

GastronomIA – Benutzerhandbuch (DE)

Inhaltsverzeichnis

1. Startbildschirm	2
2. Profilübersicht	3
2.1 Persönliches Profil.....	4
2.2 Restaurantprofil.....	5
2.3 Lieferanten.....	6
2.4 Bestellverlauf.....	6
2.5 Teammanagement.....	7
2.5.1 Mitarbeiterdetails.....	8
3. Meine Rezepte.....	9
3.1 Übersicht der Hauptansicht	9
3.2 Ordnerorganisation	10
3.2 Scan-Bereich.....	11
3.3 Meine Menüs – Verwalten Sie das Angebot Ihres Restaurants.....	12
4 Rezepterstellung.....	13
4.1 Aus Vorschlägen erstellen.....	14
5. Rezeptverwaltung	15
5.1 Allgemeine Rezeptansicht.....	15
5.2 Menü „Rezeptoptionen“	16
5.3 Rezeptanleitungsansicht	17
6. Auftragsverwaltung	18
7. Planung	20
7.1 Wöchentliche Menüplanung.....	20
7.1.1 Tagesmenü bearbeiten	21
7.1.2 Menüfreigabe und -export	22
7.2 Personalpräsenzplanung.....	23
7.3 Implementierung & Aufgabenmanagement.....	25
8. Abonnement.....	26

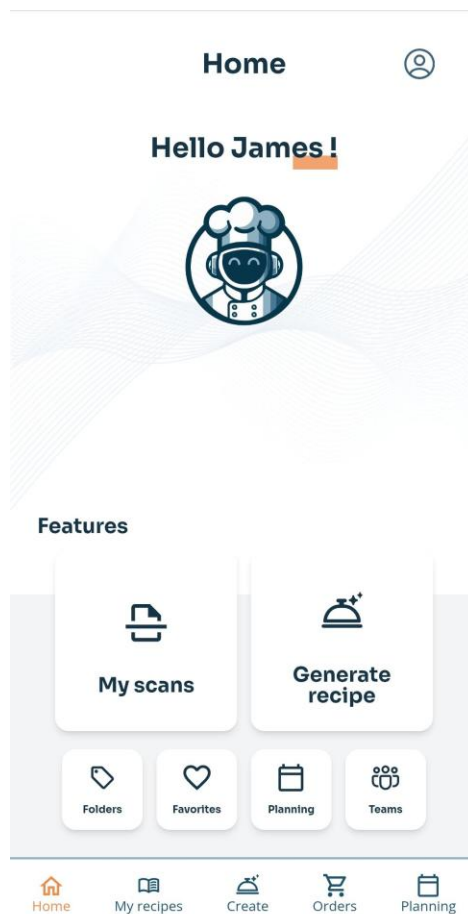


1. Startbildschirm

Nach dem Einloggen in Gastronomia landen Sie auf der **Startbildschirm**, Ihre zentrale Anlaufstelle für die Navigation auf der Plattform. Dieser Bildschirm bietet:

-  **Profilzugriff**(oben rechts): Direkter Zugriff auf Ihre persönlichen und RestaurantEinstellungen.
-  **Funktionsverknüpfungen**(mittlerer Bildschirm): Schneller Einstieg zu wichtigen Tools wie **Scan**, **Erstellen**, **Meine Rezepte**, Und **Team**.
-  **Untere Navigationsleiste**: Immer verfügbar, ermöglicht schnelles Wechseln zwischen den Hauptmodulen: Meine Rezepte, Rezepterstellung, Bestellungen und Planung

Jede Verknüpfung ist darauf ausgelegt, die Anzahl der Klicks zu reduzieren und die täglichen Abläufe effizienter zu gestalten.

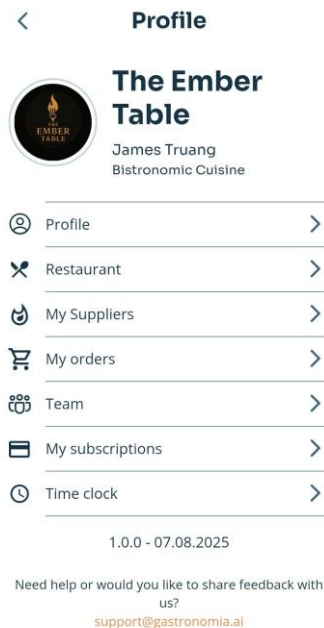




2. Profilübersicht



Der **Profilabschnitt** bietet Ihnen Zugriff auf persönliche und Restaurantinstellungen sowie auf Verwaltungstools zum Verwalten Ihres Abonnements, Ihrer Menüs und Ihrer Zeiterfassung.



Im Abschnitt „Profil“ sind die folgenden Registerkarten verfügbar:

Profil	Verwalten Sie Ihre persönlichen Daten (siehe 2.1)
Restaurant	Konfigurieren Sie die Details Ihres Restaurants (siehe 2.2)
Meine Lieferanten	Lieferantenkontakte hinzufügen und verwalten (siehe 2.3)
Meine Bestellungen	Vergangene und aktuelle Bestellungen einsehen (siehe 2.4)
Team	Verwalten Sie Ihre Mitarbeiter und deren Zugriff (siehe 2.5)
Meine Abonnements	Vergangene und aktuelle Bestellungen einsehen (siehe 8)



Zeitschaltuhr Zeitmanagement für Administratorkonten

2.1 Persönliches Profil

Dieser Bildschirm zeigt die **persönliche Informationen** des Kontoinhabers (normalerweise der Manager oder Administrator).

