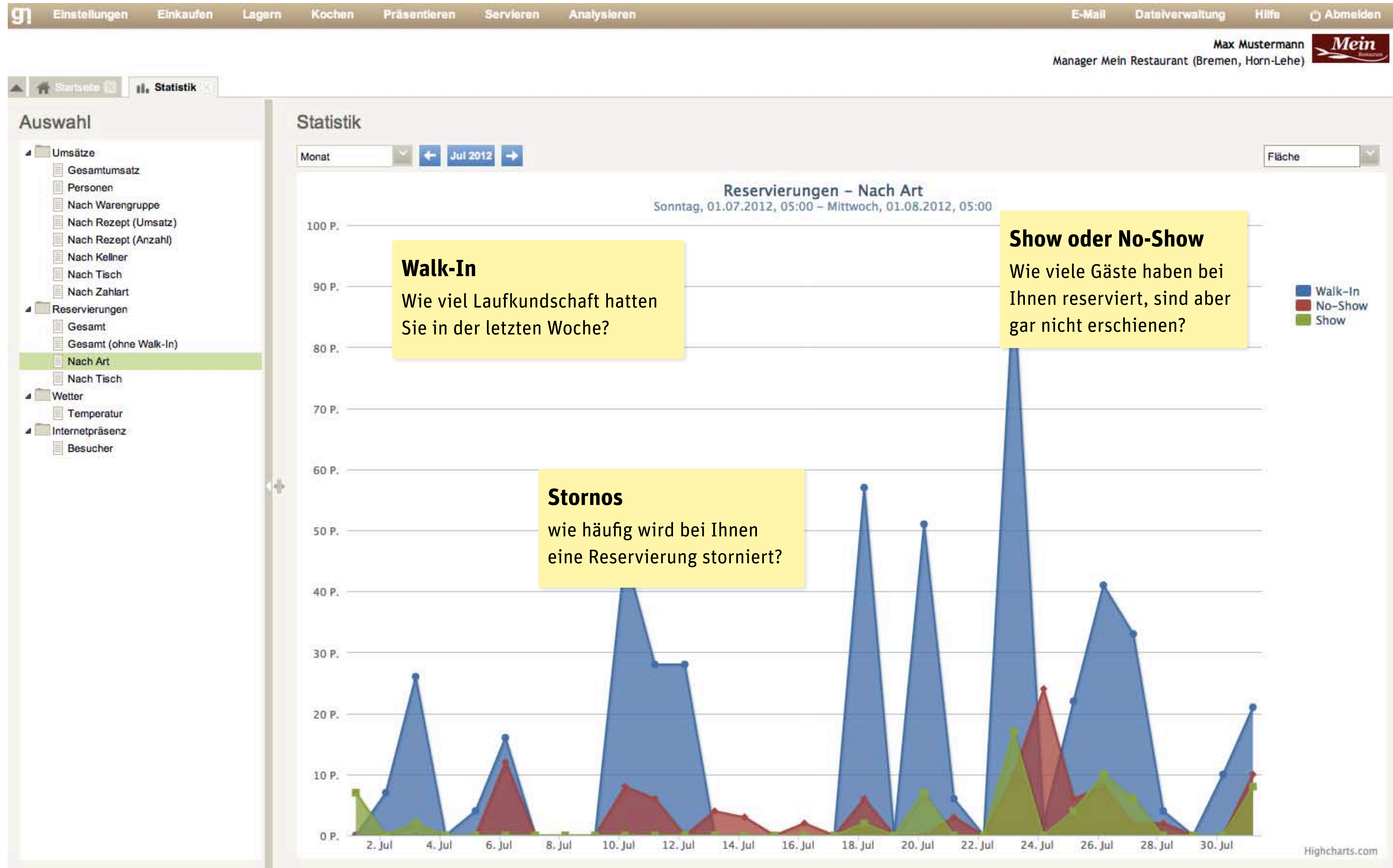
Ausgewählte Plätze 0

Tisch zuweisen

Details

Alle Detailinformationen über die Reservierung.





