



gastronovi Office

die innovative Komplettlösung für die Gastronomie

www.gastronovi.de

Vorstellung

- Andreas Jonderko
 - Dipl. Inf. (Medieninformatik)
- Kontakt:
 - 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 einfache Benutzeroberfläche
- Hohe Qualität
- Attraktives Preismodel (SaaS)
- geräte- & plattformunabhängig
- Cloud-Basiert
- Weltweit einmalig



Back und Frontoffice



Anmeldung

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



Auswahlfilter

Warengruppen

- Unsortierte Warengruppen (35% / € 0,0)
- Non-Foods (Nichtlebensmittel) (35% / € 0,0)
- Beverage (Getränke) (35% / € 0,0)
- Food (Speisen) (35% / € 0,0)
 - Grundsaucen (35% / € 0,0)
 - Vorspeisen (35% / € 0,0)
 - Salate (25% / € 0,0)
 - Suppen (35% / € 0,0)
 - Vegetarisch (35% / € 0,0)
 - Fischgerichte (35% / € 0,0)
 - Fleischgerichte (35% / € 0,0)
 - Dessert (35% / € 0,0)
 - Getränke (35% / € 2,00)
 - Getränke (35% / € 0,00)
 - Getränke (35% / € 0,00)

Filtern / Suchen

Sie wissen nicht, welche Suppe Sie anbieten möchten? Lassen Sie sich alle Suppen in Ihrem Unternehmen anzeigen.

Rezepte

Suchen

Rezeptnr.	Titel	Preis br.
1025	6 gegrillte Scampi	€ 4,90
	Apfelkuchen	€ 2,50
	Apfelsaft (0,2l)	€ 2,50
	Apfelsaft (0,5l)	€ 4,80
	Apfelstrudel	€ 5,50
	Backfisch	€ 8,30
	Bandnudeln in Pilz Tofu Sauce	€ 8,90
	Bios (0,33 l)	€ 3,30
	Bratkartoffeln	€ 2,50
	Bruschette Al Pomodoro à la 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)	€ 8,80
	Earl Grey Pre	
	Echter Ostfrie	
1071	Eierpunsch	
1068	Eiskaffee	
	Eisschokolad	
1061	Espresso	
	Fanta (Flasche 0,2 l)	€ 2,50
	fdfd	€ 22,00

Aktualisieren

Karten

+ Rezept + Inhalt + Kategorie - Entfernen >

- Karten
 - Interne Karten
 - Aktionskarten
 - Hauptkarten
 - Neue Hauptkarte
 - Mittagstisch
 - Kaffee & Kuchen
 - Frühstück & Brunch

Speisen und Getränkekarten

Verwalten und archivieren Sie einfach und übersichtlich Ihre Karten.

Kartendetails - Hauptkarte

Angaben Erweitert Gültigkeiten

Aktiv: JA Soll dieser Eintrag aktiviert werden?

Titel *: Hauptkarte Der Titel bzw. Bezeichner

Die Beschreibung der Karte

Gültig von *: 17.03.2011 Begin der Gültigkeit

Gültig bis: Ende der Gültigkeit

Druckvorlage: Hauptkarte Die Kartendruckvorlage

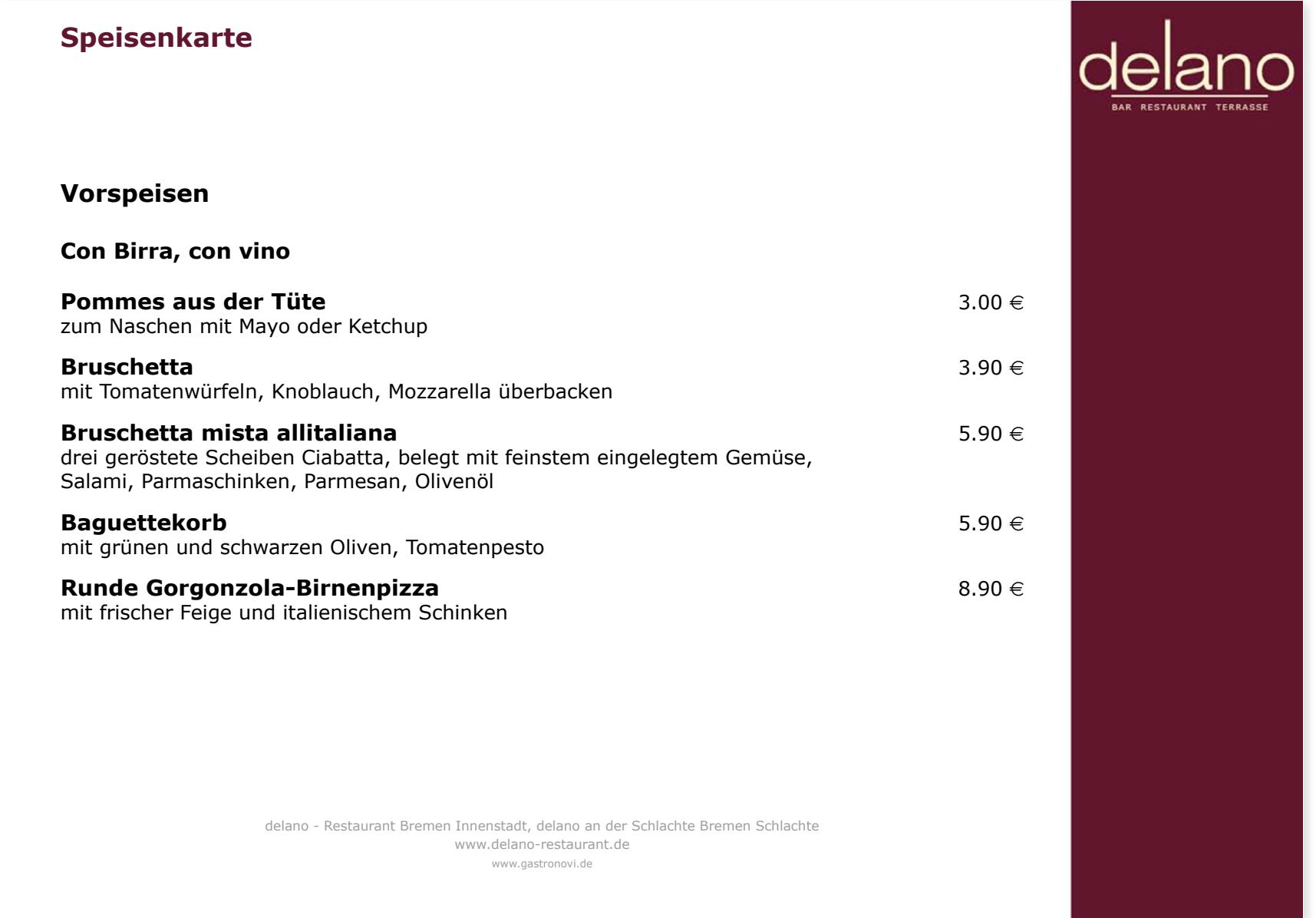
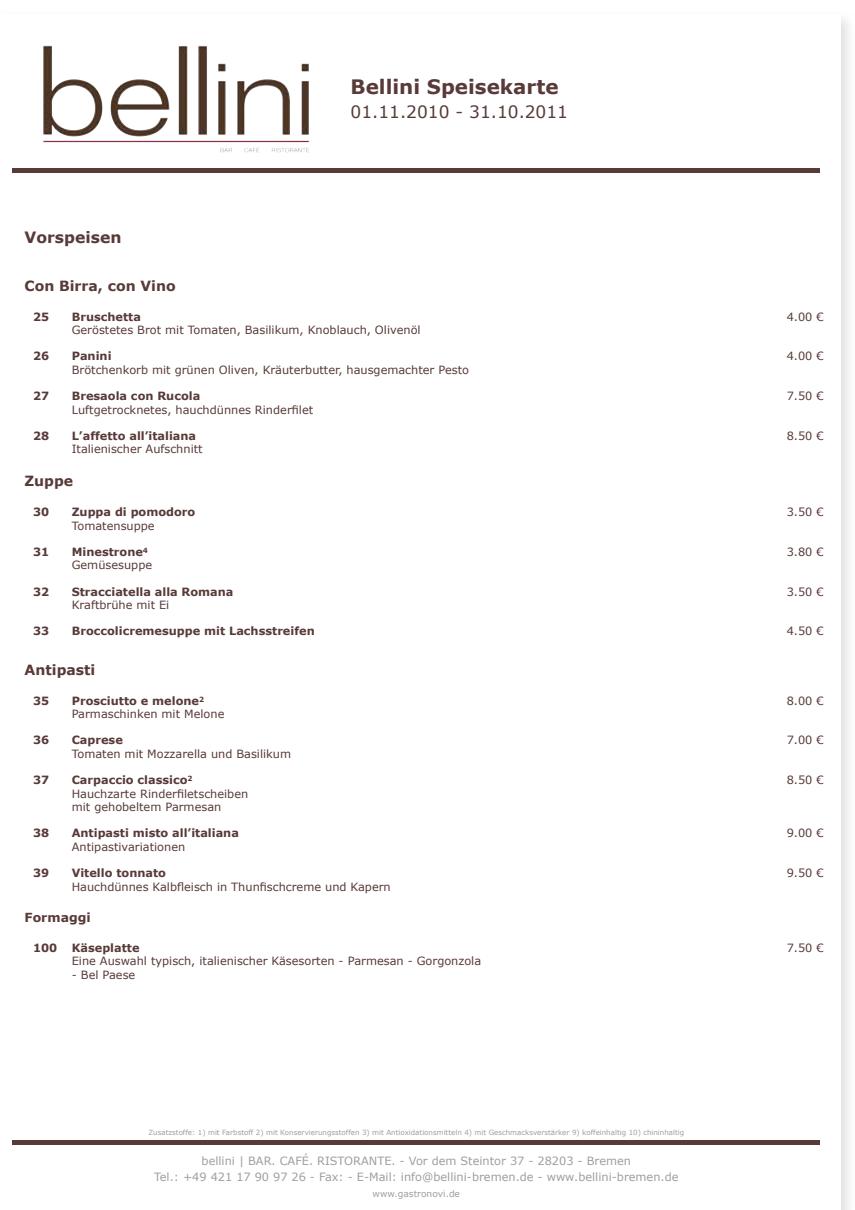
Fußzeile: Diese Informationen werden in der Fußzeile der Karte angezeigt

Speisen und Getränkekarten



Ihre Vorlage

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





Kalkulation



A screenshot of the gn Office software interface, specifically the 'Rezeptkalkulation' (Recipe Calculation) module. The interface is in German. At the top, there is a navigation bar with links for 'Office', 'Einkaufen', 'Lagern', 'Kochen', 'Präsentieren', 'Servieren', and 'Analysieren'. Below the navigation bar, the title 'Rezeptkalkulation' is displayed. A breadcrumb navigation shows the user is in 'Startseite > Rezeptkalkulation'. A message 'Sie befinden sich in der Entwurfsansicht' (You are in the design view) is shown with a pencil icon. The main area is titled 'Rezepte' and contains a table of recipe data. The table has columns for 'Status', 'Titel' (Title), 'Preis br.' (Purchase Price), 'Preis' (Price), 'Port.' (Portion), 'Menge' (Quantity), 'WES' (WES), 'WES-Q' (WES-Q), 'RA-B' (RA-B), 'RA' (RA), and 'pr.VM min' (pr.VM min). The table lists various recipes with their respective details. For example, 'Rindergeschnetzeltes' has a purchase price of €14,50 and a price of €12,18, with a WES of €4,668 and a WES-Q of 38,31%.

Office Einkaufen Lagern Kochen Präsentieren Servieren Analysieren

E-Mail Dateiverwaltung Hilfe Abmelden

Max Mustermann
Manager Mein Restaurant (Bremen) 

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 Spirituosen
 - Cocktails
 - Alkoholfreie Cocktails
 - Aperitif
 - Biere vom Fass
 - Flaschenbiere
 - Weinkarte

Warenguppen

Kategorisierung der Rezepte in Warenguppen 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 Pizzen ein.