Sie können Ihren Namen, Ihre E-Mail-Adresse, Ihr Passwort und andere relevante Details bearbeiten.

<

My profile

Language

English

Personal Data



James Truang
Administrator

Phone number
-

OASI number
-

Address
Address not set
GB

Edit

Email and Password

Email
demo@gastronomia.ai

Change Password

Days Off

Day off

Available day off : 0 days

Upcoming day off :

No upcoming day off

+ Add day off

Logout

Log out



2.2 Restaurantprofil

Von hier aus können Sie:

- Definieren Sie den Namen, die Adresse und die visuelle Identität (Logo, Farbschema) Ihres Restaurants.
- Legen Sie Servicedetails wie Öffnungszeiten, Schichten und allgemeine Struktur fest.
- Fügen Sie Notizen oder Informationen hinzu, die für Ihr Team auf der gesamten Plattform sichtbar sind.

<

Restaurant

General Information

Personal data and history of the restaurant and cooking influence

Name

The Ember Table

Description

The Ember Table

"Where fire meets finesse."

Located in the heart of London, The Ember Table brings wood-fired cooking to the modern table. Seasonal ingredients, open-flame techniques, and global inspiration come together in bold, smoky dishes – crafted with passion by a dedicated culinary team.

GastronomiA ID : GASTRO_UHwBD

Contact and Address

Billing Email

demo@gastronomia.ai

Address

Supplier address

Website

https:// theembertable.com

Phone Number

012 777 33 33

Operational Details

Servings

Average number of servings per service

45

Staff

Number of people in the kitchen

6

Service Hours

midday : 10:00 - 15:00

evening : 17:00 - 23:00

Restaurant Type and Inspirations

Restaurant Type

Level or type of cuisine practiced

☐ Market Cuisine

☐ Brasserie

☒ Bistronomic

☐ Gastronomic

Inspirations

France

Italy

Kitchen Management

Equipment

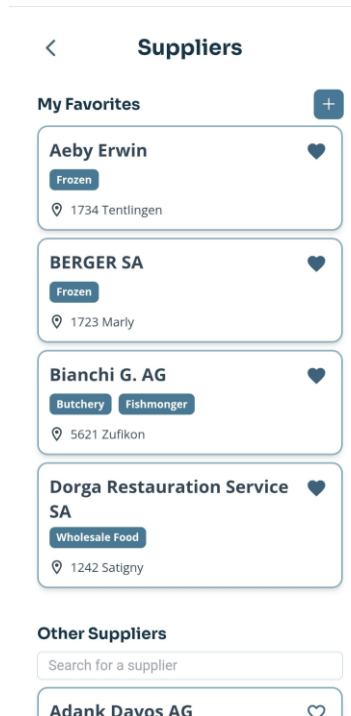
5



2.3 Lieferanten

In diesem Abschnitt können Sie Ihre Lieferantenliste erstellen und verwalten:

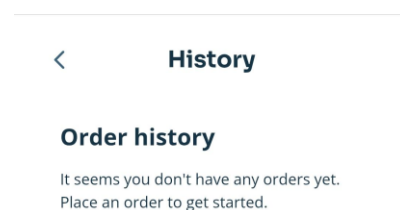
- Fügen Sie neue Lieferanten manuell oder aus früheren Bestellungen hinzu.
- Ordnen Sie Lieferanten Produkten oder Kategorien zu.
- Speichern Sie E-Mails, Kontaktdaten und Bestelleinstellungen.



2.4 Bestellverlauf

Hier können Sie Ihren **Bestellverlauf**, einschließlich:

- Alle über das System erstellten Bestellungen.
- Sendestatus (E-Mail, Export oder intern).
- Schnelle Nachbestellmöglichkeiten für wiederkehrende





2.5 Teammanagement

Verwalten Sie Ihr internes Team von diesem Abschnitt aus:

- Fügen Sie neue Mitarbeiter hinzu und weisen Sie ihnen Rollen zu.
- Definieren **Berechtigungen** und Verantwortungsbereiche.
- Greifen Sie auf Mitarbeiterpläne, Arbeitszeitrachweise und Anwesenheitsverläufe zu.

The screenshot shows the 'Team' management interface. At the top, there is a back arrow and the title 'Team'. Below the title are two buttons: 'Presences' and 'Tasks'. The main content area is divided into three sections: 'Administrators', 'Employees', and 'Pending'. Each section contains a list of team members with their profile pictures, names, roles, and a 'Not in service' status indicator. At the bottom of the 'Employees' section, there is a '+ Add employee' button. The 'Pending' section shows 'No pending requests'.