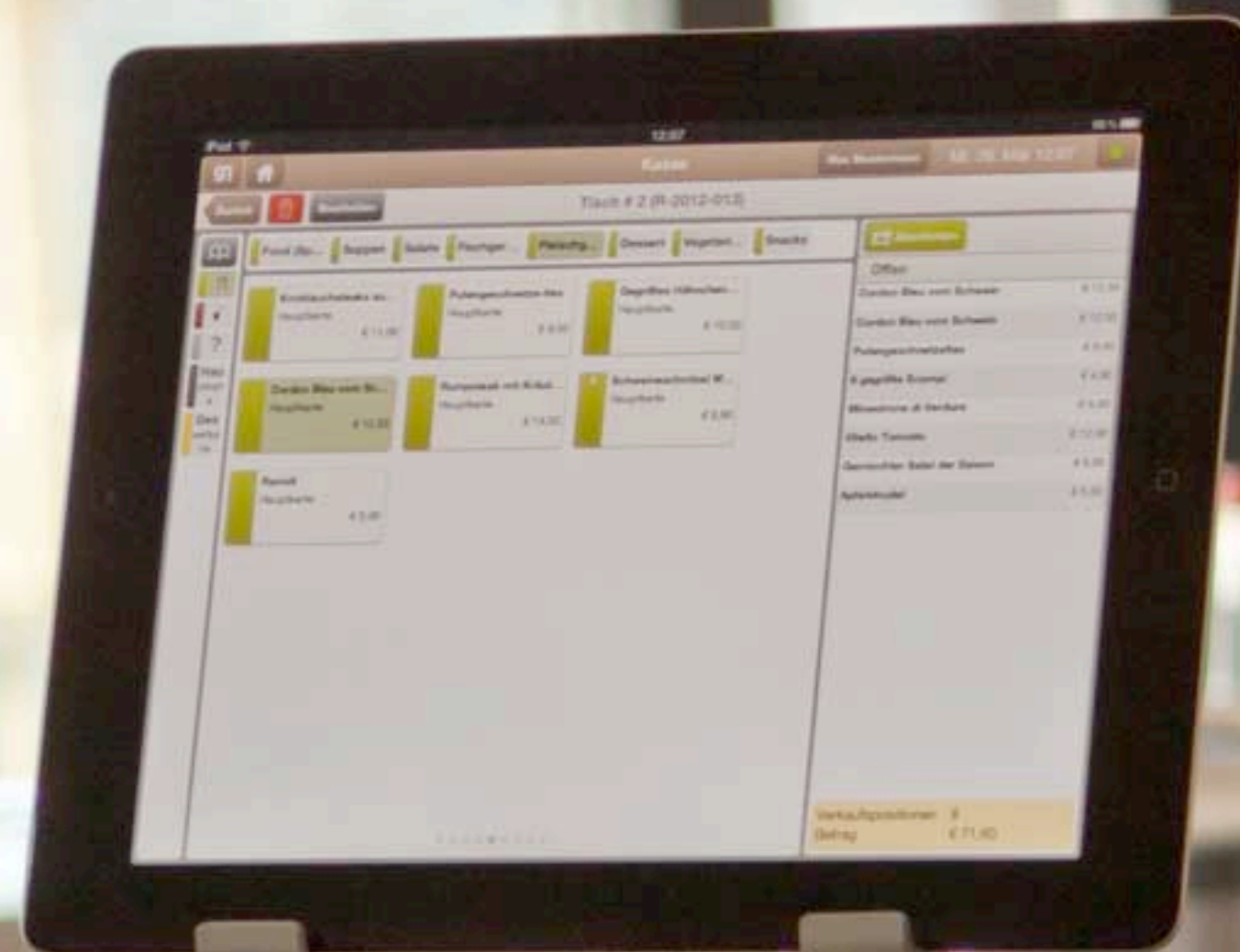








Kassensystem









g!

Kasse

Karl Master Mi. 18. Jul 16:27

Liste Tischplan Kiosk starten

Alle **Offen** Geschlossen

Übertragen Schicht

Biergarten

200 / 1 € 11,80  
 12 -  
 Heute, 16:03

202 / 1 € 11,90  
 12 -  
 Heute, 16:03

205 / 1 € 39,70  
 8 -  
 Heute, 16:09  
 Kaznowski

Restaurant

1 / 1 € 21,00  
 6 -  
 11.07.2012, 17:29

4 / 2 € 33,60  
 4 R-27D8-2012-00023  
 Heute, 16:02

4 / 3 € 12,80  
 4 R-27D8-2012-00022  
 Heute, 16:02  
 Born, Andreas

6 / 3 € 31,60  
 4 -  
 Heute, 16:02

Terrasse

10 / 1 € 32,80  
 5 -  
 Heute, 16:05

11 / 1 € 14,00  
 5 -  
 Heute, 16:04

Bereiche

Alle Tische werden nach Bereichen gruppiert.

Schicht

Aktuelle Schicht, mit Detailinformationen über offene, geschlossene Tische.

Überblick

Alle offenen, bestellten oder bereits abgerechneten Tische von der aktuellen Schicht werden übersichtlich dargestellt.

Schichtinformationen

Mitarbeiter

Karl Master

Anfang

Mittwoch, 11.07.2012, 17:29

Ende

-

Offene Tische

Tische

7

Betrag

€ 162,80

Personen

52

# Posten

22

Geschlossene Tische

Tische

2

Betrag

€ 46,40

Personen

8

# Posten

7



## Suche

Ermöglicht das sofortige Auffinden von Artikeln über z.B. den Titel, Beschreibung oder die Artikelnummer.

## Buchbare Artikel

werden mit der Information wie Titel, Beschreibung, Mengenangabe, Preis und aktueller Karte dargestellt. Zusätzlich sieht Ihr Servicepersonal die bereits gebuchten Artikel auf dem aktuellen Tisch.

## Warengruppen oder Karten

Die Buchung kann entweder über die Warengruppen oder direkt über Ihre Speisekarten erfolgen.

## Offen, Abgesendet, Storniert

Übersichtliche Darstellung aller Artikel für einen Tisch.

Zurück
Stornieren

Kasse

Karl Master
Mi. 18. Jul 17:23

Tisch #11/2

Suchen

	Irish Coffee mit Whiskey, Rohr... Hauptkarte € 6,00	Eiskaffee Hauptkarte € 4,00	Espresso Hauptkarte € 2,00	Latte Macchiato Hauptkarte € 3,20	Grüner Tee Hauptkarte € 2,00
Heiße Schokolade Hauptkarte € 2,50	Russische Schokolade mit Vodka und Sahne Happy Hour € 2,90	Französische Schokolade mit Cointreau und ... Hauptkarte € 4,00	Ea Ha Hauptkarte € 2,00		
Pfefferminztee Hauptkarte € 2,00	Früchtetee Mittagstisch € 2,00	Echter Ostfrieser Hauptkarte € 2,00	Ka mit Hauptkarte € 4,00	Hauptkarte € 3,00	Hauptkarte € 4,50
tee € 3,00	Cappuccino Hauptkarte € 2,50	Espresso Macch Hauptkarte € 2,20			

Y
Grup.
Einz.

**Offen**

- 2x Echter Ostfrieser € 4,00
- 1x Russische Schokolade € 2,90
- 1x Wiener Schnitzel mit Pommes € 24,00
- 1x Cordon Bleu vom Schwein € 12,50

**Abgesendet**

- 1x Kartoffelsuppe € 4,90
- 1x Mineralwasser 0,25 l € 2,50
- 1x Russische Schokolade € 2,90
- 1x Coca-Cola light Flasche 0,2 l € 1,70
- 2x Echter Ostfrieser € 4,00
- 1x Espresso Macchiato € 2,20

**Storniert**

- 1x Italienischer Nudelsalat Reklamation € 5,90

Verkaufspositionen 12  
 Betrag € 61,60

Ermöglicht das sofortige Auffinden von Artikeln über z.B. den Titel, Beschreibung oder die Artikelnummer.

**Buchbare Artikel**  
  
 werden mit der Information wie Titel, Beschreibung, Mengenangabe, Preis und aktueller Karte dargestellt. Zusätzlich sieht Ihr Servicepersonal die bereits gebuchten Artikel auf dem aktuellen Tisch.

**n oder Karten**  
  
 nn entweder  
gruppen oder  
e Speisekarten

**Offen, Abgesendet, Storniert**  
  
 Übersichtliche Darstellung aller Artikel für einen Tisch.