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
●	Kartoffelbeilagen	€ 0,00	€ 0,00	1	-	€ 0,07	-	-	-	-	-
●	Pizza Hawaii	€ 8,50	€ 7,14	1	-	€ 0,274	3.83%	€ 6,869	2509,45%	0	0
●	Rumpsteak mit Kräuter - Knoblauchbutter	€ 14,50	€ 12,18	1	-	€ 0,07	0,57%	€ 12,115	17299,...	0	0
●	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	208,09%	0	0
●						1	-	-	-	€ 2,521	-
●						1	0,21	€ 0,075	3,57%	€ 2,026	2701,12%
●						1	0,31	-	-	€ 2,521	-
●						1	0,21	-	-	€ 3,782	-
●						1	-	-	-	€ 5,042	-
●						1	-	-	-	€ 1,681	-
●						1	-	-	-	€ 1,681	-
●						1	-	-	-	€ 3,361	-
●						1	-	-	-	€ 2,101	-
●	Coca-Cola (Flasche 0,2 l)	€ 2,50	€ 2,10	1	-	-	-	-	-	-	-
●	Geschnetzeltes von der Lammhüfte mit fris...	€ 17,00	€ 14,29	1	-	€ 0,082	0,57%	€ 14,204	17428,...	0	0
●	Tortilla	€ 5,90	€ 4,96	1	-	€ 1,600	32,27%	€ 3,358	209,87%	0	0
●	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%	0	0
●	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								
●	Grundsaucen	€ 0,00	€ 0,00								
●	Vorspeisen	€ 0,00	€ 0,00								
●	Salate	€ 0,00	€ 0,00								
●	Suppen	€ 0,00	€ 0,00								
●	Vegetarisch	€ 0,00	€ 0,00								
●	Fischgerichte	€ 0,00	€ 0,00								
●	Fleischgerichte	€ 0,00	€ 0,00								
●	Dessert	€ 0,00	€ 0,00								
●	Snacks	€ 0,00	€ 0,00								
●	Pizza	€ 0,00	€ 0,00								
●	Pasta	€ 0,00	€ 0,00								

Aktualisieren Zurücksetzen Seite 2 von 3 50 pro Seite (51 - 100 von 118 Einträgen)

Kalkulation Warengruppe

Kalkulation - Rindergeschnetzeltes aus dem Roastbeef

+ Extra/Zwang + Rezeptzutat

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

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

Kalkulation

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

Portionen Menge Einheit Preis br. (p.P.)

1 = 14,5 € Speichern

Gültigkeit Entwurf (2)
Preisempfehlung br. € 15,87 (35% WES-Q)
Wareneinsatz € 4,668 / 38,31%
Rohaufschlag € 7,516 / 161,01%
Nettopreis € 12,18
Bruttonpreis € 14,50



Office Einkaufen Lagern Kochen Präsentieren Servieren Analysieren

E-Mail Dateiverwaltung Hilfe Abmelden

Max Mustermann
Manager Mein Restaurant (Bremen)

Mein Restaurant

Startseite Rezeptkalkulation Marmorkuchen (Entwurf (7))

Detailansicht

Bearbeiten Zubereitung Zusatzstoffe Allergene

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

Titel *: Marmorkuchen
Der Rezepttitel bzw. die Rezeptbezeichnung (z.B. Wiener Schnitzel)

Beschreibung: Der klassiker unter den Kuchen.

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.

Menge: Die Gesamtmenge des Rezepts

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

Währung: Euro

Zurücksetzen Speichern Übersetzen Anwenden auf Versionen

Marmorkuchen 8, 1, 22

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

201 Milch und Milchprodukte

Alle Details auf einen Blick

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

keine Vorbereitungszeit angegeben

40 Minuten Zubereitungszeit

Mehl mit Backpulver vermischen und in zwei gleiche Teile halbieren. Zu einem Teil Kakao dazugeben. Butter mit Zucker und Eiweiß 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 Mehnteilen vermischen. Die Blechform mit Fett einschmieren und mit Mehl bestreuen. Zuerst die helle Masse rein tun 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

 Food (Speisen) - Dessert**Marmorkuchen^{8, 1, 22}***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 rein tun und anschließend die dunkle Masse.

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

Eine Stunde im Ofen bei 180 Grad backen.

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	Günstiger 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
	0,00	-----	0,00	0,000000	Euro	Durchschnittspreis	0%	-----	-----	-----

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.

Seite 1 von 2

(1 - 50 von 56 Einträgen)

Zuordnungen zu Artikeln - Bananensaft

+ Zuordnung Drucken & Exportieren

#	PLU (Art.-Nr.)	Artikel	Lieferant	PLU (Angb.)	Einheitspreis	Umrechnung	Nicht be.
1		Granini Bananennectar	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	Milch.Dt. Markenbutter 250g	0.25 kg	Kilogramm	10 kt	Karton	2.5 kg	Essen GmbH [Eigener Lieferant]	0	0	1	1
●	6234569	Miram Edamer Sch.40% 1kg	1 kg	Kilogramm	1 pg	Packung	1 kg	Essen GmbH [Eigener Lieferant]	0	0	1	1
●	8734562	Miram 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 Glä	2 kg	Kilogramm	1 gl	Glas	2 kg	Testlieferant Nr. 1	2	3	2	1

Seite 1 von 1 (1 - 22 von 22 Einträgen)

Angebote - Albi Bananen Nektar

+ Angebot

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.

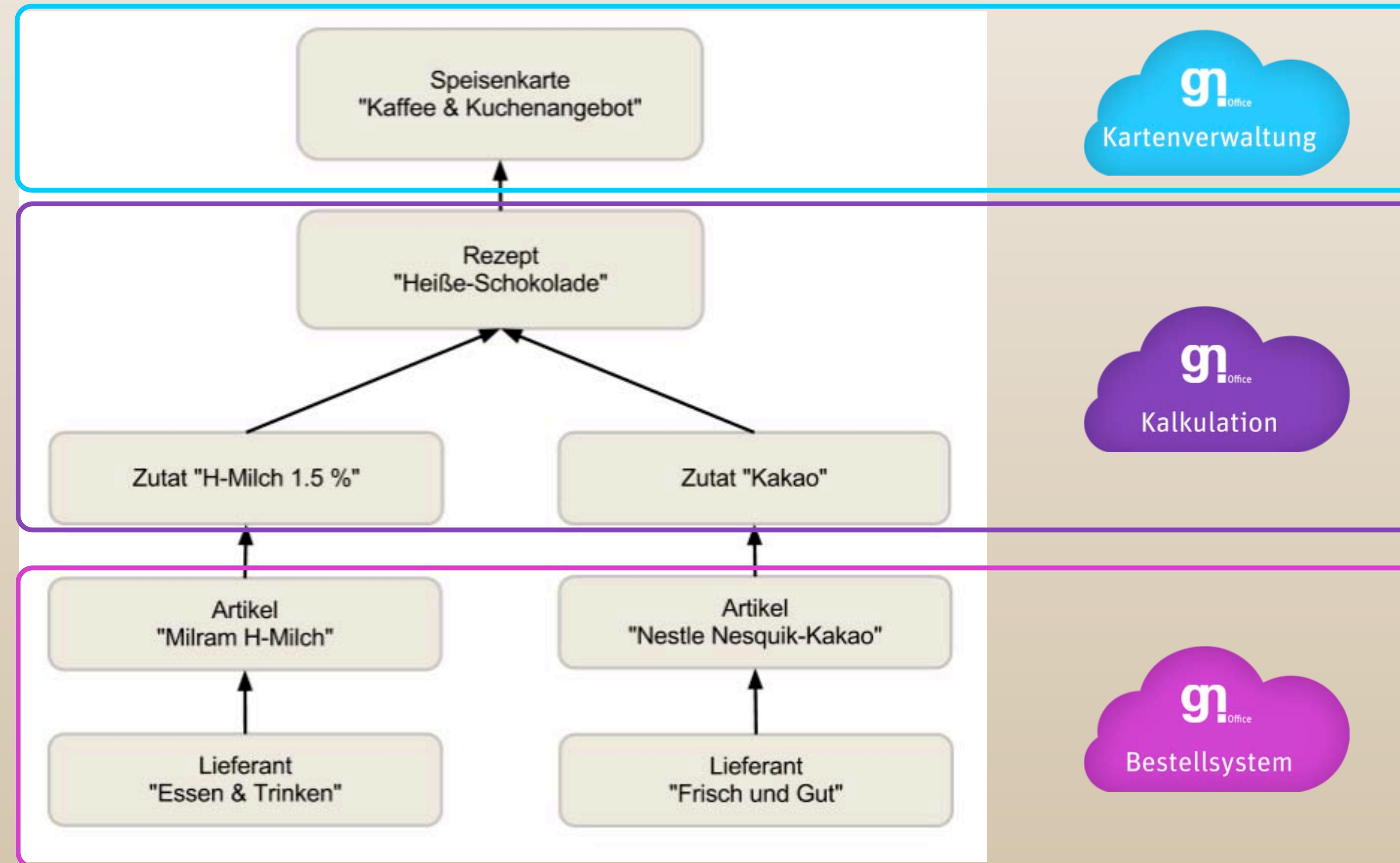
Zuordnungen - Albi Bananen Nektar

+ Zuordnung

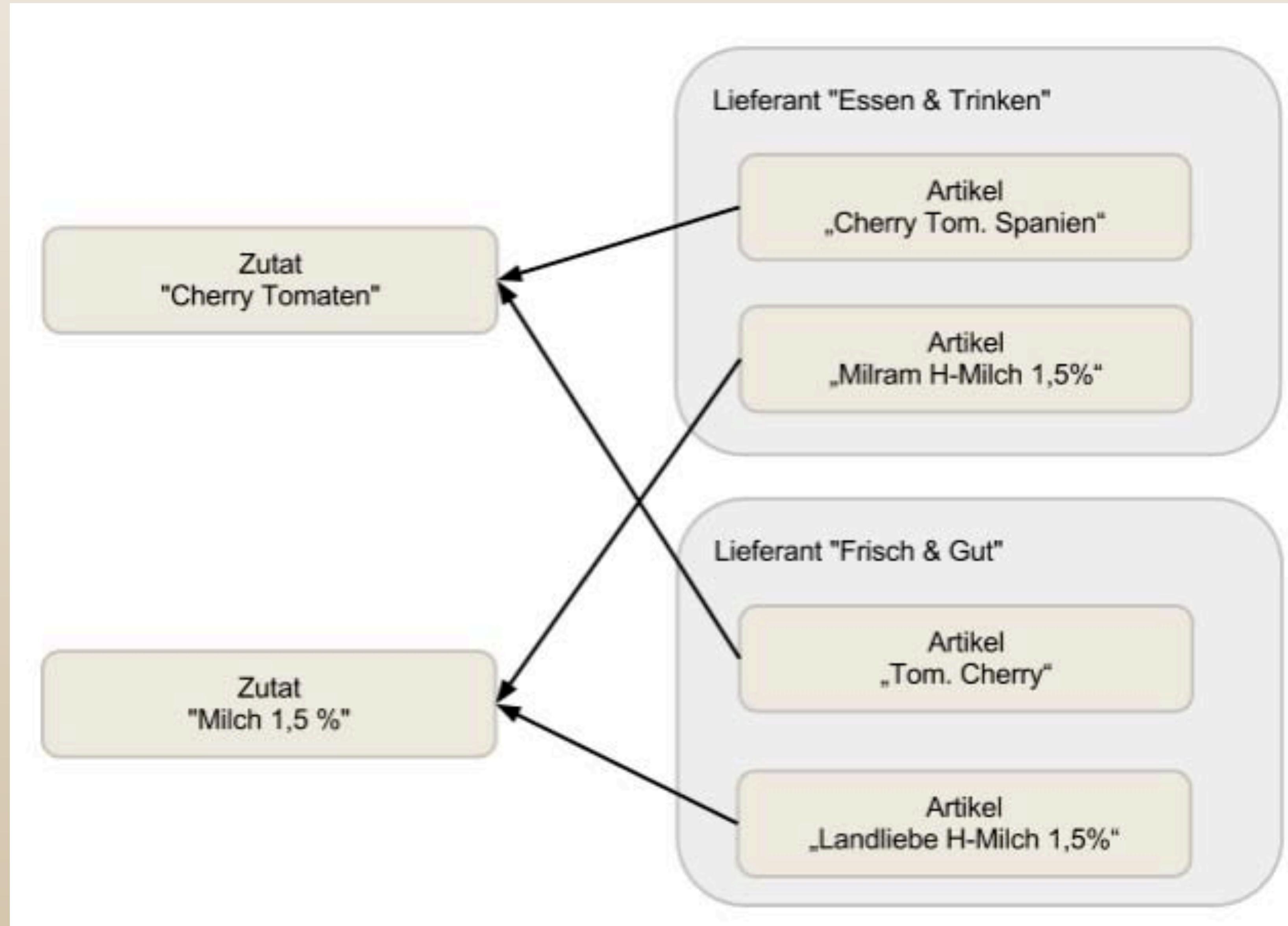
Beschreibung (Angb.)	Zutat	Umrechnung	Nicht bestell...	# Best.	Bestellt am
Bananensaft					

Zuordnungen
Ein Lieferantenartikel wird einer oder mehreren Ihrer Zutaten zugeordnet.

