EINRICHTUNGS-ANLEITUNG

In 12 Schritten startklar.

Leg deine Unterlagen bereit und geh die Schritte der Reihe nach durch. Jeden erledigten Schritt hakst du ab. Alles wird automatisch gespeichert, du kannst jederzeit aufhören und später weitermachen.

Los geht's

Das legst du bereit

Je mehr davon da ist, desto schneller bist du fertig. Fehlt etwas, fang trotzdem an und ergänze es später.

- **Speisekarte**
  Als Foto, PDF oder Link. Mit Getränkekarte.
- **Rezepte deiner wichtigsten Gerichte**
  Was kommt auf den Teller und wie viel davon. Grob reicht für den Start, genau wird es später.
- **Lieferantenrechnungen**
  Die letzten 4 bis 6 Wochen, als PDF oder Handyfoto. Daraus kommen deine echten Einkaufspreise.
- **Liste deiner Lieferanten**
  Name, Ansprechpartner, Bestelltage. Ein Zettel reicht.
- **Monatliche Kosten**
  Miete, Personal, Strom und Gas, Versicherungen, Steuerberater, Leasing. Die BWA vom Steuerberater ist ideal.
- **Kassen-Export**
  Die verkauften Artikel des letzten Monats aus deiner Kasse, als Datei (CSV, Excel oder PDF).
- **Dein Team**
  Wer bestellt, wer zählt, wer arbeitet in Küche, Bar und Service.
- **Öffnungszeiten**
  Für jeden Tag, mit Ruhetag.

Schritt für Schritt

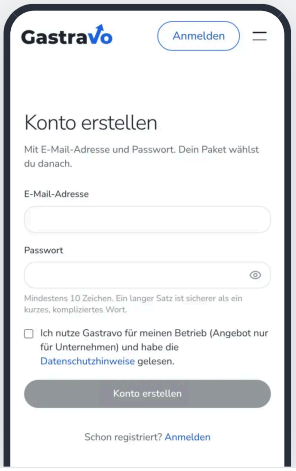
Schritt 1 · 2 Minuten

Konto erstellen

www.gastravo.de/registrieren

Leg dein Konto mit deiner eigenen E-Mail-Adresse an. Deine Daten gehören dir, nur du und dein Team sehen sie.

- E-Mail und Passwort eingeben
- Bestätigungs-Mail öffnen und auf den Link tippen
- Gastravo aufs Handy holen: im Browser „Zum Home-Bildschirm“ oder die App laden



Schritt 2 · 5 Minuten

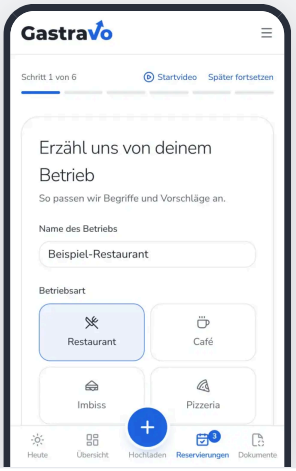
Betrieb und Öffnungszeiten

Startet nach der Anmeldung von selbst

Gastravo fragt dich Schritt für Schritt: Name des Betriebs, Art des Betriebs und deine Öffnungszeiten.

- Betriebsart wählen, zum Beispiel Restaurant oder Café
- Öffnungszeiten für jeden Tag eintragen, Ruhetag markieren
- Tage im Monat und Zielwerte stehen schon richtig drin

Tipp: Die Öffnungszeiten nutzt Gastravo auch für Reservierungen: an Ruhetagen sagt es Anfragen automatisch freundlich ab.



Schritt 3 · 10 Minuten

Monatliche Kosten

Menü → Betriebskosten

Der Fragebogen fragt eine Kostenart nach der anderen ab. So vergisst du nichts und siehst später, was vom Umsatz wirklich bleibt.

- „Fragebogen starten“ tippen
- Beträge aus BWA oder Kontoauszug eintragen
- Was du nicht hast: einfach „Habe ich nicht“ tippen



Schritt 4 · 10 Minuten

Lieferantenrechnungen hochladen

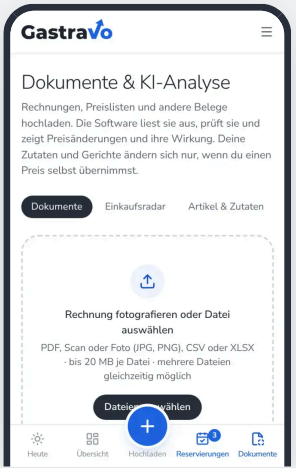
Menü → Dokumente & KI-Analyse

Fotografier deine Rechnungen oder lade die PDFs hoch. Die KI liest Lieferant, Artikel, Mengen und Preise selbst aus.

- „Rechnungen hochladen“ tippen, mehrere auf einmal gehen
- Auf dem Handy legt die Kamera einen Rahmen um das Blatt
- Lieferanten werden dabei automatisch angelegt

Tipp: Rechnungen vom Großhändler kannst du auch direkt aus der Lieferanten-App an Gastravo teilen.

Keine Zeit? Diesen Schritt übernehmen wir bei der Komplett-Einrichtung für dich.



Schritt 5 · 15 Minuten

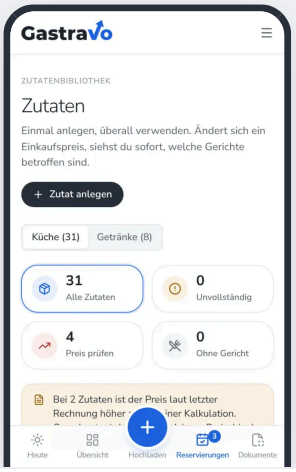
Zutaten prüfen

Menü → Zutaten

Aus den Rechnungen entstehen deine Zutaten mit echten Einkaufspreisen. Du prüfst nur noch kurz und ergänzt, was fehlt.