The image is a screenshot of a Point of Sale (POS) system interface. At the top, there's a header bar with 'Kasse' (Cashier) in the center, and 'Karl Master' and 'Mi. 18. Jul 16:37' on the right. Below the header, there's a navigation bar with 'Zurück' (Back), 'Stornieren' (Cancel), and a printer icon. The main area is divided into three sections. The left section shows a menu with 'steak' in the search bar. Three items are listed: 'gegrillte Rumpsteakstreifen' (€ 4,55), 'Rumpsteak mit Kräuter - dazu Speckbohne...' (€ 14,50), and 'Knoblauchsteaks' (€ 11,00). The middle section shows a detailed view of the 'Rumpsteak mit Kräuter - Knoblauchbutter' dish (€ 14,50). It includes a description: 'Hauptkarte dazu Speckbohnen und Pommes'. Under 'Zusatzstoffe' (Additives), it lists '34) gentechnisch veränderter Rohstoff, 11) mit Süßungsmittel'. Under 'Allergene' (Allergens), it lists '18) Eier und -erzeugnisse, 22) Milch und -erzeugnisse, 25) Senf'. There's also a small image of the dish. The right section shows a receipt with a list of items: '1x Riesling 0,2l' (€ 4,30), '1x Dornfelder 0,2l' (€ 4,20), '1x Wiener Schnitzel mit Pommes' (€ 24,00), '2x Knoblauchsteaks aus dem Schweinerücken' (€ 22,00), '1x Tiramisu' (€ 3,90), '1x Apfelstrudel' (€ 5,50), and '1x Coca-Cola Flasche 0,2 l' (€ 2,50). At the bottom right, there's a summary: 'Verkaufspositionen 8' and 'Betrag € 66,40'.



# Bezahlvorgang

## Optionen

Soll eine Rechnung oder ein Bewirtungsbeleg gedruckt werden? Ist das ein Außer-Haus-Verkauf? Soll der Tisch für das Reservierungssystem wieder freigegeben werden?



gn

🏠

Zurück

Kasse

Karl Master

↔

Mi. 18. Jul 16:02

🟢

Tisch #4/2

Optionen

☒

Rechnung

☐

Bewirtungsbeleg

☐

Außer-Haus

☒

Walkout

Zusatzangaben

Bezahlart

Bar

EC-Karte

Kreditkarte

Rechnung

Zimmer (ibelsa)

Personen

4

-

+

Kunde

K-00051

✕

Beschreibung

Der Gast war sehr zufrieden, mochte besonders unseren Rotwein.

✕

Test-Modus

☐

◀

▶

Grup.

Einz.

1x Tiramisu

€ 3,90

1x Italienischer Nudelsalat

€ 5,90

1x Großer bunter Salatteller

€ 8,50

1x Riesling 0,2l

€ 4,30

2x Dornfelder 0,5l

€ 19,60

1x Dornfelder 0,2l

€ 4,20

Offen

Rechnungsbetrag

€ 33,60

€ 12,80

Rabatt

Bezahlen

## Getrennt oder zusammen bezahlen?

Vor dem Bezahlen können die gewünschten Artikel, die vom Gast bezahlt werden sollen, flexibel ausgewählt werden.

## Statistik und Notizen

Pro Verkauf können z.B. Notizen, die Personenanzahl oder der Kunde angegeben werden. Diese Daten können später ausgewertet werden.



## Jourmaleinträge

Drucken & Exportieren

Titel	Zeit	Vorgang	Position	Aktualisiert von
Position 1x Russische Schokolade auf Vorgang #11/2 gebucht für € 2.90.	Heute, 17:22	#11/2	1x Russische Schokolade	Karl Master (master)
Position 1x Coca-Cola light Flasche 0,2 l auf Vorgang #11/2 gebucht für € 1.70.	Heute, 17:22	#11/2	1x Coca-Cola light Flasche 0,2 l	Karl Master (master)
Position 1x Echter Ostfrieze auf Vorgang #11/2 gebucht für € 2.00.	Heute, 17:22	#11/2	1x Echter Ostfrieze	Karl Master (master)
Position 1x Echter Ostfrieze auf Vorgang #11/2 gebucht für € 2.00.	Heute, 17:22	#11/2	1x Echter Ostfrieze	Karl Master (master)
Position 1x Espresso Macchiato auf Vorgang #11/2 gebucht für € 2.20.	Heute, 17:22	#11/2	1x Espresso Macchiato	Karl Master (master)
Position 1x Italienischer Nudelsalat auf Vorgang #11/2 storniert.	Heute, 17:21	#11/2	1x Italienischer Nudelsalat	Karl Master (master)
Position 1x Italienischer Nudelsalat auf Vorgang #11/2 gebucht für € 5.90.	Heute, 16:35	#11/2		Karl Master (master)
Position 1x Kartoffelsuppe auf Vorgang #11/2 gebucht für € 4.90.	Heute, 16:35	#11/2		Karl Master (master)
Position 1x Mineralwasser 0,25 l auf Vorgang #11/2 gebucht für € 2.50.	Heute, 16:35	#11/2		Karl Master (master)
Vorgang #11/2 geöffnet.	Heute, 16:35	#11/2		Karl Master (master)
Vorgang #5/1 geöffnet.	Heute, 16:34	#5/1		Karl Master (master)
Position 1x Italienischer Nudelsalat auf Vorgang #205/1 gebucht für € 5.90.	Heute, 16:10	#205/1		Karl Master (master)
Position 1x Wiener Schnitzel mit Pommes auf Vorgang #205/1 gebucht für € 24.00.	Heute, 16:10	#205/1		Karl Master (master)
Position 1x Kartoffelsuppe auf Vorgang #205/1 gebucht für € 4.90.	Heute, 16:10	#205/1	1x Kartoffelsuppe	Karl Master (master)
Position 1x Kartoffelsuppe auf Vorgang #205/1 gebucht für € 4.90.	Heute, 16:10	#205/1	1x Kartoffelsuppe	Karl Master (master)
Vorgang #205/1 geöffnet.	Heute, 16:09	#205/1		Karl Master (master)
Position 1x Ravioli auf Vorgang #10/1 gebucht für € 3.00.	Heute, 16:05	#10/1	1x Ravioli	Karl Master (master)
Position 1x Gemischter Salat der Saison auf Vorgang #10/1 gebucht für € 6.90.	Heute, 16:05	#10/1	1x Gemischter Salat der Saison	Karl Master (master)
Position 1x Tomatensalat mit Zwiebeln, Kapern und frischem Basilikum auf Vorgang #10/1 gebucht für € 9.90.	Heute, 16:05	#10/1	1x Tomatensalat mit Zwiebeln, Kaper...	Karl Master (master)
Position 1x Kabeljaufilet im Schinkenmantel auf Vorgang #10/1 gebucht für € 13.00.	Heute, 16:05	#10/1	1x Kabeljaufilet im Schinkenmantel	Karl Master (master)
Vorgang #10/1 geöffnet.	Heute, 16:05	#10/1		Karl Master (master)
Vorgang #11/1 geöffnet.	Heute, 16:04	#11/1		Karl Master (master)
Vorgang #200/1 geöffnet.	Heute, 16:03	#200/1		Karl Master (master)
Position 1x Tiramisu auf Vorgang #202/1 gebucht für € 3.90.	Heute, 16:03	#202/1	1x Tiramisu	Karl Master (master)
Position 1x Apfelstrudel auf Vorgang #202/1 gebucht für € 5.50.	Heute, 16:03	#202/1	1x Apfelstrudel	Karl Master (master)
Position 1x Coca-Cola Flasche 0,2 l auf Vorgang #202/1 gebucht für € 2.50.	Heute, 16:03	#202/1	1x Coca-Cola Flasche 0,2 l	Karl Master (master)
Vorgang #202/1 geöffnet.	Heute, 16:03	#202/1		Karl Master (master)
Position 1x Wiener Schnitzel mit Pommes auf Vorgang #6/3 gebucht für € 24.00.	Heute, 16:03	#6/3	1x Wiener Schnitzel mit Pommes	Karl Master (master)
Position 1x Riesling 0,2l auf Vorgang #6/3 gebucht für € 4.30.	Heute, 16:03	#6/3	1x Riesling 0,2l	Karl Master (master)
Position 1x Bios 0,33 l auf Vorgang #6/3 gebucht für € 3.30.	Heute, 16:03	#6/3	1x Bios 0,33 l	Karl Master (master)