Vernetzung der Daten



Flexible Zutatenverwaltung



Bestellungen verwalten

Max Mustermann Mo. 26. Mär 14:40

Zurück Bearbeiten

Einkaufszettel, Freitag, 05.08.2011, 10:44

Suchen Alle Mit Angeboten

Lieferant Bestellsatz

Aufteilen

Lieferant	Artikel	Bestellmenge	Einheit	Preis	Summe
Testlieferant Nr. 2, zur Zeit nicht verfügbar				€ 0,00	
Mögliche Lieferzeit: Morgen, 27. Mar. 2012					
	6 x Butter	6	kg	€ 0,00	
	6x1 kg=6 kg Götterspseise			6 x € 0,00	
Müller GmbH				€ 130,50	
Mögliche Lieferzeit: Morgen, 27. Mar. 2012					
	45 x Bauernbrot	45	kg	€ 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



g! Kundenverwaltung

Einstellungen Einkaufen Lagern Kochen Präsentieren Servieren Analysieren E-MAIL Datenverarbeitung Hilfe Abmelden

Max Mustermann Manager Mein Restaurant (Bremen, Horn-Lehe) Mein Restaurant

Kundengruppen

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

Kunden

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, 16:27	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	
7B5715	Freitag, 18.05.2012, 19:00	2	0
TOCE3A	Dienstag, 15.02.2011, 05:30	3434	
	Montag, 24.01.2011, 18:00	4	
	Montag, 20.09.2010, 18:00	2	

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.

Vorlieben Ihrer Kunden

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



K-00062	Frau	Muster	Blik	-	03043343224
K-00028	Herr		Bergmann	-	+49 172 44554433

Kundenverwaltung

Jeder Guest, der bei Ihnen reserviert, taucht automatisch in der Kundenverwaltung auf.



Max Mustermann
Manager Mein Restaurant (Bremen)



Kunden



Suchen



↓

+ Kunde

- Kunde

+ Zuordnung

Import

Drucken & Exportieren

Kundennr.	Anrede	Vorname	Nachname	Geburtstag	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		-		
K-00066	Frau			-		
K-00071	Frau			-		
K-00093	Frau			-		
K-00003	Herr	Christi		-		
K-00098	Frau			-		

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.

Kundenverwaltung im front Office

Kundenverwaltung

Max Mustermann  Mi. 08. Aug 12:32 

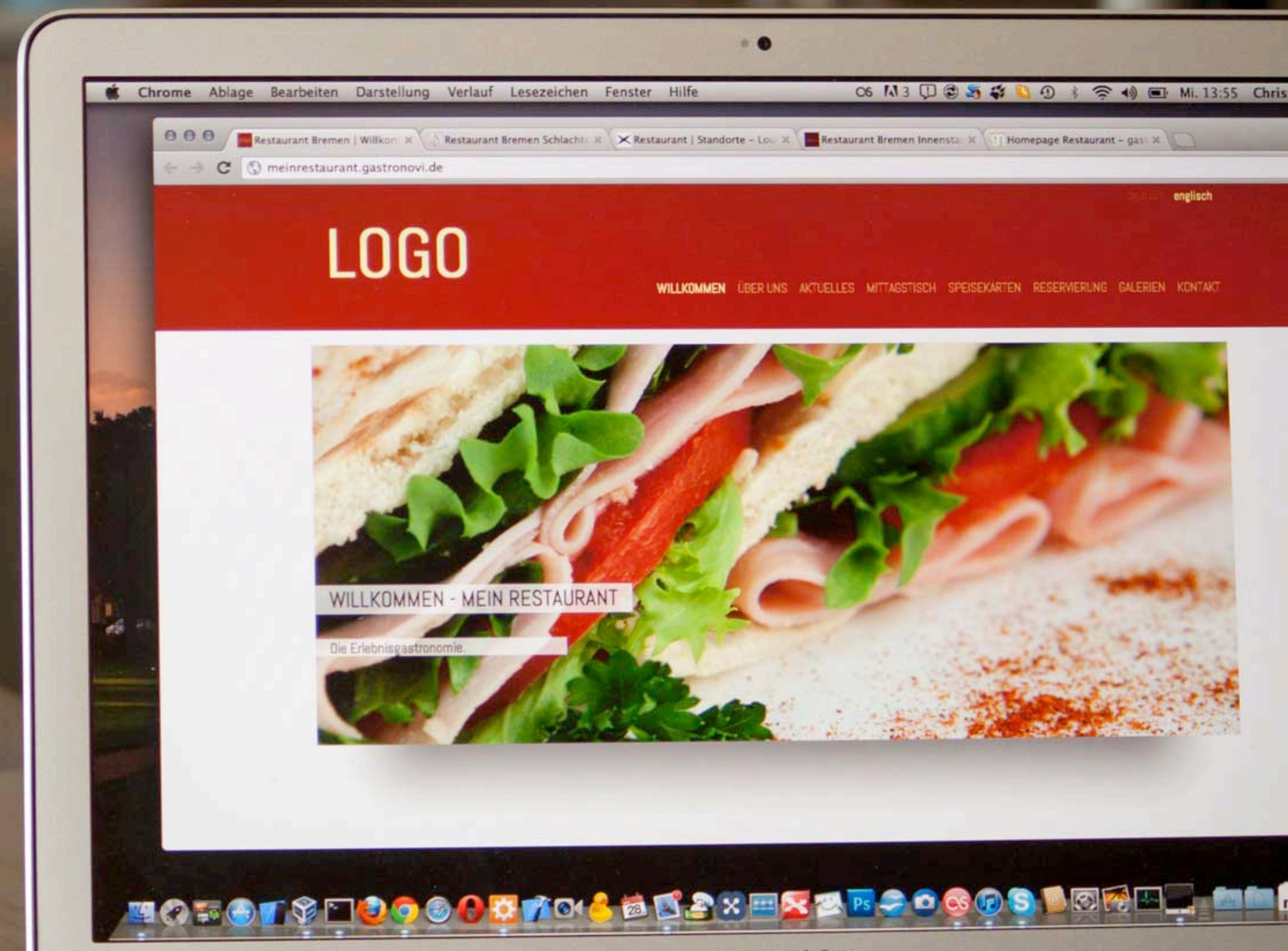
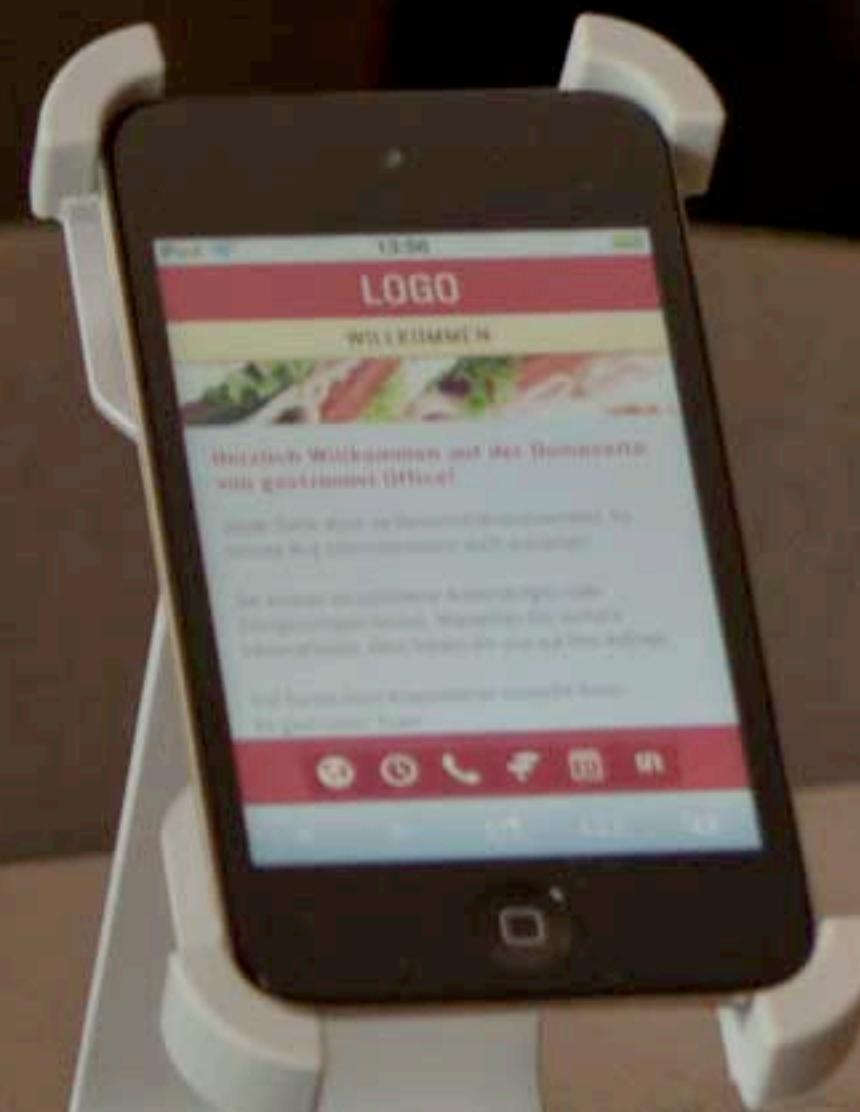
Suchen 

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	Information dort wo man Sie braucht Ihre Servicemitarbeiter können die Kunden auffinden und z.B. die Vorlieben, die Zuverlässigkeit nachschauen.
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	Iudwig K-00179	Lustig, Peter K-00088
Meisner	Merkel, Angela	mops, uschi	Müller	Müller	Müller	Müller

1 2



Internetpräsenz
& Marketing



Office Einkaufen Lagern Kochen Präsentieren Servieren Analysieren E-Mail Dateiverwaltung Hilfe Abmelden

Max Mustermann Manager Mein Restaurant (Bremen) Mein Restaurant

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.

Flexibel

Je nach Vorlage können zahlreiche Einstellungen vorgenommen werden.

Geräteunabhängig

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

Internetpräsenz i

Vorschau Seite

Einstellungen

Grundeinstellungen Bilder Erweiterungen

Online: JA Die Internetpräsenz veröffentlichen? Hinweis: Gilt nur für die Hauptdomain. Die interne Vorlage ist nicht betroffen.