Team

Presences Tasks

Administrators

James Truong
Floor Manager
Not in service

Employees

Maya Thompson
Entremetier
Not in service

Jamal Reyes
Entremetier
Not in service

Lucas Carter
Meat/Fish
Not in service

Isabelle Chen
Pastry
Not in service

Ethan Novak
Sommelier
Not in service

+ Add employee

Pending

No pending requests



2.5.1 Mitarbeiterdetails

Durch Klicken auf ein Teammitglied erhalten Sie Zugriff auf dessen detailliertes Profil. Von dieser Ansicht aus können Sie:

- Persönliche Informationen (Name, Rolle, Kontaktinformationen) anzeigen und bearbeiten.
- Weisen Sie bestimmte Aufgaben oder Mise en Place zu.
- Sicht **Planung**, **Gegenwart**, Und **Aktivitätsverlauf**.

< User detail

 Not in service

Jamal Reyes

Employee 

 Entremetier

Temps de travail

Today :	00:00
This week :	00:00
This month :	00:00

Exporter heures en Excel

Information

Position

 Entremetier 

Email :

jr@gastronomia-demo.ai

Danger Zone

 Delete user

Ein grüner Punkt neben ihrem Namen in der Planung zeigt an, dass **benutzerdefinierte Stunden** oder ein **Slot-Überschreibung** wurde auf diesen Tag angewendet.

Dieser Abschnitt bietet vollständige Transparenz und Kontrolle über den Beitrag jedes Mitarbeiters zum Arbeitsablauf im Restaurant.



3. Meine Rezepte

Der **Meine Rezepte** Bereich ist der zentrale Arbeitsbereich, in dem alle Ihre Gerichte gespeichert, kategorisiert und leicht zugänglich sind. Er vereint alles, was Sie gescannt, erstellt, generiert oder geplant haben – alles in einer intelligenten Oberfläche.

Auf diesen Abschnitt kann über das untere Navigationsmenü unter dem „Rezepte“ Symbol.

3.1 Übersicht der Hauptansicht

Die Standardansicht umfasst mehrere Registerkarten, die Ihnen beim Organisieren Ihrer Rezeptsammlung helfen:

- >  **Geschichte**

Zeigt alle Rezepte, die Sie jemals generiert, gescannt oder manuell erstellt haben – sortiert nach den aktuellsten. Es ist Ihre persönliche Rezept-Zeitleiste.
-  **Ordner**

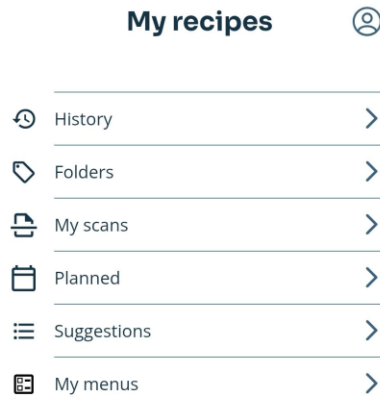
Organisieren Sie Ihre Rezepte in benutzerdefinierten Ordnern (z. B. „Mittagsmenü“, „Sommergerichte“, „Testrezepte“). So können Sie Gerichte nach Ihrer eigenen Logik gruppieren.
-  **Meine Scans**

Zeigt Rezepte an, die mit dem **Scan** Funktion. Sie können sie überprüfen, fehlende Felder ausfüllen und sie in Ihre Hauptrezeptsammlung eintragen.
-  **Geplant**

Listet alle Gerichte auf, die derzeit in Ihrem **wöchentliche oder saisonale Menüplanung**. Sie können auf jedes Gericht klicken, um es zu bearbeiten oder neu zuzuweisen.
-  **Vorschläge**

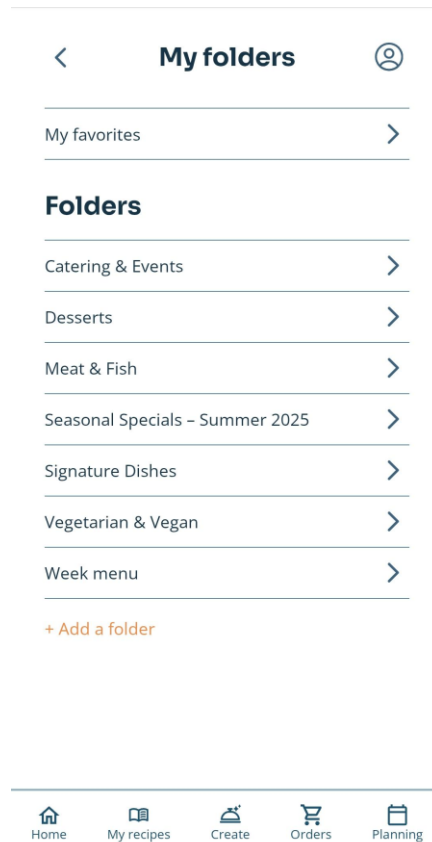
Zeigt die Rezeptvorschläge an, die automatisch generiert wurden, als Sie die **KI-Menügenerator**. Dies sind noch keine gespeicherten Rezepte. Sie können eine Vorschau anzeigen, sie bearbeiten und auswählen, welche Sie offiziell behalten möchten.
-  **Meine Menüs**

Erstellen Sie alle Ihre „À-la-carte“-Menüs





3.2 Ordnerorganisation



Ordneransicht zum Gruppieren von Rezepten nach Themen, Ereignissen oder Typen. Sie können beliebig viele Ordner erstellen, indem Sie auf „Ordner hinzufügen“ klicken.