**Vorgänge**  
Jede Veränderung im System wird protokolliert und ermöglicht Ihnen nachträglich Fehler zu finden.



Einstellungen

Einkaufen

Lagern

Kochen

Präsentieren

Servieren

Analysieren

E-Mail

Datverwaltung

Hilfe

Abmelden

Karl Master

Manager Mein Restaurant (Bremen, Horn-Lehe)

Mein Restaurant

Startseite

Umsätze verwalten

Schichten

Anfang

11.07.2012, 17:29

10.07.2012, 17:34

10.07.2012, 10:14

Master, Karl

Mustermann, Max

Kaznowski, Bartłomiej

Mustermann, Max

Mustermann, Max

Verkäufe

+ Verkauf

Drucken & Exportieren

Rechn.-Nr.	Art	Tisch	Partei	Personen
●	Kasse	6	1	2
●	Kasse	4	1	4
●	Kasse	4	2	4
●		8	1	3
●		7	1	2
●		7	2	2
●		4	2	4
●		4	3	4
●		7	1	2
●		7	2	2
● R-A520-2012-00002	Kasse	6	2	2
● R-A520-2012-00001	Kasse	6	3	2
●	Kasse	2	2	4
●	Kasse	3	1	2
●	Kasse	3	2	2
● R-9AB3-2012-00002	Kasse			1
● R-9AB3-2012-00001	Kasse	4	1	2
● R-D790-2012-00019	Kasse			1
● R-D790-2012-00018	Kasse			1
● R-D790-2012-00017	Kasse			1
● R-D790-2012-00015	Kasse	6	1	2
● R-2012-00049	Kasse	3	1	2
		5	1	2
		3	1	2
				2
				1
				1
				1
		2	1	4
	Kasse	1	1	6

Verkaufspositionen

Drucken & Exportieren

Status	Titel	Anzahl	Einzelpreis	Betrag	Mwst
Storniert	Wiener Schnitzel nach Art des Hauses	1	€ 20,00	€ 20,00	19%
Abgesendet	Schnitzel mit Pommes	1	€ 8,90	€ 8,90	19%
Abgesendet	Mezzo Mix Flasche 0,2 l	1	€ 2,50	€ 2,50	19%
Abgesendet	Sprite Flasche 0,2 l	1	€ 2,50	€ 2,50	19%
Abgesendet	Fanta Flasche 0,2 l	1	€ 2,50	€ 2,50	19%
Abgesendet	Tafelwasser 0,24 l	1	€ 2,50	€ 2,50	19%
Abgesendet	Mineralwasser 0,25 l	1	€ 2,50	€ 2,50	19%
Abgesendet	Pasta Special	1	€ 7,90	€ 7,90	19%
Abgesendet	Pasta Special	1	€ 7,90	€ 7,90	19%
Abgesendet	Fanta Flasche 0,2 l	1	€ 2,50	€ 2,50	19%
Abgesendet	Mezzo Mix Flasche 0,2 l	1	€ 2,50	€ 2,50	19%
Abgesendet	Italienischer Nudelsalat	1	€ 5,90	€ 5,90	19%
Abgesendet	Bruschette Al Pomodoro e Basilico	1	€ 4,90	€ 4,90	19%
Abgesendet	Vitello Tonnato	1	€ 12,90	€ 12,90	19%
Abgesendet	Pfifferlingsmenü	1	€ 18,90		
Abgesendet	+ Spinatcremesuppe	1	€ 0,00		
Abgesendet	+ Frische Pfifferlinge auf einem Schni...	1	€ 0,00		
Abgesendet	+ Eisschokolade	1	€ 0,00		
Abgesendet	Diverses Beverage (Getränke)	1	€ 2,50		
Abgesendet	Pfefferminztee	1	€ 2,00	€ 2,00	19%
Abgesendet	Espresso	1	€ 2,00	€ 2,00	19%

Betrag € 104,50

Analyse

Schauen Sie sich die Schichten Ihrer Mitarbeiter sowie deren Verkäufe und die einzelnen Positionen genau an.