Vorlage*: Internetpräsenz Vorlage 3 Eine Form- bzw. Stilvorlage

Grundeinstellungen

Schriftart: Abel Schriftart (Überschriften): Abel

Schriftgröße: 80 Die Schriftgröße in Prozent

Hintergrund: Die Hauphintergrundfarbe

Grafik vertikal wiederholen: Die Hintergrundgrafik wird vertikal wiederholt dargestellt.

Bereich 1

Hintergrund: Die Hintergrundfarbe im 1. Seitenbereich Schrift: Die Schriftfarbe im 1. Seitenbereich

Bereich 2

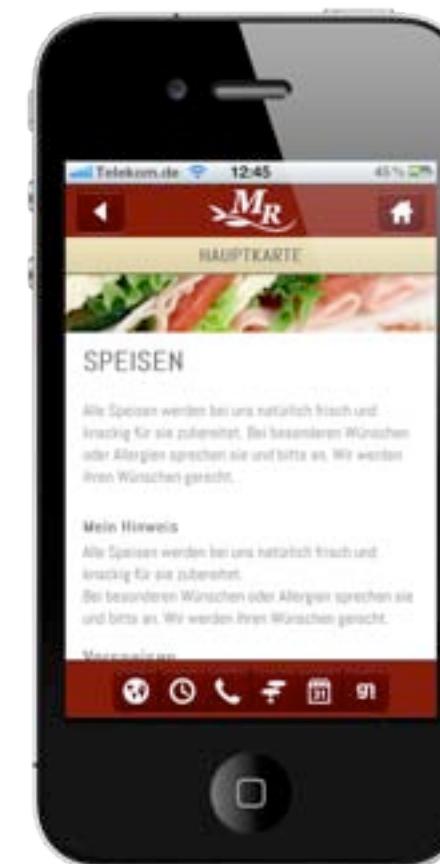
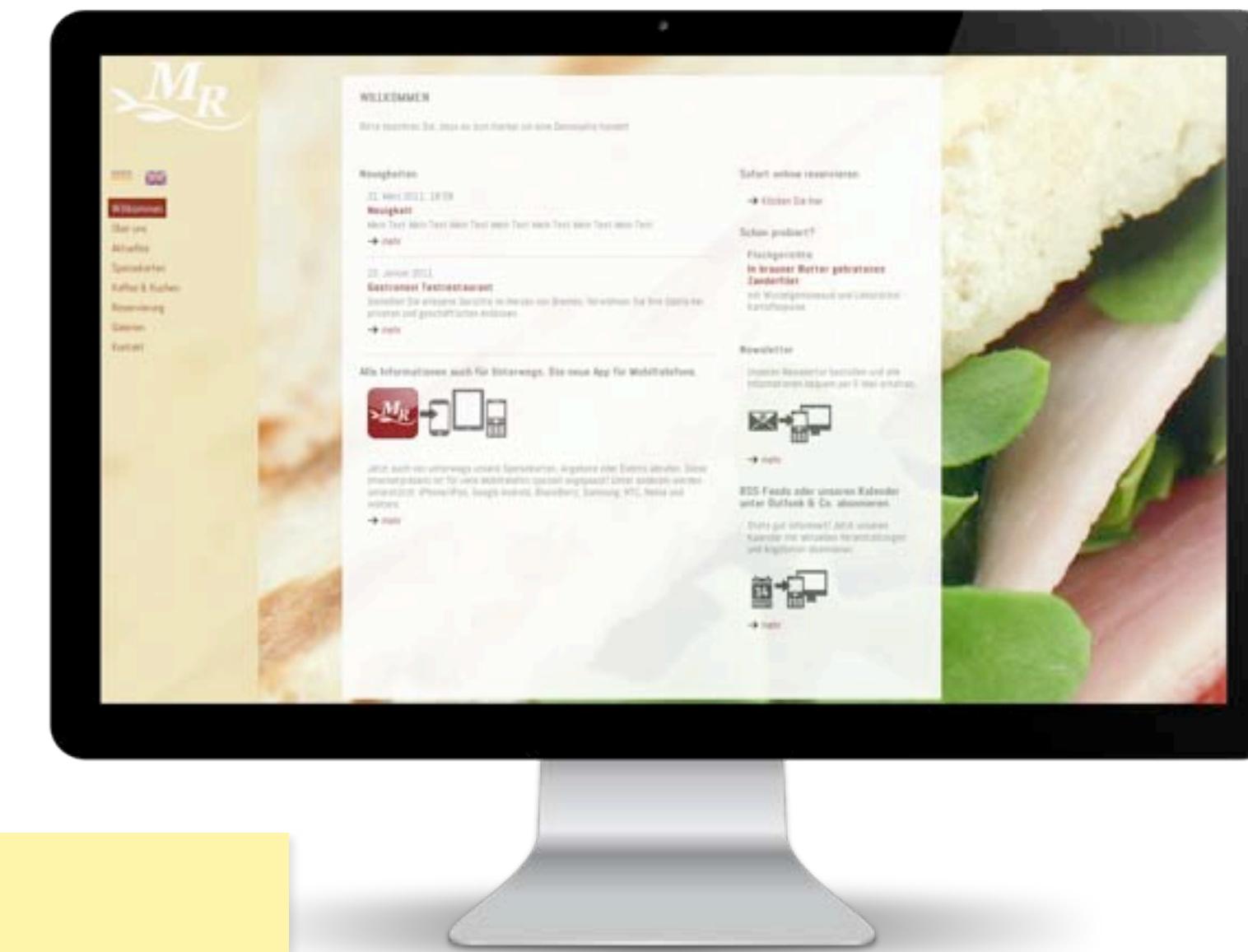
Hintergrund: Die Hintergrundfarbe im 2. Seitenbereich Schrift: Die Schriftfarbe im 2. Seitenbereich Links: Die Schriftfarbe der Verlinkungen

Inhaltsbereich

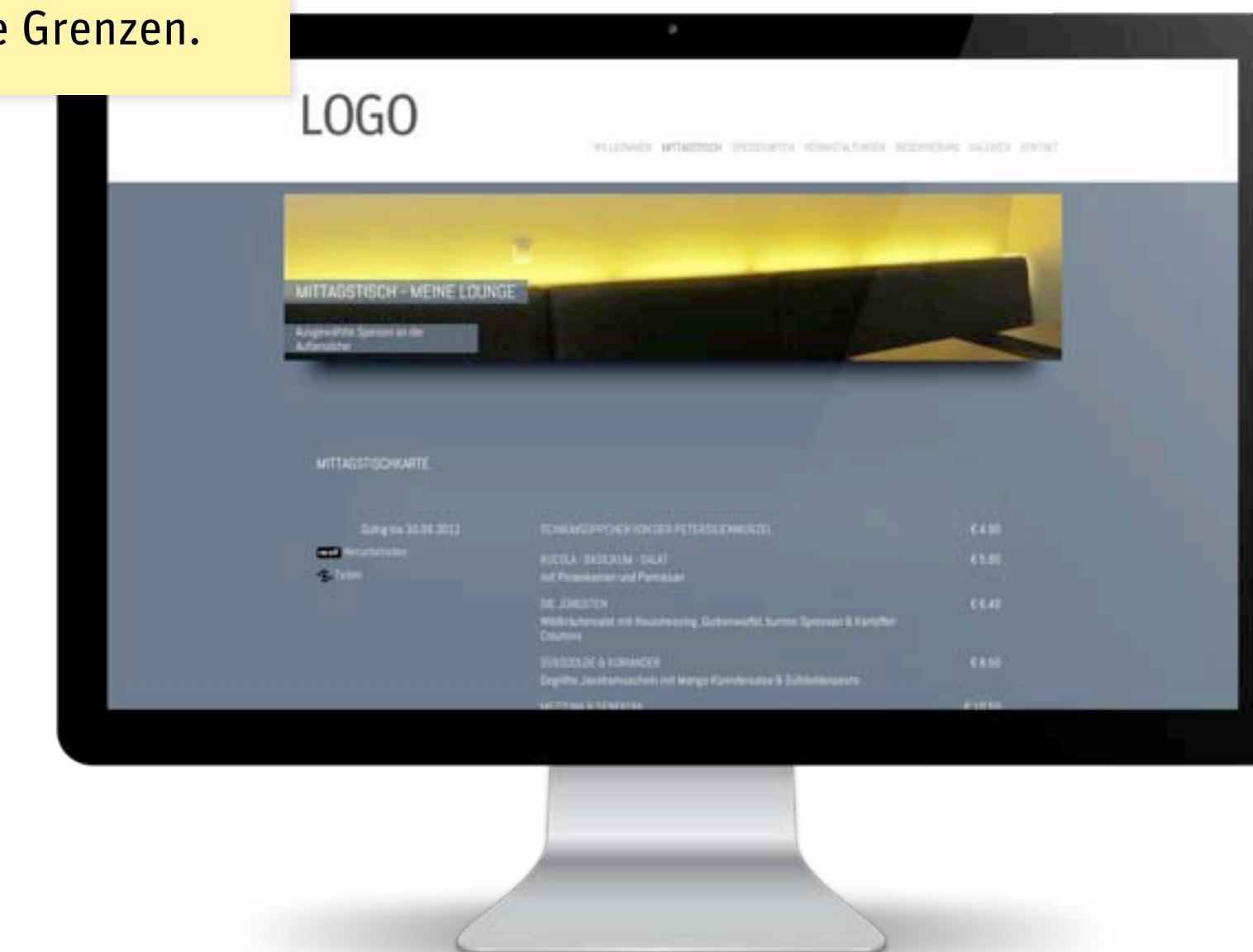
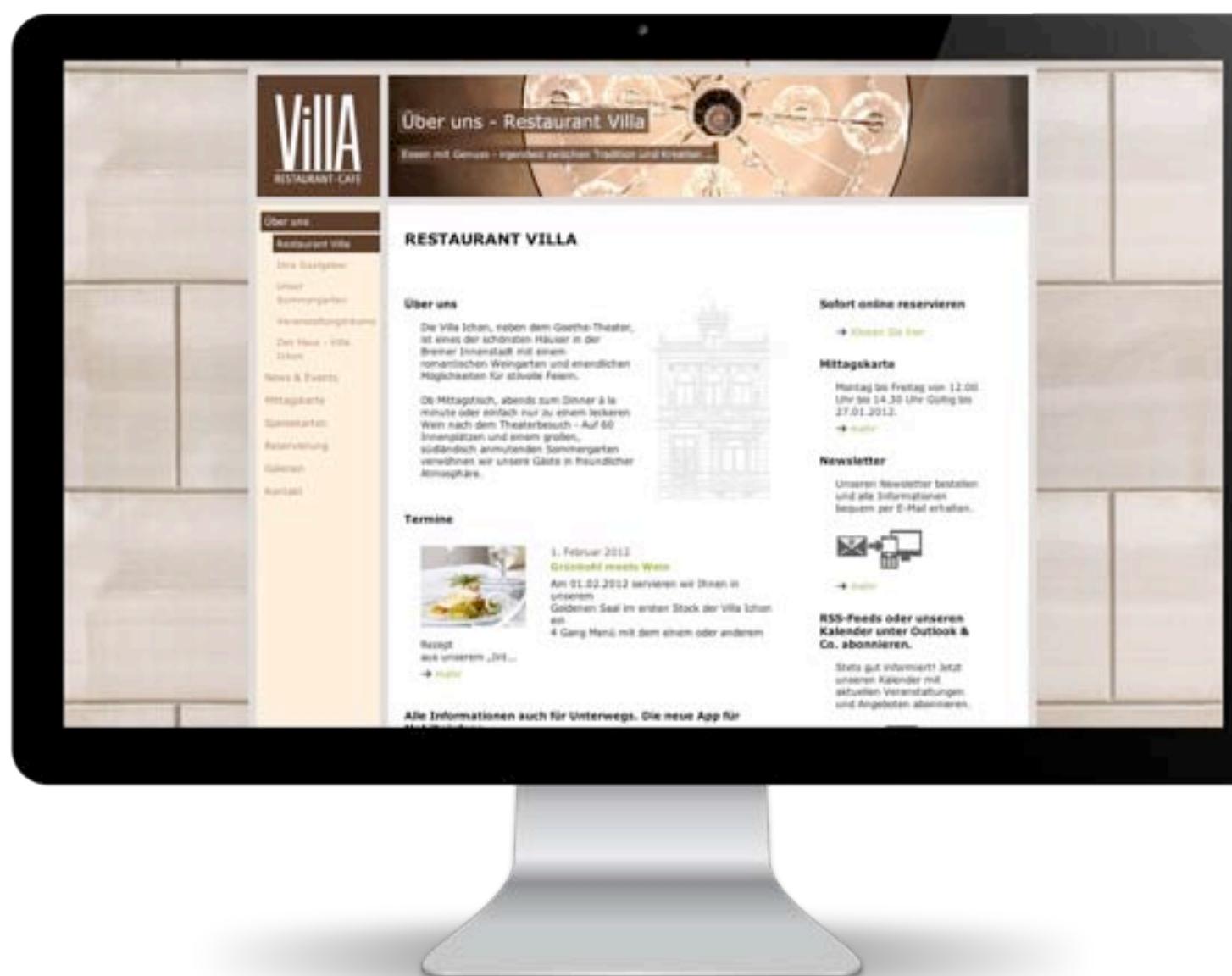
Hintergrund: Die Hintergrundfarbe im Inhaltsbereich Schrift: Die Schriftfarbe im Inhaltsbereich Links: Die Schriftfarbe der Verlinkungen