Über die Registerkarte „Favoriten“ im Menü „Rezepte“ können Sie schnell auf Ihre am häufigsten verwendeten oder bevorzugten Rezepte zugreifen. Sie können jedes Rezept zu Ihren Favoriten hinzufügen, indem Sie auf das ❤️ Symbol auf der Rezeptkarte.



3.2 Scan-Bereich

Die Funktion **Scan** ist einer der leistungsstärksten Einstiegspunkte in das GastronomIA-System. Sie ermöglicht es Benutzern, Rezepte aus verschiedenen Quellen schnell und intuitiv zu digitalisieren und so verstreutes kulinarisches Wissen in ein übersichtliches, einheitliches Format zu bringen.

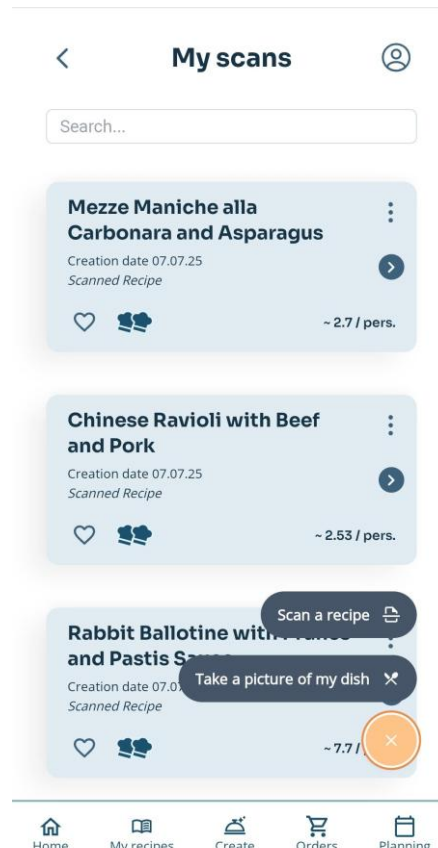
Was können Sie scannen?

- **Handschriftliche Notizen:** Altmodische Küchennotizbücher oder Post-its? Einfach ein Foto machen – GastronomIA liest den Text, erkennt die Struktur und erstellt ein übersichtliches digitales Rezept.
- **Screenshots aus sozialen Medien:** Haben Sie ein Rezept auf Instagram oder Pinterest gefunden? Laden Sie den Screenshot hoch und lassen Sie die KI ihn für Sie strukturieren.
- **Fotos von Tellergerichten:** Sie haben nicht das vollständige Rezept, erinnern sich aber an das Gericht? Laden Sie ein Foto des Tellers hoch, und GastronomIA schlägt Ihnen basierend auf visuellen und kontextuellen Hinweisen ein Rezept vor.

Intelligente Rezeptstrukturierung

Nach dem Scannen führt GastronomIA Folgendes durch:

- Extrahiert und formatiert Zutaten, Schritte und Mengen.
- Erkennt fehlende Informationen (wie Kochzeit oder Portionsgröße) und fordert Sie auf, diese zu vervollständigen.
- Standardisiert das Layout automatisch, sodass es zu Ihrer vorhandenen Rezeptbibliothek passt.
- Ordnet das Rezept Ihrer Sammlung zu, damit Sie es einfach abrufen und bearbeiten können.





3.3 Meine Menüs – Verwalten Sie das Angebot Ihres Restaurants

Im Bereich „Meine Menüs“ können Sie die offiziellen Menüs Ihres Restaurants erstellen, verwalten und organisieren. Ob Mittagsmenü, à la carte, Degustationsmenü oder saisonale Auswahl – alles ist an einem Ort strukturiert.

Sie können Gerichte aus Ihrer Rezeptdatenbank hinzufügen oder einfach neue Gerichte erstellen und diese nach Gängen (Vorspeisen, Hauptgerichte, Desserts usw.) organisieren. Jedes Gericht enthält Preis und Beschreibung.

Menüs werden in einem übersichtlichen, professionellen Layout angezeigt und können einfach überprüft oder geändert werden.

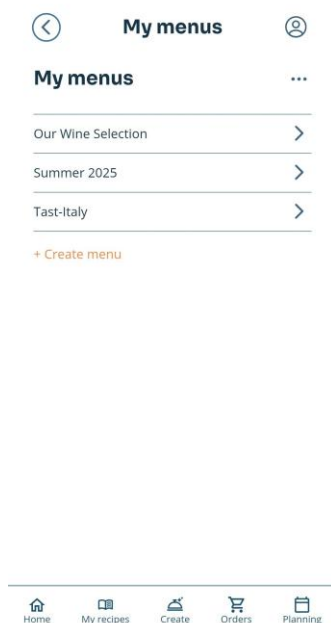
 *Demnächst verfügbar: Exportieren und drucken Sie Ihre Menüs als PDFs mit Ihrem Markennamen zum Teilen oder zur Tischpräsentation.*

Hauptmerkmale:

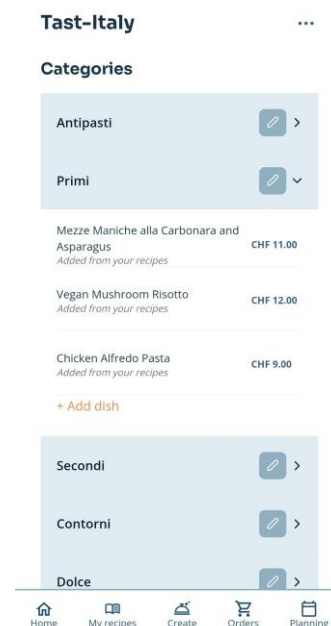
Erstellen Sie mehrere Menütypen (Mittagessen, Abendessen, saisonal usw.) - Organisieren Sie die Elemente nach Kategorien -

Fügen Sie Preise, Beschreibungen und Ernährungshinweise hinzu. Aktualisieren Sie Menüpunkte ganz einfach, wenn sich Rezepte ändern.

Vorschau Ihres Menüs mit einem übersichtlichen Layout



Liste Ihrer Menüs



Details eines Menüs



4 Rezepterstellung

Das Menü „Erstellen“ bietet drei intuitive Möglichkeiten, ein neues Rezept zu erstellen: Während der Rezepterstellung können Sie auch Filter wie Ernährungspräferenzen (z. B. vegan, glutenfrei) und Spezifikationen wie Komplexität oder Region anwenden. Dies ermöglicht hochgradig maßgeschneiderte und kochspezifische Ergebnisse.

Menus

Title Product Quick

Reset form

Dish title

Grilled Eggplant with Tahini & Pomegranate

Specifications >

Diet and health >

Generate

Home My recipes Create Orders Planning

Erstellen Sie ein Rezept, indem Sie einen einfachen Titel oder ein Konzept eingeben.

Menus

Title Product Quick

Reset form

Product(s)

Chicken wings

Specifications >

Diet and health >

Generate

Home My recipes Create Orders Planning

Erstellen Sie ein Rezept basierend auf bestimmten Zutaten.

Menus

Title Product Quick

Reset form

Dish type

Starter Main course Dessert

Specifications >

Diet and health v

Diet

Vegetarian Vegan Pescatarian Fitness Keto

Generate

Home My recipes Create Orders Planning

Verwenden Sie das Schnellerstellungstool, um sofort Ergebnisse zu erzielen.



4.1 Aus Vorschlägen erstellen

Sobald die Vorschläge angezeigt werden:

- Jeder Vorschlag enthält einen Namen, eine kurze Beschreibung
- **Klicken Sie auf einen beliebigen Vorschlag** und klicken Sie auf «Generieren» – die Schnittstelle erstellt automatisch **Füllen Sie die Erstellungsmaske vorab aus** und nach wenigen Sekunden werden Ihnen die Zutaten, die Menge und der Preis für eine Person angezeigt.
- Sie können den Vorgang beliebig oft wiederholen
- Klicken Sie dann auf ein Kästchen, um zum Detailgericht zu gelangen

Crispy Fried Chicken Wings

250 g	chicken wings	2.25
2 dl	vegetable oil	0.60
30 g	egg	0.30
60 ml	buttermilk	0.24
15 ml	hot sauce (for serving)	0.20
40 g	flour	0.10
10 g	cornstarch	0.06
1 g	black pepper	0.05
2 g	parsley (for garnish)	0.05
1.5 g	paprika	0.04
1 g	garlic powder	0.04
1 g	onion powder	0.04
0.5 g	cayenne pepper	0.02
2 g	baking powder	0.02
2.5 g	salt	0.01



~ € 4.02 / pers.

Other suggestions

Spicy Korean BBQ Chicken Wings >

Garlic Parmesan Chicken Wings >

Smoky Chipotle Chicken Wings >



Home



My recipes



Create



Orders



Planning



5. Rezeptverwaltung

Mit dem Rezeptmodul in GastronomiA können Köche Rezepte einfach erstellen, verwalten und teilen. Es bietet erweiterte Funktionen wie das Drucken von Anleitungen, Bearbeiten, Speichern von Favoriten und vieles mehr.

5.1 Allgemeine Rezeptansicht

The screenshot displays the 'Menus' section of the app. At the top, there's a back arrow, the title 'Menus', and a user profile icon. Below this, the recipe title 'Chili-Infused Mango Sorbet with Basil' is shown with a heart icon and a three-dot menu. A category tag 'Desserts | Ice cream' is present. A high-quality photo of the sorbet on a plate is featured. Below the photo, a 'Number of people' selector is set to 10. A table lists the ingredients with their quantities, units, names, and prices. At the bottom of the table, there's a '+ Add ingredient' link and a total price calculation. Two buttons, 'View recipe' and 'Plan', are located below the table. The bottom navigation bar includes icons for Home, My recipes, Create, Orders, and Planning.