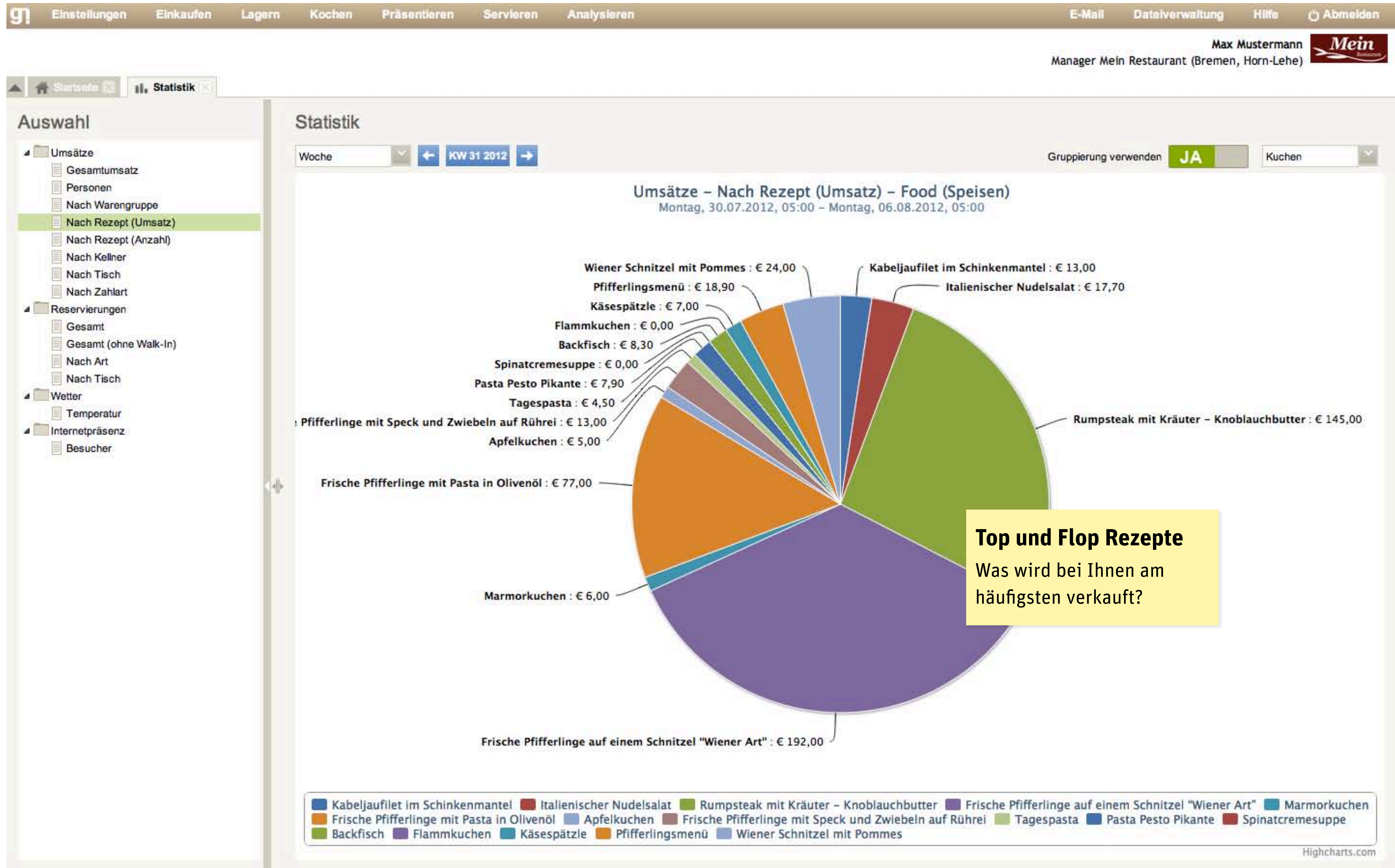
Export

Exportieren Sie den gewünschten Zeitraum, die gewünschte Schicht oder nur eine bestimmte Rechnung.

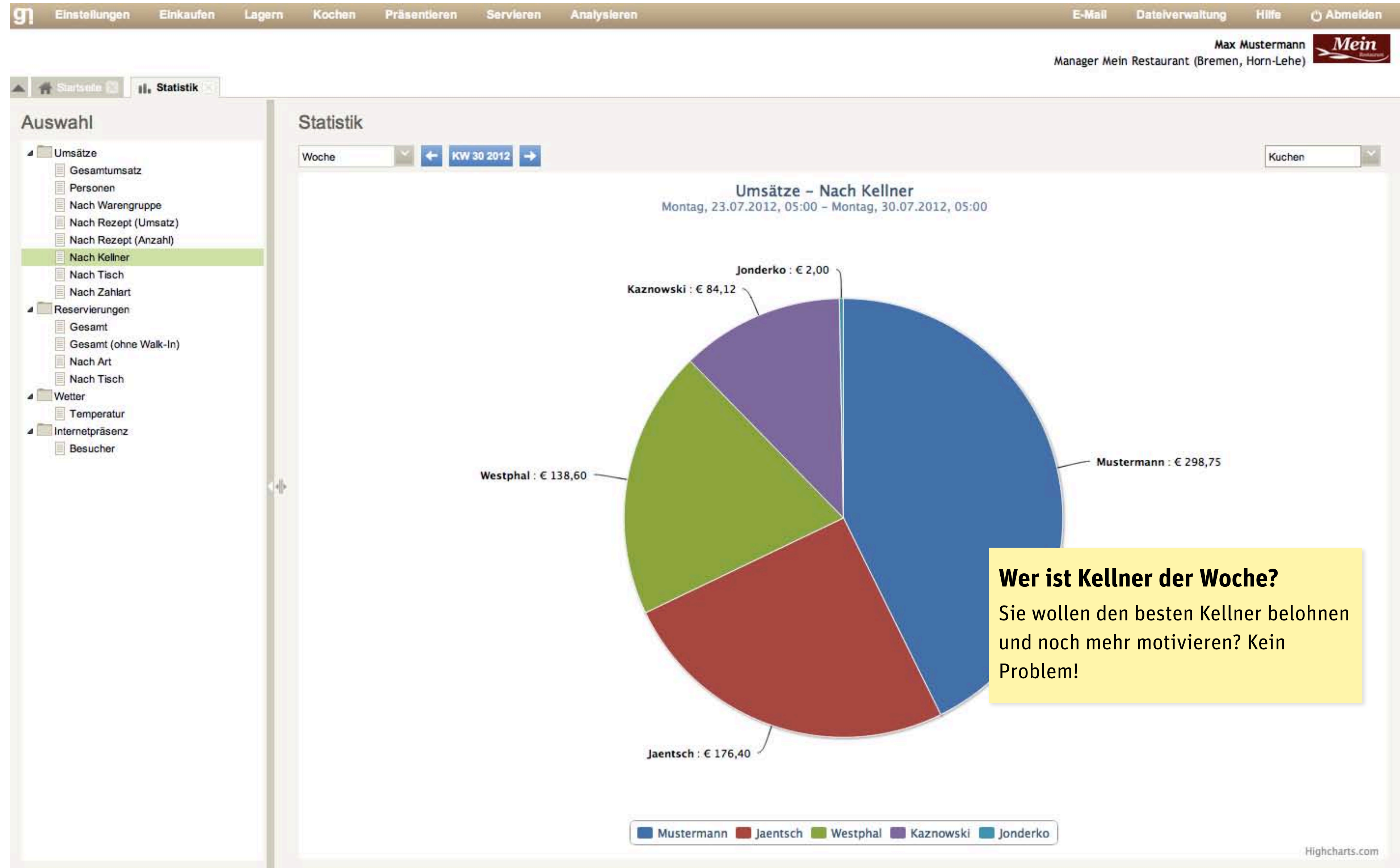
Live!