Aktualisieren Zurücksetzen Speichern

Vorlagen



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



Galerien

Suchen  + Galerie  - Galerie 

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 

#	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.

g1 Office Einkaufen Lagern Kochen Präsentieren Servieren Analysieren E-Mail Dateiverwaltung Hilfe Abmelden

Startseite Aktuelles

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.

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

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 Saison 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.

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)

gn Office Einkaufen Lagern Kochen Präsentieren Servieren Analysieren E-Mail Dateiverwaltung Hilfe Abmelden

Max Mustermann Manager Mein Restaurant (Bremen) Mein Restaurant

Rezepte Suchen Rezept... Titel Preis br.

- Rindergeschnetzeltes 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 Ostfriese € 2,00
- Pfefferminztee € 2,00
- Kamillentee € 2,00
- Eisschokolade € 4,00

Karten + Rezept + Inhalt + Kategorie - Entfernen Drucken & 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
Qype	Mein Restaurant
Facebook	Mein Restaurant
Twitter	gastronovitest

Nur einmal einrichten

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

Was bringen soziale Netzwerke?

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

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.

facebook

gn Office

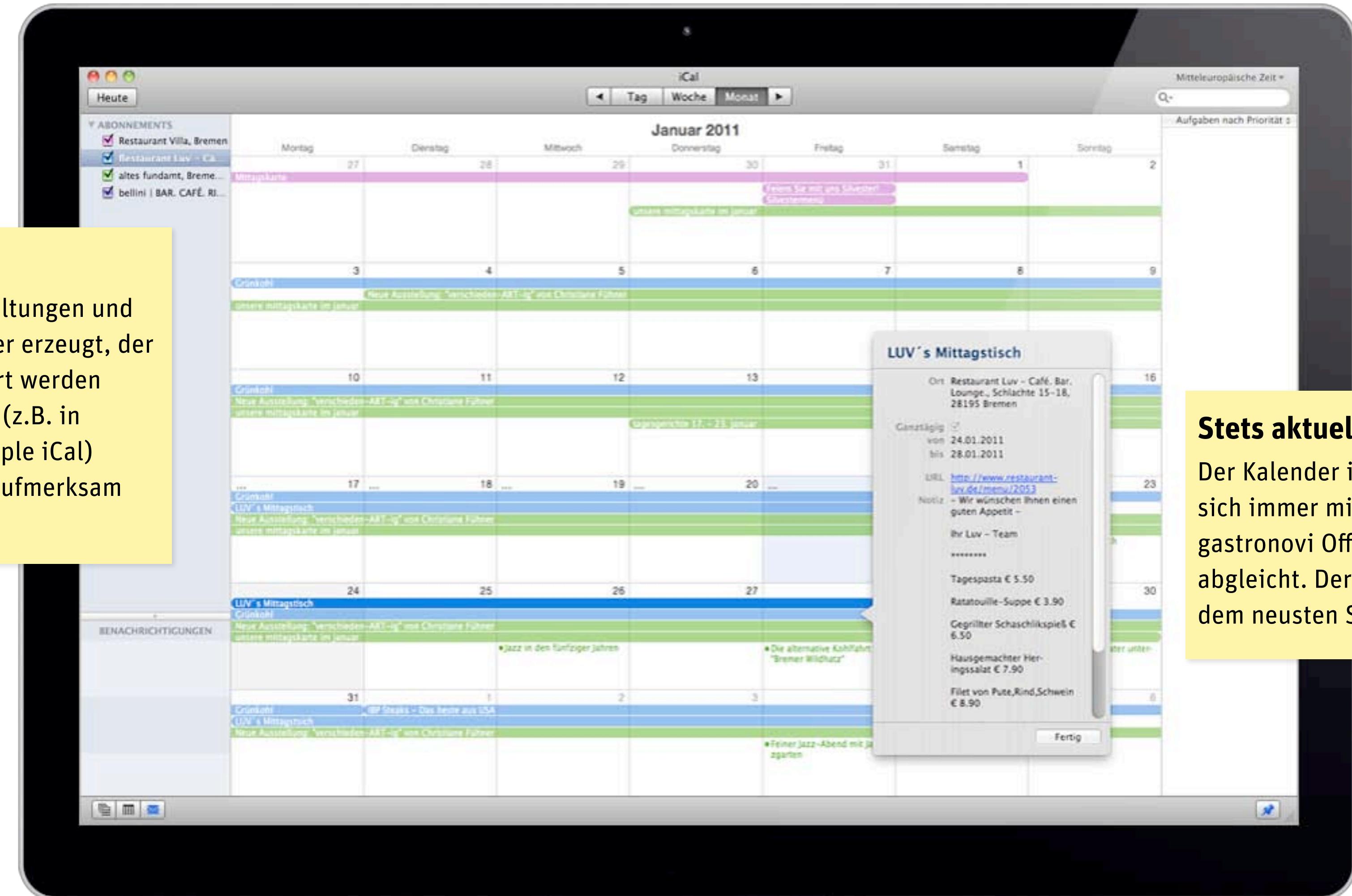
*QYPE ENTDECKEN. EMPFEHLEN.

twitter

8 Einträger Aktualisieren

Abbrechen **Abschicken**

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

Newsletter								
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, 13:00	
Mittagsangebot...	Nein	0 Einträge	Ja	7 Tage	Montag, 17.10.2011, 11:30	Morgen, 11:30	Montag, 19.03.2012, 10:00	
Newsletter ein...	Nein	1 Eintrag	Ja	Keine Wiederholung	Mittwoch, 13.04.2011, 21:00	-	Mittwoch, 13.04.2011, 21:00	
Newsletter Test 1 anbei unsere wöchentliche...	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...	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...	Newslettertest 18:0...	Nein	1 Eintrag	Ja	1 Tag	Montag, 11.04.2011, 18:00	Heute, 18:00	Gestern, 17:00

(1 - 10 von 10 Einträgen)

Inhalte - Newsletter Test 1

Inhalte				
Inhaltselement	Relevanz	Titel	Text	Bild
Statischer Inhalt	automatisch gesetzt	Mein Inhalt	Inhalt Inhalt Inhalt In...	Logo_meinRestaurant
Kommende Mittagskarten	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	

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.

(1 - 5 von 5 Einträgen)

gn Office Einkaufen Lagern Kochen Präsentieren Servieren Analysieren E-Mail Dateiverwaltung Hilfe Abmelden

Max Mustermann Manager Mein Restaurant (Bremen) Mein Restaurant

Startseite Präsentationskanäle verwalten

Präsentationskanäle

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

Kanaleinträge - Facebook

Kanaleintragsart	Relevanz	Titel	Text	Datet	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

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

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.



Seite 1 von 1 (1 - 4 von 4 Einträgen) Seite 1 von 1 (1 - 6 von 6 Einträgen)

Potentielle Fans

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

Gefällt mir

Klicke "gefällt mir" und gewinne!

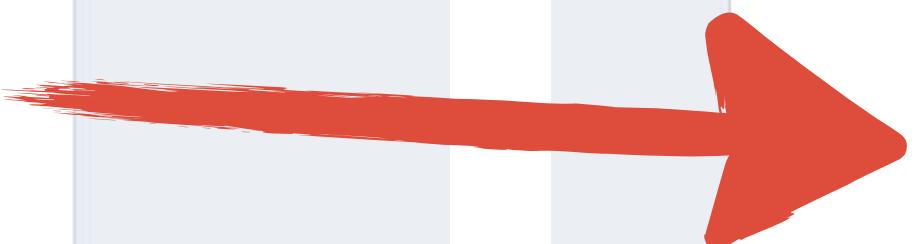
Ab 1000 Likes erhält jeder Fan unserer Seite einen Gutschein für ein alkoholisches Freigetränk!



LÖWENBRÄU

Pflegeaufwand?

Die Pflege erfolgt direkt und einfach in gastronovi Office.



facebook



Löwenbräu Berlin Gutschein-Aktion



Vielen Dank!

Erzähle deinen Freunden von der Aktion und finde deinen Gutschein an dieser Stelle, sobald 1000 Likes erreicht sind. Wir freuen uns auf deinen Besuch!



LÖWENBRÄU BERLIN

Gutschein

Über Gutscheinaktionen locken Sie mehr Gäste in Ihr Restaurant.

gn Office Einkaufen Lagern Kochen Präsentieren Servieren Analysieren E-Mail Dateiverwaltung Hilfe Abmelden

Max Mustermann
Manager Mein Restaurant (Bremen) Mein Restaurant

Sie befinden sich in der Entwurfsansicht Rezeptkalkulation

Übersetzen: Rezept

i Diesen Eintrag übersetzen

Englisch

Titel *: Marble cake ← Marmorkuchen
Der Rezepttitel bzw. die Rezeptbezeichnung (z.B. Wiener Schnitzel)

Mengenbeschreibung: ←
Die genaue Mengen- bzw. Zusatzbeschreibung (z.B. "0,7l Flasche", "0,33l Glas", "mit Eis")

Beschreibung: ← Der klassiker unter den Kuchen.
Die Rezeptbeschreibung laut Karte (z.B. mit Kartoffel-Gurkensalat)

Übersetzungsassistent

Sie sind nicht allein, beim Übersetzen bekommen Sie von gastronovi Office Unterstützung. Damit aber Ihre Qualitätsanforderung gedeckt ist, bestimmen Sie die endgültige Übersetzung.

Nur einmal übersetzen

Wenn ein Rezept bereits übersetzt wurde, kann es überall verwendet werden ohne dass man es immer wieder übersetzen muss.

Schließen Speichern

Aktuelle Warengruppe

Food (Speisen) > Dessert

Um die Warengruppe zu ändern, ziehen Sie bitte das Rezept aus dem Übersichtsfenster 'Rezepte' in die gewünschte Zielwarengruppe.