Qty	Unit	Name	Price
2.5	kg	mango	15
30	g	fresh basil	4
400	g	caster sugar	2.6
2	dl	lime juice	2
20	g	red chili pepper	1.5
6	dl	water	0.1
2	g	salt	0.05

+ Add ingredient

~ £ 2.52 / pers ~ £ 25.25

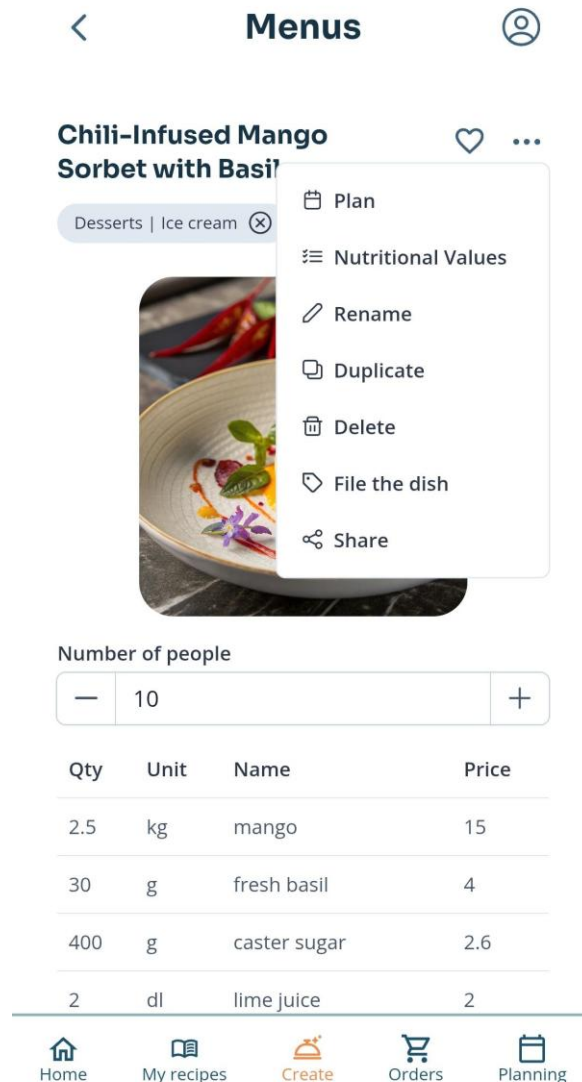
Add to my goods

View recipe Plan

Home My recipes Create Orders Planning

Dies ist die Hauptrezeptansicht. Sie können Zutaten und Portionsgrößen ändern (GastronomiA berechnet die richtige Menge automatisch anhand der Anzahl der Teller). Sie können die Rezeptanleitung erstellen/vergrößern, Zutaten zur Warenliste hinzufügen, Ihr Gericht planen und Ihre Gerichte zubereiten.

5.2 Menü „Rezeptoptionen“



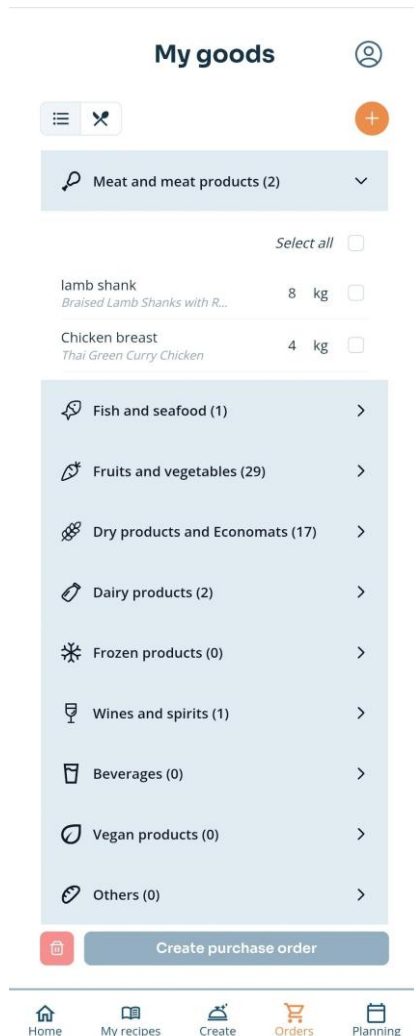
Durch Tippen auf das Drei-Punkte-Symbol neben einem Rezept greifen Sie auf mehrere Optionen zu:

- - ★ Zu Favoriten hinzufügen: Markieren Sie das Rezept als Favorit, um schneller darauf zugreifen zu können.
- - Planen Sie das Gericht
- - Nährwerte & Allergene anzeigen
- - ✎ Benennen Sie das Gericht um
- - ✕ Löschen: Das Rezept dauerhaft entfernen.
- - Ablegen des Gerichts: Ordnen Sie Ihr Gericht in Ordnern an
- - 📱 Teilen: Teilen Sie das Gericht und das Bild im sozialen Netzwerk

