

KI GASTRO PRÄSENTIERT

Bianca

Deine persönliche KI-Assistentin
für die Gastronomie



Ein System. Eine Kollegin. Alles drin.

Warenwirtschaft · Personal · Reservierungen · Finanzen · E-Mail

Social Media · Homepage · Recherche · Wetter · Analyse

Meine Möglichkeiten sind grenzenlos.

Servus!

Ich bin die Bianca.



Ich bin deine persönliche KI-Assistentin – und deine Verbindung in die digitale Welt. Stell dir vor, du kommst in der Früh und alles Organisatorische ist schon erledigt. Der Dienstplan steht, die E-Mails sind beantwortet, der Lagerbestand ist gecheckt. Das bin ich.

Du musst keine Software lernen. Du redest einfach mit mir – per Sprache oder Text. So einfach wie eine Nachricht an eine Freundin. Und ich werde jeden Tag besser, weil ich von dir lerne.

Meine Möglichkeiten sind grenzenlos



Ich lerne von dir – jeden Tag

Je länger wir zusammenarbeiten, desto besser verstehe ich deinen Betrieb. Du kannst mir Dokumente hochladen – Hygieneschulungen, Rezepturen, Betriebsanweisungen – und ich lerne das sofort.



Ich greife auf alles Wissen zu

Rezepte, Lieferanten, HACCP-Vorschriften, Gastro-Trends, Wetterdaten, Preisvergleiche, Rechtsfragen – ich finde alles im Internet. In Sekunden statt Stunden.



Ich analysiere deine Daten

Welcher Tisch bringt den meisten Umsatz? Wie war der Wareneinsatz letzte Woche? Korreliert das Wetter mit deinen Gästezahlen? Ich erkenne Muster die du übersehen würdest.



Ich verbinde mich mit jedem System

Kassensystem, Buchhaltung, Lieferanten-Portale, Wetterdienst, Google, Instagram – wenn es eine Schnittstelle gibt, kann ich mich anbinden und mit den Daten arbeiten.



Ich arbeite proaktiv

Ich warte nicht bis du fragst. Lagerbestand niedrig? Neue Google-Bewertung? E-Mail vom Steuerberater? Ich handle sofort und informiere dich.

So einfach wie eine Nachricht an eine Freundin.

Ich bin deine Verbindung in die digitale Welt.



Du musst kein Technik-Experte sein. Du schreibst mir einfach was du brauchst – oder sagst es mir per Sprache. Alles was digital ist, übernehme ich für dich. Du machst das was nur du kannst: kochen, Gäste begeistern, dein Team zusammenhalten.

Ich kann nicht kochen und ich kann deine Gäste nicht begrüßen – aber alles was mit Bildschirm, Handy und Internet zu tun hat? Das ist meine Welt.

So einfach wie WhatsApp

Du tippst oder sprichst – ich verstehe dich. Keine Menüs, keine Schulung. Sag einfach was du brauchst.

Ich werde jeden Tag besser

Hygieneschulung gemacht? Lade die Unterlagen hoch, ich lerne sofort. Neues Rezept? Ich merke es mir. Je mehr du mir zeigst, desto mehr kann ich für dich tun.

Alles Digitale läuft über mich

E-Mails, Reservierungen, Homepage, Social Media, Lieferscheine, Dienstpläne, Bewerbungen – alles was am Bildschirm passiert.

Dein ganzes Team hat mich dabei

Über die App kann jeder im Team mit mir reden – Dienstplan ansehen, Schicht tauschen, Fragen stellen. Ich bin immer erreichbar.

Ich passe in dein bestehendes System

Egal welches Kassensystem du hast – ready2order, gastronovi, Tenderist – ich verbinde mich per Schnittstelle und arbeite mit deinen Daten.



Warenwirtschaft & Lager

- Lieferschein fotografieren – OCR erkennt alles automatisch
- Rechnungen automatisch mit Lieferscheinen matchen
- Preisabweichungen sofort melden („Lachs ist 8% teurer!“)
- Lagerbestand in Echtzeit – „Haben wir noch Erdbeeren?“
- Automatisch nachbestellen per E-Mail an den Lieferanten
- Lieferanten-Preisvergleich auf Knopfdruck
- Neue Lieferanten automatisch aus Dokument anlegen
- Mindestbestand-Warnungen: Push aufs Handy

Personal, Dienstplan & Recruiting

- Dienstplan automatisch erstellen (Stunden, Wünsche, Wetter, Reservierungen)
- KV-basierte Lohnberechnung mit allen Zuschlägen
- Jemand krank? Ich finde selbstständig Vertretung!
- Einstempeln/Ausstempeln per App mit persönlicher Begrüßung
- Stellenanzeige schreiben und auf Homepage + Social Media posten
- Bewerbungen empfangen, sortieren und zusammenfassen
- Fairness-Report: Sonntage, Feiertage, Überstunden fair verteilt
- Mitarbeiter können direkt mit mir über ihren Dienstplan reden

Reservierungen & Gästemanagement

- Intelligente Tischzuweisung (kennt jeden Platz und seine Besonderheiten)
- Automatische Bestätigungs-E-Mails mit persönlichem Touch
- Echtzeit-Synchronisation mit deiner Homepage
- Besondere Anlässe erkennen: „Herr Müller hat Geburtstag!“
- Stammgast-Erkennung: Vorlieben, Allergien, Lieblingstisch merken
- Stornierungen automatisch verarbeiten und Platz freigeben