Seite 1 von 1 50 pro Seite (1 - 3 von 3 Einträgen)

g! Einstellungen Einkaufen Kochen Präsentieren Servieren Analysieren Dateiverwaltung Hilfe Abmelden

Max Mustermann Manager Mein Restaurant (Bremen, Horn-Lehe) Mein Restaurant

Startseite Statistik

Auswahl

- Umsätze
 - Gesamtumsatz
 - Personen
 - Nach Warengruppe
 - Nach Rezept (Umsatz)
 - Nach Rezept (Anzahl)
 - Nach Kellner
 - Nach Tisch
 - Nach Zahlart
- Reservierungen
 - Gesamt
 - Gesamt (ohne Walk-In)
 - Nach Art
 - Nach Tisch
- Wetter
- Temperatur
- Internetpräsenz
 - Besucher

Statistik

Monat Jul 2012 Fläche

Internetpräsenz – Besucher
Sonntag, 01.07.2012, 00:00 – Mittwoch, 01.08.2012, 00:00

Besucher auf Ihrer Internetseite
Wie viele Gäste haben eigentlich Ihre Internetseite besucht?

Tag	Besucher
2. Jul	125
4. Jul	95
6. Jul	90
8. Jul	85
10. Jul	115
12. Jul	105
14. Jul	70
16. Jul	130
18. Jul	105
20. Jul	95
22. Jul	65
24. Jul	115
26. Jul	85
28. Jul	75
30. Jul	150



Tischreservierung

17:02 63%

iPad Reservierungsverwaltung Karl Master Mo. 26. Mär 17:02

Montag 26. März 2012 (KW 13)

Zeit	Erwartet	Bestätigt
13:00	4	49
13:30	39	
14:00	0	0
14:30	0	0
15:00	0	0
15:30	0	0
16:00	0	0
16:30	0	0
17:00	18	37
17:30	37	36
18:00	36	17
18:30	37	37
19:00	37	25
19:30	37	25
20:00	25	25
20:30	25	

Suchen Erwartet 3 Tage Tischplan Kommt Geht

Heute, 19:00

Heute, 20:00

Gerken, Frank 20:00 - 21:00 908904 #10 Bestätigt (Piff)	Kanton, Silke 20:00 - 21:00 873873 #6 Bestätigt (bk)	Bunte, Dirk 20:00 - 21:00 908017 #8 Bestätigt (kj)	Bergmann 20:00 - 21:00 D3B64B #8 Bestätigt (Olle)
--	---	---	--

Sa 24. Mar
So 25. Mar
KW 13
Mo 26. Mar
Di 27. Mar
Mi 28. Mar
Do 29. Mar
Fr 30. Mar

Office Einkaufen Lagern Kochen Präsentieren Servieren Analysieren E-Mail Dateiverwaltung Hilfe Abmelden

Max Mustermann Manager Mein Restaurant (Bremen) Mein Restaurant

Startseite Rezeptkalkulation Kartenverwaltung Internetpräsenz Weiteranalyse Galerien verwalten Aktuelles Präsentationskanäle verwalten Lieferantenkatalog verwalten Bestellungen verwalten Tische verwalten

Bereiche

Tische

Raumplan

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

Bereiche
Definieren Sie unterschiedliche Bereiche Ihres Betriebes.

Raumplan
Graphische Darstellung Ihrer Bereiche und Tische.

Tischnummer	Sitzplätze	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	

Zurücksetzen Speichern

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.

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

Einstellungen

Aut...
Zuk...

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 Guest eine Reservierung spätestens vor seinem gewünschten Termin getätigen, 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 gesendet werden.



Übersicht

Kalender

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

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

Reservierungsverwaltung

Test Benutzer Do. 08. Mär 12:29

Donnerstag 08. März 2012 (KW 10)

54 40
21 23
75 63

Suchen Alle 3 Tage

Heute, 12:00

- Pürwitz, Gero >25m 12:00 - 13:00 F7FEAD #6 Bestätigt (cu)
- 12:11 - 12:41 >10m #2 Walk-In (ha)
- 12:12 - 13:12 #5 Walk-In
- 12:14 - 14:14 #31, #32 Walk-In
- 12:14 - 13:14 #1 Walk-In
- 12:27 - 13:27 #7 Walk-In

Heute, 13:00

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

Heute, 16:00

- Jonderko, Karl 16:00 - 18:00 8359E7 #2 Bestätigt (kj)
- Wulff, Christian 16:00 - 17:00 8CF00E #2 Storniert (aj)
- Jaentsch, Christian 16:00 - 17:00 5D8AB0 #1 Bestätigt (aj)
- Müller, Constantin 16:00 - 17:00 5E5619 #31 Bestätigt (aj)

Heute, 17:00

- Mustermann, Klaus 17:00 - 18:00 AF42DD #6, #5, #4, #3 Bestätigt (ja)
- Mustermann, Klaus 17:00 - 19:00 3D6969 #14 Bestätigt (ja)
- Kaznowski 17:00 - 18:00 183746 #2 Bestätigt (aj)

Heute, 18:00

Reservierungsverwaltung

Test Benutzer Do. 08. Mär 12:29

Donnerstag 08. März 2012 (KW 10)

54 40
21 23
75 63

Tischplan Kommt 2 Geht 1

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.





Detailansicht

gn office
Tischreservierung

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

Details
alle Detailinformationen über die Reservierung.

Tischplan Liste Tische Heute, 16:00 Bereich

Bar

Zugewiesene Tische werden lila dargestellt.

Besetzte Tische werden rot dargestellt.

Demnächst besetzte Tische werden gelb dargestellt.

Freie Tische werden grün dargestellt.

Tischplan Liste Tische Heute, 16:00 Bereich

Bar

#1 - 4 (Lila)

#2 - 4 (Rot)

#3 - 4 (Rot)

#4 - 4 (Rot)

#7 - 5 (Gelb)

#8 - 12 (Gelb)

#9 - 4 (Grün)

#10 - 6 (Grün)

#11 - 6 (Grün)

#12 - 4 (Grün)

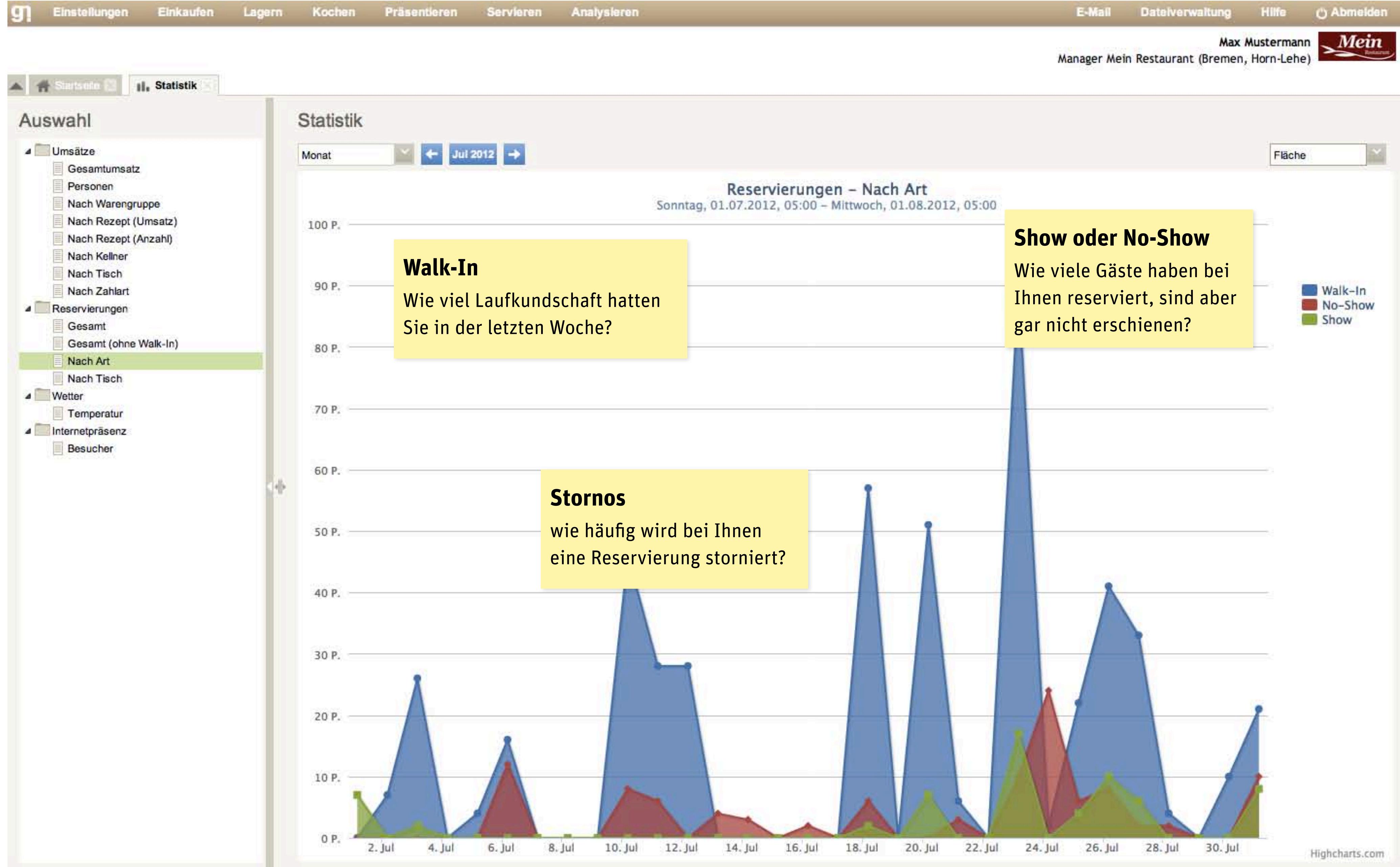
Raucherraum

#32 - 4 (Rot)

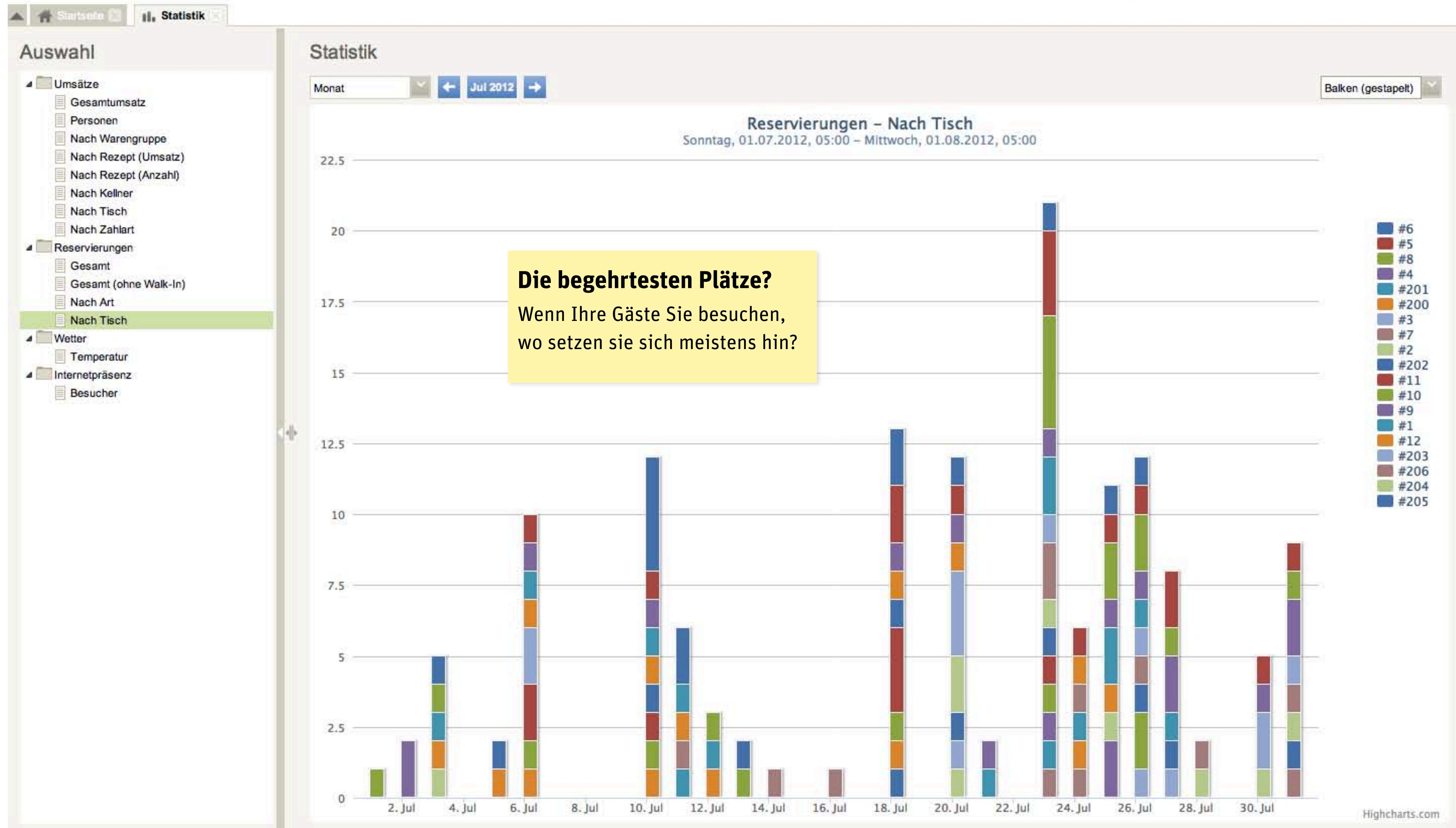
#33 - 4 (Grün)