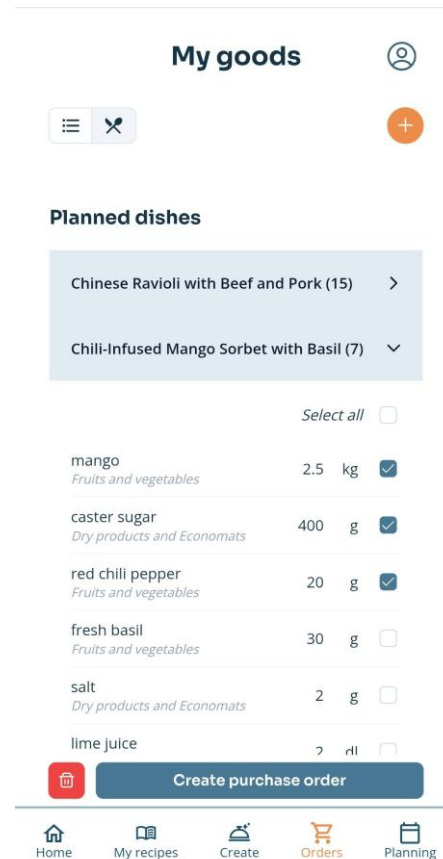


6. Auftragsverwaltung

Dieser Abschnitt erläutert die Verwaltung von Produktbestellungen in GastronomIA. Produkte können aus Rezepten hinzugefügt und automatisch nach Kategorien sortiert werden. Sie können zwischen einer kategorisierten und einer gerichtspezifischen Ansicht wechseln. Bestellungen können generiert, per E-Mail versendet, in einer Liste gespeichert oder als PDF exportiert werden.



Produkte nach Kategorie sortiert. Einfaches Durchsuchen und Hinzufügen von Artikeln zur Bestellung.



Produkte nach Gericht angezeigt. Sehen Sie, welche Zutaten mit bestimmten Rezepten verknüpft sind.

In beiden Ansichten können Sie einfach die gewünschten Produkte auswählen und dann auf „Bestellung erstellen“



 **Order**

ⓘ Before ordering, please ensure that your supplier accepts email orders from GastronomIA.

Supplier

Aeby Erwin

Desired date

09.07.2025

Additional message for supplier

Ingredients list

Qty	Unit	Name
2.5	kg	mango
400	g	caster sugar

+ Add ingredient

Place order



 Home

 My recipes

 Create

 Orders

 Planning

Bestellformularansicht. Bestellungen prüfen, bearbeiten oder bestätigen. Bestellungen können per E-Mail versendet oder als PDF ausgedruckt werden.

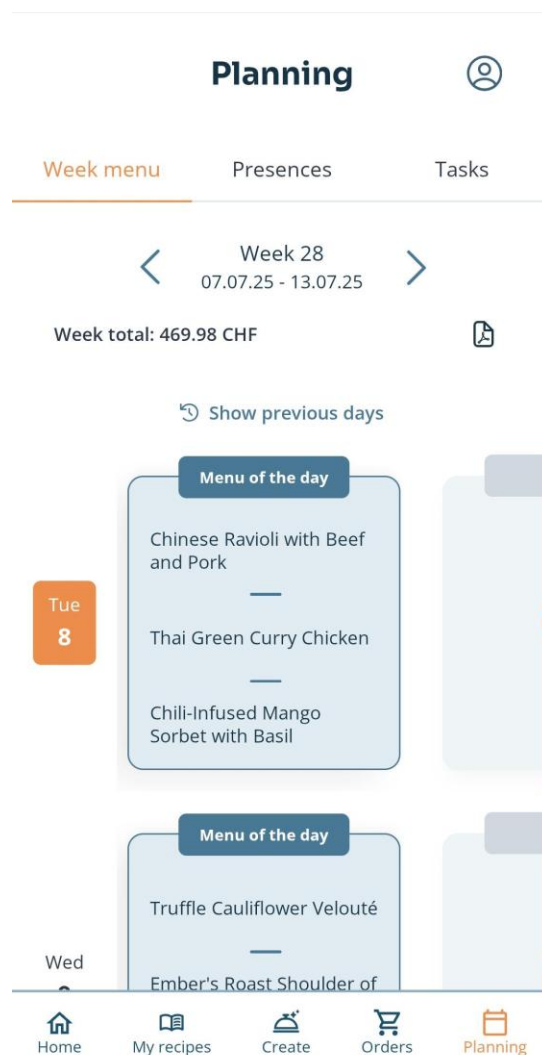


7. Planung

Auf der Registerkarte „Planung“ finden Sie drei verschiedene Registerkarten: „Wochenmenüs“, „Anwesenheit“ und „Aufgaben“. Auf jeder Registerkarte können Sie Ihre Menüangebote oder die Planung Ihres Personals und deren tägliche Aufgaben entsprechend ihrer Position verwalten.

7.1 Wöchentliche Menüplanung

Mit GastronomIA können Sie Menüs entweder aus einzelnen Gerichten oder direkt über die Planungsoberfläche planen. Sie können einem bestimmten Tag eine komplette Mahlzeit (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert) oder nur ein einzelnes Gericht hinzufügen. Die wöchentliche Menüplanungsansicht bietet Ihnen eine kalenderartige Oberfläche zur Planung von Gerichten und Menüs für die Woche. Jede Mahlzeit ist nach Tag und Kategorie geordnet.





7.1.1 Tagesmenü bearbeiten

Durch Klicken auf einen bestimmten Tag öffnet sich der Editor für das Tagesmenü. Sie können Gerichtsnamen, Bilder, Preise und Beschreibungen nach Bedarf. Dies ist nützlich, um Last-Minute-Aktualisierungen vorzunehmen oder Tagesangebote hervorzuheben.