Finanzen, Analyse & Insights

- Umsatz, Wareneinsatz, Personalkosten – alles live auf einen Blick
- „Wie viel Umsatz haben wir gestern gemacht?“ – sofortige Antwort
- „Welcher Tisch bringt den meisten Umsatz?“ – ich analysiere das
- „Wie hoch waren die Personalkosten letzte Woche?“
- Deckungsbeitrag und Ranking pro Gericht
- Vergleich mit Vorwoche, Vormonat, Vorjahr
- Steuerberater-Export als ZIP per E-Mail – ein Klick
- Korrelation Wetter vs. Gästeaufkommen analysieren

E-Mail, Kommunikation & Gäste-Feedback

- Mehrere E-Mail-Konten gleichzeitig verwalten
- Automatische Antwort-Entwürfe für jede eingehende E-Mail
- Gäste nach dem Besuch per E-Mail fragen: „Wie war es?“
- Beschwerden sofort erkennen und an dich weiterleiten
- Newsletter und Aktionen an deine Gäste versenden
- Stammgast-Erkennung und komplette Kunden-Historie

Social Media, Homepage & Marketing

- Foto machen → Instagram-Caption → posten – fertig!
- Facebook-Posts für Mittagsaktionen, Happy Hour, Events
- Neue Google-Bewertung? Ich antworte freundlich in deinem Namen
- Stellenanzeige als Social Media Post: „Wir suchen Verstärkung!“
- Website-Texte und Bilder per Sprache ändern
- Speisekarte immer aktuell halten – automatisch

Wetter, Prognosen & Planung

- Tägliche Wetterdaten automatisch abrufen
- „Brauchen wir morgen die Terrasse?“ – ich weiß es
- Personalplanung basierend auf Wettervorhersage
- Korrelation: Welches Wetter bringt die meisten Gäste?
- Saisonale Trends erkennen und Empfehlungen geben

Recherche, Wissen & Weiterbildung

- Lieferanten in deiner Region finden und vergleichen
- Rezepte recherchieren und an deine Karte anpassen
- Rechtsfragen klären: Arbeitsrecht, Hygiene, Steuern
- HACCP-Vorschriften und Lebensmittelrecht nachschlagen
- Gastro-Trends und Marktentwicklungen verfolgen
- Dokumente hochladen → ich lerne sofort daraus
- Hygieneschulungen, Rezepturen, Betriebsanweisungen – alles gespeichert



Deine Mitarbeiter können auch mit mir reden

Jeder in deinem Team bekommt Zugang zu mir – über eine einfache App am Handy. Ich begrüße jeden persönlich, kenne ihre Vorlieben und bin immer ansprechbar.

- Einstempeln mit persönlicher Begrüßung: „Guten Morgen Lisa! Heute erwartet uns ein voller Tag.“
- Dienstplan jederzeit am Handy einsehen
- Schichttausch direkt über mich anfragen und organisieren
- Krankmeldung durchgeben – ich kümmere mich um den Rest
- Neue Mitarbeiter finden: Ich schreibe die Stellenanzeige, poste sie und sortiere Bewerbungen vor
- Fragen stellen: „Bianca, wann arbeite ich nächste Woche?“

Ich denke mit – jeden Tag, rund um die Uhr

Ich warte nicht bis du mich fragst. Ich schaue aktiv ob alles in Ordnung ist und melde mich wenn etwas wichtig ist:

- Jeden Morgen um 7:00: Tagesbriefing mit Wetter, Reservierungen, Team, Warnungen
- Lagerbestand kritisch? Push-Notification aufs Handy
- Neue Google-Bewertung? Ich informiere dich sofort
- Schwund-Anomalie erkannt (>15%)? Ich schlage Alarm
- Überstunden-Warnung: „Max hat diese Woche schon 42 Stunden“
- Vertrag oder Lizenz läuft aus? Erinnerung rechtzeitig
- E-Mail vom Steuerberater? Ich bereite die Antwort vor
- Monatsbericht automatisch am 1. des Monats

Ich bin persönlich, motivierend und immer positiv.

Ich feiere Erfolge, tröste bei schlechten Tagen und motiviere dein Team.



01

Einrichtung

Wir lernen deinen Betrieb kennen – Speisekarte, Team, Lieferanten, Abläufe. Du kannst mir Dokumente hochladen und ich lerne sofort. In wenigen Tagen bin ich bereit.

02

Kennenlernen

Ich stelle mich deinem Team persönlich vor und lerne jeden kennen. Wer welche Schichten bevorzugt, wer Hobbys hat, wer neu ist. Ich wachse mit dir.

03

Loslegen

Ab Tag 1 bin ich da – per App am Handy, per Sprache oder Text. Ich übernehme die Verwaltung. Du konzentrierst dich auf deine Gäste.

Ich verbinde mich per API mit deinem bestehenden Kassensystem

ready2order, gastronovi, Tenderist, orderbird oder andere – du brauchst nichts Neues zu kaufen.

Dein individuelles Angebot

Kein Einheitspreis – red einfach mit mir und ich berechne was du brauchst.

Ab 19 € / Monat

Bianca Basis: KI-Chat per Sprache & Text, 100 Credits/Monat, 1 E-Mail-Konto

Module nach Bedarf · Flexibles Credit-System · Keine langen Verträge



Bereit?

Ich freu mich auf dich!

Red einfach mit mir auf www.ki-gastro.com –
ich erstelle dir ein persönliches Angebot.

KI Gastro

www.ki-gastro.com

info@ki-gastro.com · bianca@ki-gastro.com

+43 316 / 931 288

KI Gastro, eine Marke der CBD-Vertriebskompetenz GmbH
Asperngasse 4, 8020 Graz, Österreich · UID: ATU72762156
Geschäftsführer: Thomas Soter Marisch