#31 - 2 (Rot)

Tischzuweisung entfernen Ausgewählte Plätze 0 Tisch zuweisen



Statistiken - Tischreservierung



gn

Office

Kassensystem



gn **Kasse** **Karl Master** **Mi. 18. Jul 16:35**

Liste **Tischplan** **Bereich** **-** **+**

Reservierungen

Reservierungen

Orangene Tische
markieren einen Handlungsbedarf für Ihre Servicekräfte.

Blaue Tische
markieren einen Tisch, der seine Bestellung aufgegeben hat.

Parteien
Wenn mehrere unabhängige Gruppen auf einem Tisch platziert wurden, werden diese übersichtlich dargestellt.

Reservierungen

Aktuelle Reservierungen werden direkt in der Kasse dargestellt und können gleich für die Buchung genutzt werden. Für Ihre Statistik werden die Daten wie der Kunde, der Tisch sowie die Personenanzahl automatisch festgehalten.

gn
Tischreservierung

Tisch	Platzierung
#1	1x 16
#2	1x 4
#3	1x 4
#4	1x 4
#5	1x 4
#6	1x 4
#7	1x 5
#8	1x 12
#9	1x 6
#10	1x 6
#11	1x 6
#12	1x 4
#200	1x 12
#201	1x 12
#202	1x 12
#203	1x 12
#204	1x 12
#205	1x 12
#206	1x 12

Bestellübersicht

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

Bereiche
Alle Tische werden nach Bereichen gruppiert.

Schicht
Aktuelle Schicht, mit Detailinformationen über offene, geschlossene Tische.

Schichtinformationen

Mitarbeiter	Karl Master
Anfang	Mittwoch, 11.07.2012, 17:29
Ende	-

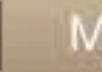
Offene Tische

Tische	7
Betrag	€ 162,80
Personen	52
# Posten	22

Geschlossene Tische

Tische	2
Betrag	€ 46,40
Personen	8
# Posten	7

Kasse

Karl Master  Mi, 18. Jul 16:27 

Menü: Liste, Tischplan, +, Kiosk starten, Alle, Offen, Geschlossen, Übertragen, Schicht, Beenden

Bereiche: Biergarten, Restaurant, Terrasse

Tische (Biergarten):

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

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

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

Kaznowski

Tische (Restaurant):

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

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

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

4	F 6 / 3	€ 31,60
-	-	-
Heute, 16:02		

Born, Andreas

Tische (Terrasse):

5	F 10 / 1	€ 32,80
-	-	-
Heute, 16:05		

5	F 11 / 1	€ 14,00
-	-	-
Heute, 16:04		

Buchung

Suche

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

Suchen

WG

Zurück Stornieren

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 11 Hauptkarte € 2,90

Französische Schokolade mit Cointreau und ... Hauptkarte € 4,00

Echter Ostfriese 22 Hauptkarte € 2,00

Pfefferminztee Hauptkarte € 2,00

Früchtetee Mittagstisch 2 Hauptkarte € 2,00

Cappuccino Hauptkarte € 2,50

Espresso Macchiato Hauptkarte € 2,20

Warengruppen oder Karten

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

Kasse

Tisch #11/2

Karl Master

Mi, 18. Jul 17:23

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.

Offen		
2x Echter Ostfriese		€ 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 Ostfriese		€ 4,00
1x Espresso Macchiato		€ 2,20
Storniert		
1x Italienischer Nudelsalat Reklamation		€ 5,90

Offen, Abgesendet, Storniert

Übersichtliche Darstellung aller Artikel für einen Tisch.

Verkaufspositionen 12
Betrag € 61,60

Detailansicht

Kasse Tisch #202/1 **Karl Master** **Mi, 18. Jul 16:37**

steak

WG

Hauptkarte

Desertkarte

Mittagstisch

Zurück **Stornieren**

Detailansicht

Rumpsteak mit Kräuter - Knoblauchbutter € 14,50

Hauptkarte
dazu Speckbohnen und Pommes

Zusatzstoffe
34) gentechnisch veränderter Rohstoff, 11) mit Süßungsmittel

Allergene
18) Eier und -erzeugnisse, 22) Milch und -erzeugnisse, 25) Senf

Detailansicht

Jeder Artikel kann in der Detailansicht vom Servicepersonal aufgerufen werden.

Offen

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

Abgesendet

1x Tiramisu € 3,90

1x Apfelstrudel € 5,50

1x Coca-Cola Flasche 0,2l € 2,50

Verkaufspositionen 8
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?

Rechnung **Bewirtungsbeleg** **Außer-Haus** **gn Tischreservierung**

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:

Statistik und Notizen

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

Rabatt **Bezahlen**

Offen € 33,60 **Rechnungsbetrag** € 12,80

Kasse **Tisch #4/2** **Karl Master** **Mi, 18. Jul 16:02**

Walkout

	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

Getrennt oder zusammen bezahlen?

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

Journaleinträge

→ 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 Ostfriese auf Vorgang #11/2 gebucht für € 2.00.	Heute, 17:22	#11/2	1x Echter Ostfriese	Karl Master (master)
Position 1x Echter Ostfriese auf Vorgang #11/2 gebucht für € 2.00.	Heute, 17:22	#11/2	1x Echter Ostfriese	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.

Schichten

Mitarbeiter	Anfang
Master, Karl	11.07.2012, 17:29
Mustermann, Max	10.07.2012, 17:34
Kaznowski, Bartłomiej	10.07.2012, 10:14
Mustermann, Max	10.07.2012, 10:14
Mustermann, Max	10.07.2012, 10:14

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.

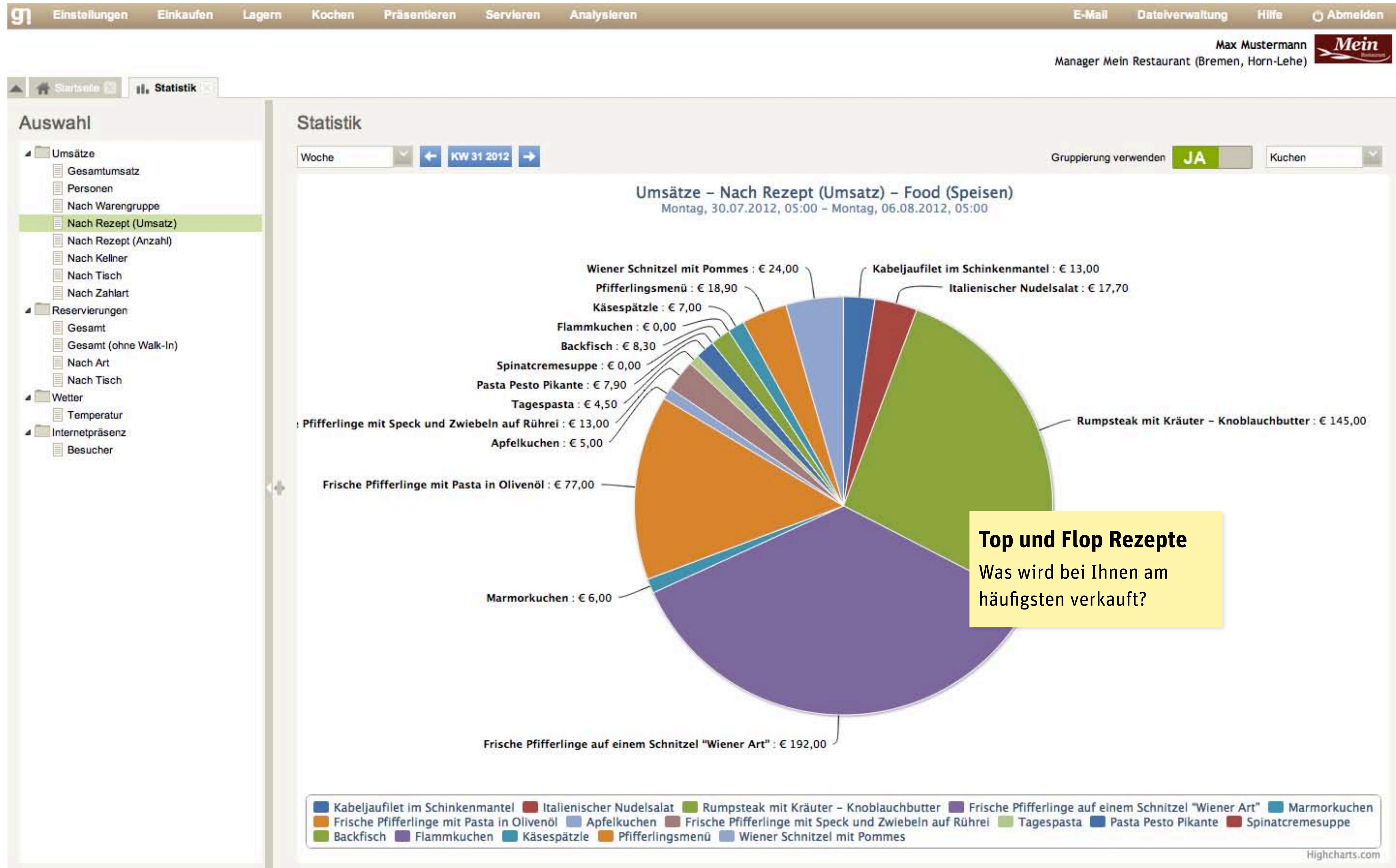
Verkäufe

Verkäufe

Verkaufspositionen

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

Betrag € 104,50



gn Einstellungen Einkaufen Lagern Kochen Präsentieren Servieren Analysieren

E-Mail Dateiverwaltung Hilfe Abmelden

Max Mustermann Manager Mein Restaurant (Bremen, Horn-Lehe) Mein Restaurant

Startseite Statistik

Auswahl

- Umsätze
 - Gesamtumsatz
 - Personen
 - Nach Warengruppe
 - Nach Rezept (Umsatz)
 - Nach Rezept (Anzahl)
 - Nach Kellner**
 - Nach Tisch
 - Nach Zahlart
- Reservierungen
 - Gesamt
 - Gesamt (ohne Walk-In)
 - Nach Art
 - Nach Tisch
- Wetter
 - Temperatur
- Internetpräsenz
 - Besucher

Statistik

Woche KW 30 2012

Umsätze – Nach Kellner
Montag, 23.07.2012, 05:00 – Montag, 30.07.2012, 05:00

Kuchen

Kellner	Umsatz
Mustermann	€ 298,75
Jaentsch	€ 176,40
Westphal	€ 138,60
Kaznowski	€ 84,12
Jonderko	€ 2,00

Wer ist Kellner der Woche?
Sie wollen den besten Kellner belohnen und noch mehr motivieren? Kein Problem!