Verfolgen Sie live, zu jeder Zeit und überall Ihre Umsätze im Betrieb.











## Kundengruppen

+ Kundengruppe

Titel	# Kunden
VIP	1
Mitarbeiter	3
Hotelgäste	2
Vegetarier	3
Raucher	1

### Gruppen

Teilen Sie Ihre Gäste in Zielgruppen auf. Nutzen Sie diese Aufteilung später für den personalisierten Newsletter.

## Kunden

 Suchen  + Kunde - Kunde + Zuordnung Import Drucken & Exportieren

Kundennr.	Anrede	Vorname	Nachname	Geburtsdag	Telefon	Mobiltelefon
K-00089	Herr	Peter	Lustig	-	0190 991 991	
K-00095	Frau		Traurig	-		
K-00027	Herr	Thomas	Linkenberg	-	+49 179 44445555	
K-00013	Herr	Andreas	Jonderko	21.02.1979	0421232332	
K-00023	Herr	Karl	Jonderko	18.03.1977		
K-00037	Herr	Andreas	Zufall	-		
K-00051	Herr	Andreas	Born	-	0421 505050	
K-00065	Herr		Stalone	14.03.1965		
K-00067	Frau		Morris			
K-00072	Frau	Christi				
K-00058	Herr	Mirco			02890	
K-00066	Frau					
K-00071	Frau					
K-00093	Frau					
K-00003	Herr	Christi				
K-00098	Frau		Hansi	-		
K-00079	Frau		Hansen	-		
K-00069	Frau		Grätel	-		
K-00070	Frau		Hänsel	-		
K-00035	Herr		Pauke	-		
K-00042	Frau		Gast	-		
K-00081	Frau	Sabine	Dufft	-	03043343224	
K-00039	Frau		Buschmann	-		
K-00062	Frau	Muster	Blik	-	42140932222	
K-00028	Herr		Bergmann	-	+49 172 44554433	

### Kunden

Je besser Sie Ihre Kunden kennen, desto gezielter können Sie mit Ihren Marketingmaßnahmen vorgehen.

## Reservierungen

### Reservierungen - K-00013

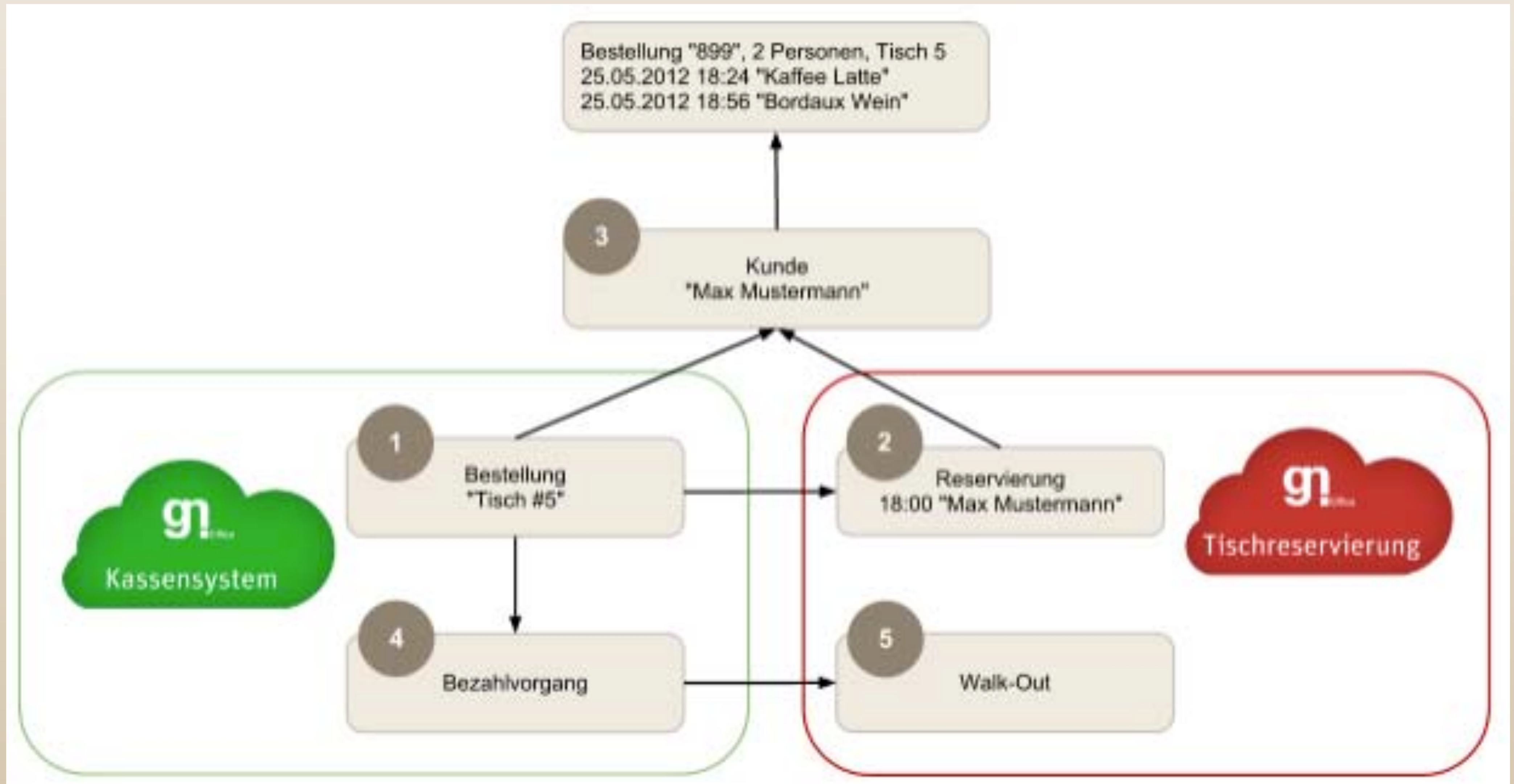
Code	Zeit	Personen	Abw.
	Montag, 20.09.2010, 18:00	1	