- Artikel aus der Rechnung mit einer Zutat verbinden
- Bei Fleisch und Gemüse angeben, wie viel nach dem Putzen übrig bleibt
- Neue Rechnung, neuer Preis: Gastravo aktualisiert ihn von selbst

Keine Zeit? Diesen Schritt übernehmen wir bei der Komplett-Einrichtung für dich.



Schritt 6 · 3 bis 5 Minuten pro Gericht

Gerichte anlegen

Menü → Gerichte

Pro Gericht trägst du Verkaufspreis und Zutaten mit Menge ein. Gastravo zeigt dir sofort, was dir jeder Teller bringt.

- Mit den 10 Gerichten anfangen, die am meisten verkauft werden
- Soßen und Beilagen einmal als Grundrezept anlegen und überall nutzen
- Fertig gekaufte Sachen (zum Beispiel Kuchen) einfach mit Einkaufspreis

Tipp: Rot markierte Gerichte bringen zu wenig. Genau dort lohnt sich ein Blick auf Portion oder Preis.

Keine Zeit? Diesen Schritt übernehmen wir bei der Komplett-Einrichtung für dich.



Schritt 7 · 10 Minuten

Getränke anlegen

Menü → Getränke

Flasche, Fass oder Glas: Einkauf und Ausschank eintragen, den Rest rechnet Gastravo.

- Getränk aus der Rechnung übernehmen
- Glasgröße und Kartenpreis eintragen
- Bier vom Fass, Wein, Softdrinks, Kaffee: alles geht

Keine Zeit? Diesen Schritt übernehmen wir bei der Komplett-Einrichtung für dich.



Schritt 8 · 10 Minuten

Kasse verbinden

Menü → Kassensystem

Gastravo übernimmt deine Verkäufe aus der Kasse und ordnet sie deinen Gerichten zu. Dann siehst du jeden Tag, was wirklich verkauft und verdient wurde.

- Direktverbindung, wenn deine Kasse sie anbietet
- Sonst den Export aus der Kasse als Datei hochladen
- Kassenartikel einmal deinen Gerichten zuordnen, danach geht es automatisch

Tipp: Welcher Export der richtige ist, zeigen wir dir gern am Telefon oder per Video.



Schritt 9 · 5 Minuten

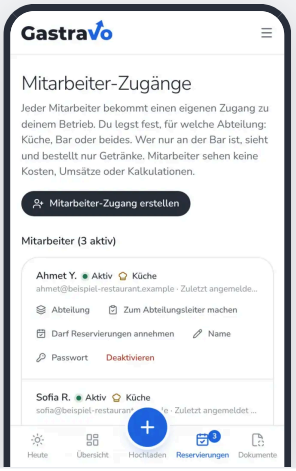
Team einladen

Menü → Mitarbeiter-Zugänge

Jeder Mitarbeiter bekommt einen eigenen Zugang für seinen Bereich: Küche, Bar oder Service. Er sieht nur, was er braucht, und keine Zahlen.

- „Mitarbeiter-Zugang erstellen“ tippen
- Name und Bereich wählen, Passwort wird vorgeschlagen
- Zugang per WhatsApp schicken, fertig

Tipp: Das Team kann in seiner eigenen Sprache arbeiten, zum Beispiel Türkisch, Arabisch oder Englisch.



Schritt 10 · 5 Minuten

Reservierungen einstellen

Unten in der Leiste → Reservierungen

Alle Reservierungen an einem Ort: vom Telefon, per Mail oder über deine Website. Das Team sieht sofort, was heute ansteht.

- Plätze im Restaurant eintragen
- Weiterleitung für Reservierungs-Mails einrichten (einmalig, 2 Minuten)
- Neue Anfragen mit einem Tipp annehmen oder absagen



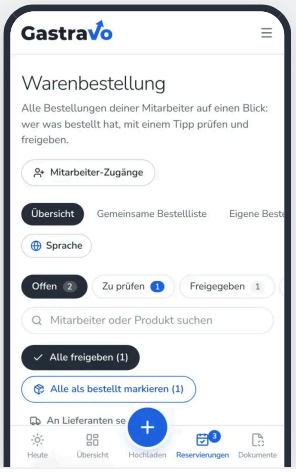
Schritt 11 · 10 Minuten

Warenbestellung

Menü → Warenbestellung

Deine Produkte pro Lieferant und Bereich. Das Team trägt ein, was fehlt, du siehst eine fertige Liste pro Lieferant.

- Produkte kommen aus deinen Rechnungen
- Jedem Produkt Küche oder Bar und einen Lagerort geben
- Bestelltage der Lieferanten eintragen, Gastravo erinnert



Schritt 12 · 1 Minute am Tag

Jeden Tag: Heute

Menü → Heute

Fertig eingerichtet! Ab jetzt reicht ein Blick am Tag: was gut läuft, wo Geld verloren geht und was als Nächstes zu tun ist.

- Neue Rechnungen einfach weiter hochladen
- Einmal im Monat die Inventur mit dem Handy zählen
- Das Team lernt nebenbei in der Gastravo Academy



Lieber mit Hilfe?

Wir richten Gastravo gemeinsam mit dir ein: am Telefon, per Video oder in der Nähe von München direkt bei dir im Restaurant. Mit der Komplett-Einrichtung tragen wir alles aus deinen Unterlagen für dich ein.

Termin anfragen | Startvideo ansehen

Jetzt Konto erstellen