Highcharts.com

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

KundenNr.	Anrede	Vorname	Nachname	Geburtstag	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		Norris			
K-00072	Frau	Christi				
K-00058	Herr	Mirco				
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	Duft	-	03043343224	
K-00039	Frau		Buschmann	-		
K-00062	Frau	Muster	Blik	-	42140932222	
K-00028	Herr		Bergmann	-	+49 172 44554433	

Kundenverwaltung

Jeder Guest, der bei Ihnen reserviert, taucht automatisch in der Kundenverwaltung auf.

Kunden

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

Reservierungen

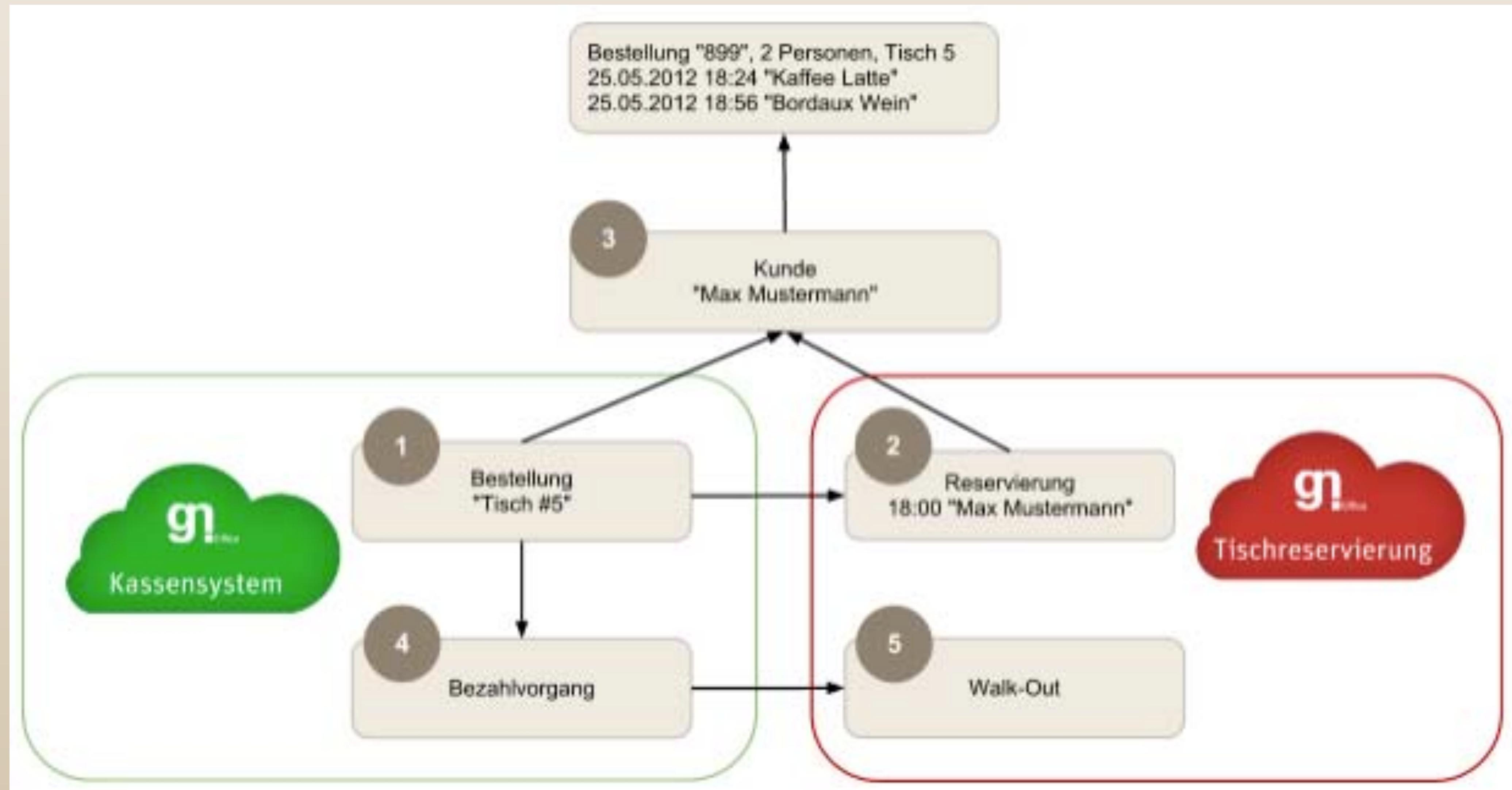
Reservierungen - K-00013

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



gn
Office

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

gn
Office

Franchise



Erfolgreich im Einsatz

Flexibel

Wächst mit Ihrem Bedarf und der Anzahl der Betriebe mit.

Zentrale Verwaltung

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



Rückvergütungen

werden durch die zentrale Verwaltung aller Artikel und Lieferanten eingehalten.

Präsentation

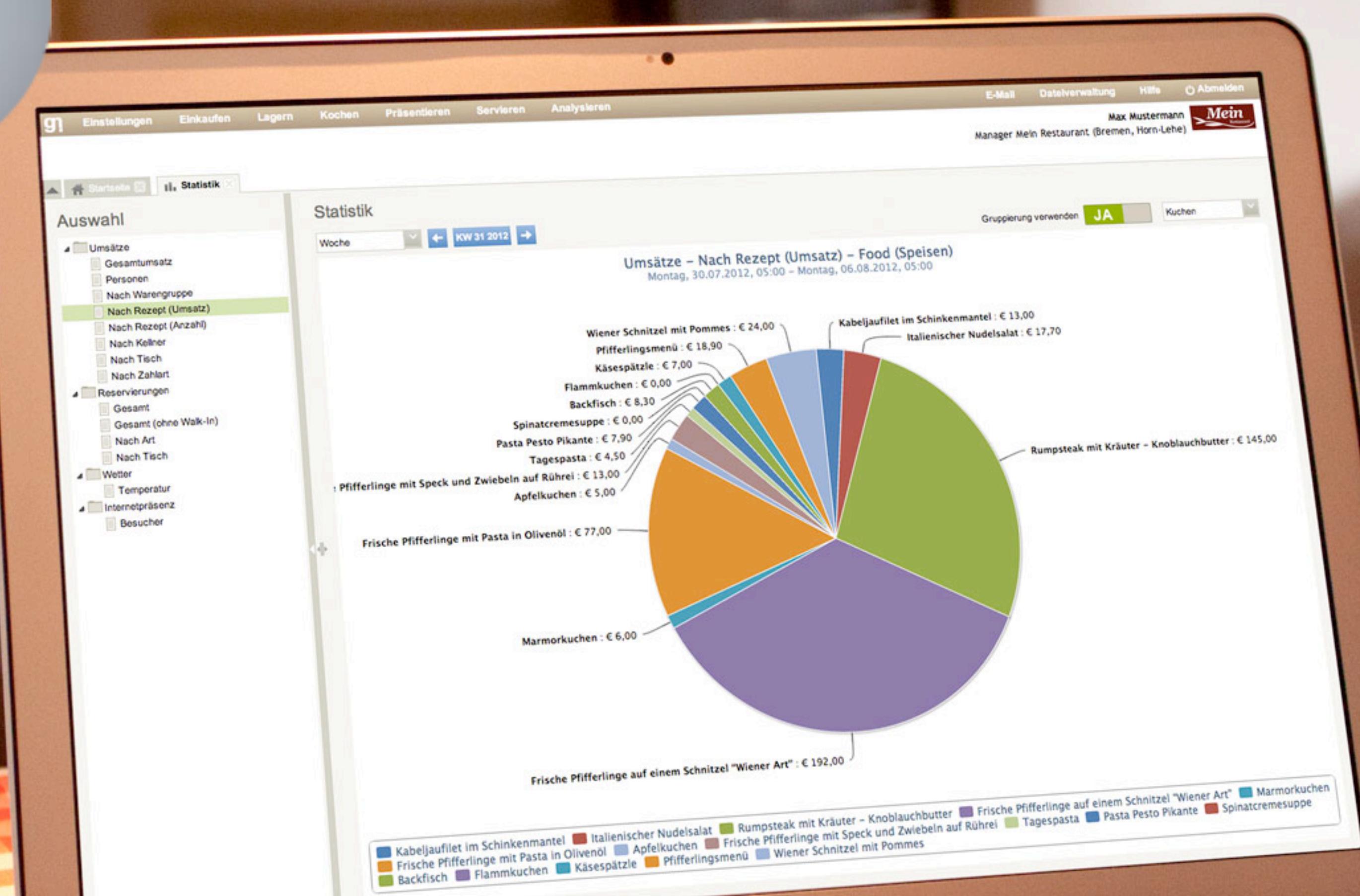
Einheitliche und professionelle Präsentation.

Franchise oder Mehrbetrieb

Auch geeignet für unterschiedliche Konzepte.

Statistiken

g!Office



Auswahl

- Umsätze
 - Gesamtumsatz
 - Personen
 - Nach Warengruppe
 - Nach Rezept (Umsatz)
 - Nach Rezept (Anzahl)
 - Nach Kellner
 - Nach Tisch
 - Nach Zahlart
- Reservierungen
 - Gesamt
 - Gesamt (ohne Walk-In)
 - Nach Art
 - Nach Tisch
- Wetter
 - Temperatur
- Internetpräsenz
 - Besucher

Statistik

Monat Jul 2012

Fläche

Wetter – Temperatur

Sonntag, 01.07.2012, 00:00 – Mittwoch, 01.08.2012, 00:00



Wie war das Wetter, wie wird es morgen?

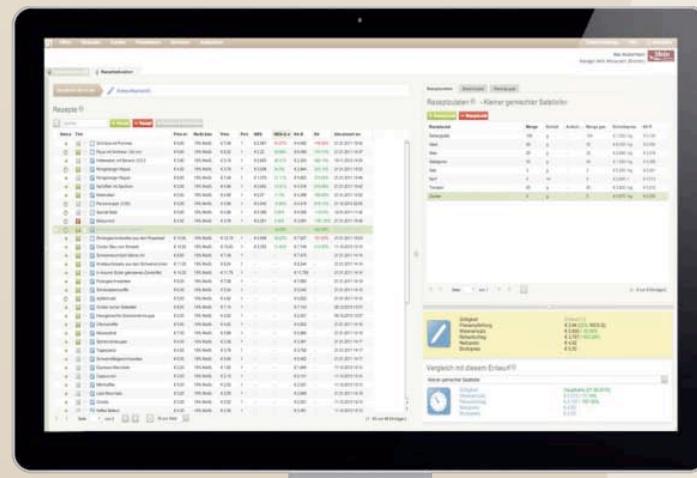
Sie wissen es am besten! Wenn es warm wird, wirkt sich das sofort auf die Besucher aus. Nutzen Sie die Daten der Vergangenheit, um sich für die Zukunft besser vorzubereiten. Die Prognose hilft Ihnen zusätzlich dabei!

Übersicht, Verwaltung, Koordination, Delegation

Bestellung
Warenannahme



Kalkulation
Kartenverwaltung



Lieferant



Küche

Kasse
Tischreservierung



Service



Berater



Manager



Gast zu Hause



Kundenverwaltung



Gast unterwegs



Gäste im Restaurant



Finden
Informieren
Tisch reservieren
Kalender abonnieren
Newsletter empfangen

Konzepterstellung, Umsetzung, Beratung, Feedback

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

www.gastronovi.de