### Reservierungen

Detaillierte Informationen zum gewählten Kunden verraten die Häufigkeit/ Zuverlässigkeit seiner Reservierung.



# Verknüpfung mit der Tischreservierung







Warenwirtschaft





# Warenwirtschaft

- Veröffentlichung 4. Quartal 2012
- Highlights
  - Inventur
  - Bruchliste
  - Lagerverwaltung
  - Analyse
    - z.B. Ermittlung des Soll-Ist Zustands
    - Statistische Verknüpfungen z.B. Wetter und Umsatz





Franchise





## Flexibel

Wächst mit Ihrem Bedarf und der Anzahl der Betriebe mit.

## Präsentation

Einheitliche und professionelle Präsentation.

## Zentrale Verwaltung

Obwohl Sie zentral verwalten können, wird die individuelle Flexibilität weiterhin geboten.

## Rückvergütungen

werden durch die zentrale Verwaltung aller Artikel und Lieferanten eingehalten.

## Franchise oder Mehrbetrieb

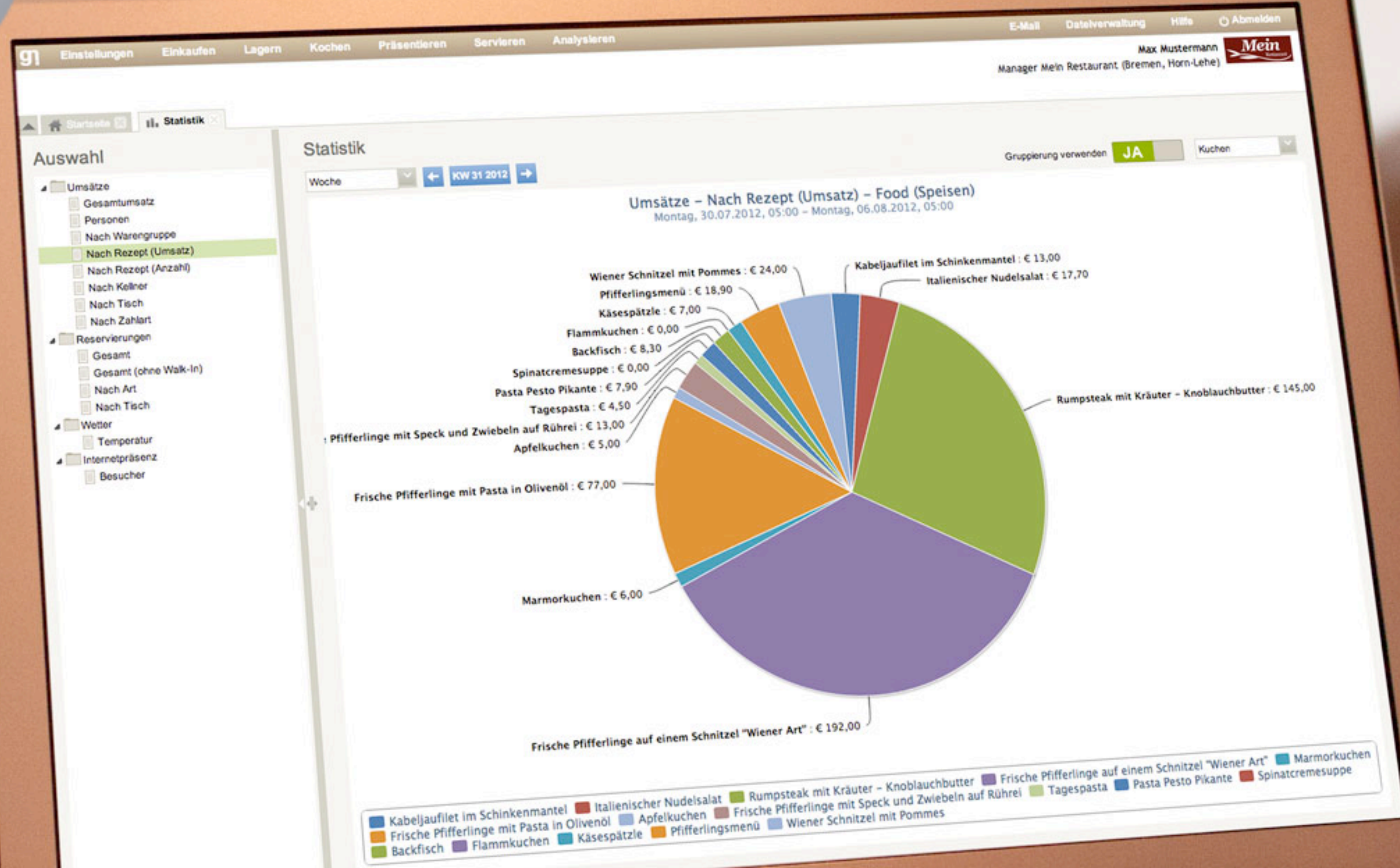
Auch geeignet für unterschiedliche Konzepte.



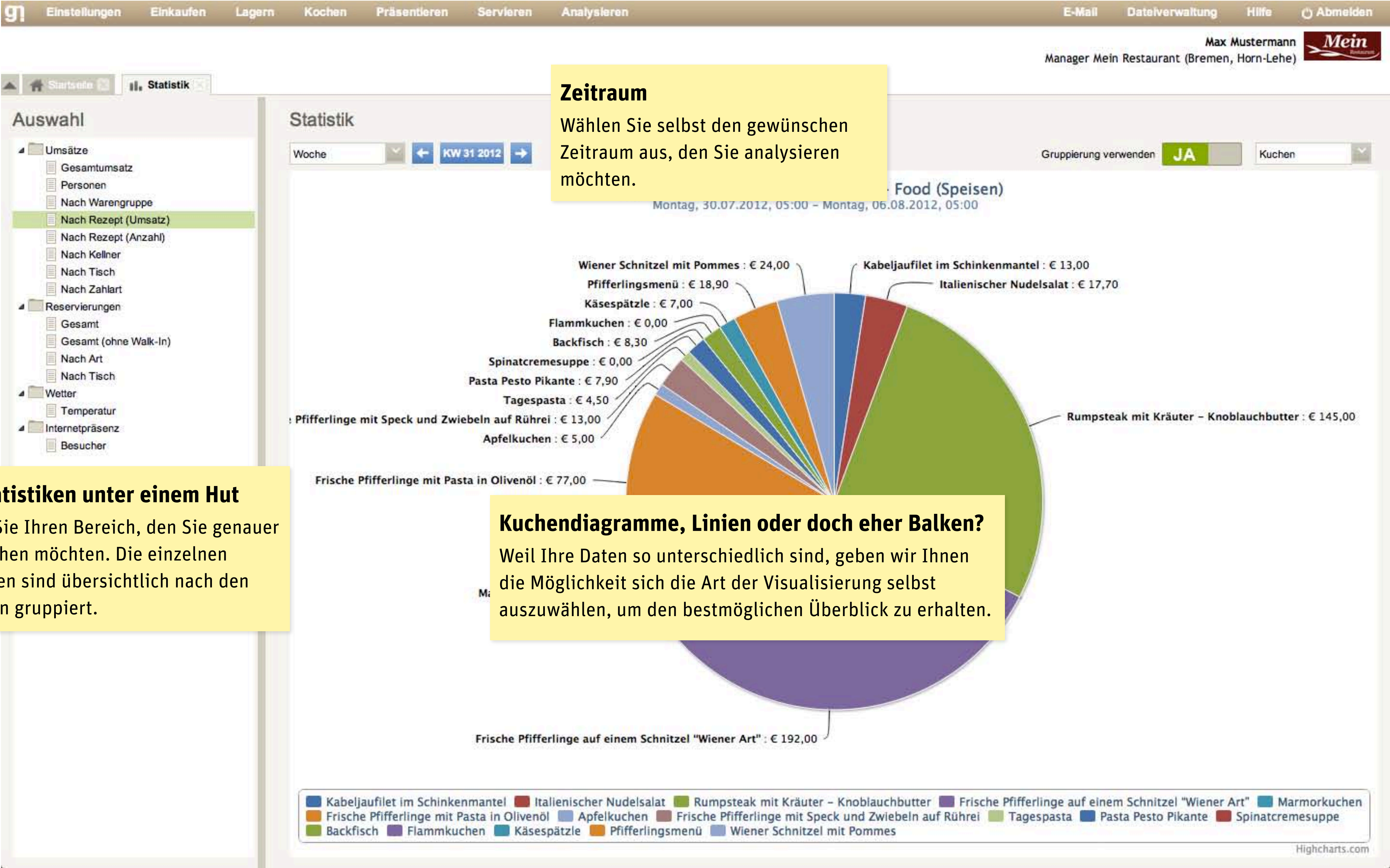




# Statistiken







## Zeitraum

Wählen Sie selbst den gewünschten Zeitraum aus, den Sie analysieren möchten.

## Alle Statistiken unter einem Hut

Wählen Sie Ihren Bereich, den Sie genauer untersuchen möchten. Die einzelnen Statistiken sind übersichtlich nach den Bereichen gruppiert.

## Kuchendiagramme, Linien oder doch eher Balken?

Weil Ihre Daten so unterschiedlich sind, geben wir Ihnen die Möglichkeit sich die Art der Visualisierung selbst auszuwählen, um den bestmöglichen Überblick zu erhalten.







Übersicht, Verwaltung, Koordination, Delegation



Manager



Gast zu Hause



Finden  
Informieren  
Tisch reservieren  
Kalender abonnieren  
Newsletter empfangen



Gast unterwegs

Kundenverwaltung



Office



Küche

Service



Gäste im Restaurant



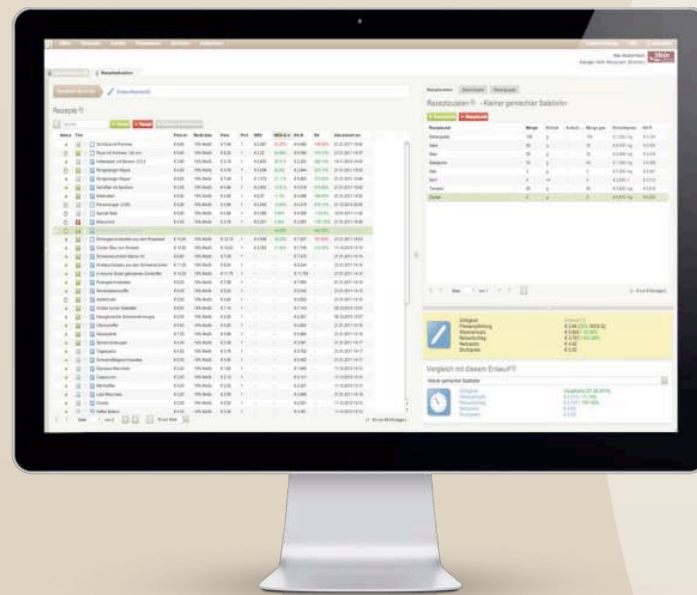
Berater

Konzepterstellung, Umsetzung, Beratung, Feedback

Bestellung  
Warenannahme



Lieferant



Kalkulation  
Kartenverwaltung

Kasse  
Tischreservierung





# gn gastronovi

**gastronovi GmbH & Co. KG**

Fahrenheitstraße 1, 28359 Bremen  
Germany

T +49 421 40 899 28-8

F +49 421 40 899 28-9

[info@gastronovi.de](mailto:info@gastronovi.de)

[www.gastronovi.de](http://www.gastronovi.de)