< **Planning** 🔗 ⋮



Wednesday July 09, 2025

Title

Menu of the day

Price

34

Starter

Truffle Cauliflower Velouté

>

×

Main dish

Ember's Roast Shoulder of Lamb

>

×



7.1.2 Menüfreigabe und -export

Nach der Wochenplanung können Sie den gesamten Wochenplan als PDF exportieren oder nur das Tagesmenü freigeben. Diese können ausgedruckt oder digital über die sozialen Netzwerke an Mitarbeiter und Kunden gesendet werden.





7.2 Personalpräsenzplanung

Im Reiter „Anwesenheit“ finden Sie zwei separate Planungstabellen: eine für die Küche und eine für Serviceteam. Jedem Mitarbeiter können bestimmte Rollen oder Schichten während der Woche zugewiesen werden.

Durch Klicken auf einen Zeitslot öffnet sich die Detailplanung, in der individuelle Arbeitszeiten eingetragen werden können. Mitarbeiter mit individuellen Arbeitszeiten werden optisch durch einen grünen Punkt neben ihrem Namen gekennzeichnet, der eine Abweichung vom Standardplan signalisiert.

Um wiederkehrende Aufgaben zu vereinfachen, können Sie Zeitpläne mithilfe der entsprechenden Kopiertaste duplizieren.

Abbildung 1: Wochenplanungstafel für die Küche Teams.

das

Planning

Week menu Presences Tasks

Week 29
14.07.25 - 20.07.25

Duplicate week

Kitchen Service & Annexes

Time Ranges

Midday : 10:00 - 15:00 Evening : 17:00 - 23:00

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
Midday		MTH	MTH	MTH	MTH	MTH	
		JRE	JRE	JRE	JRE	JRE	
		LCA	LCA	LCA	LCA	LCA	
		ICH	ICH	ICH	ICH	ICH	
Evening		MTH	MTH	MTH	MTH	MTH	
		JRE	JRE	JRE	JRE	JRE	
		LCA	LCA	LCA	LCA	LCA	
		ICH	ICH	ICH	ICH	ICH	

Positions

- Meat/Fish
- JRE Jamal Reyes
- Entremetier
- ICH Isabelle Chen
- Pastry
- MTH Maya Thompson
- Dishwasher
- LCA Lucas Carter

Home My recipes Create Orders Planning



Manage timeslots

15.07.25 - Midday

MTH Maya Thompson

Start: 07:00 End: 13:30

JRE Jamal Reyes

LCA Lucas Carter

ICH Isabelle Chen

Employee Position

Add

Abbildung 2: Benutzerdefiniertes Zeitfensterzuweisungsfenster mit Rollen- und Stundendefinition.



7.3 Implementierung & Aufgabenmanagement

Die Registerkarte „Aufgaben“ dient als digitale Mise-en-Place- und To-Do-Liste für jeden Mitarbeiter. Aufgaben werden pro Schicht oder Tag zugewiesen, mit der Möglichkeit, erledigte Aufgaben abzuheben.

Unerledigte Aufgaben werden automatisch auf den nächsten Tag übertragen, um Kontinuität zu gewährleisten. Ist ein Mitarbeiter für einen bestimmten Tag nicht eingeplant, können seine Aufgaben einem Ersatzmitarbeiter zugewiesen werden. Post-its werden automatisch entsprechend der Teamplanung erstellt.



Abbildung 3: Übersicht über zugewiesene Aufgaben und Mise en Place pro Teammitglied.

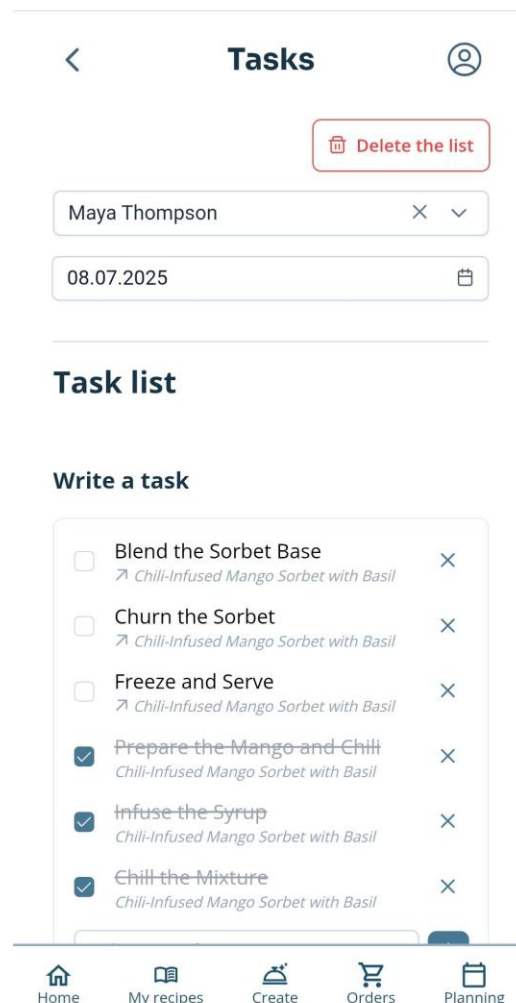


Abbildung 4: Bearbeiten und Zuweisen von Aufgaben mit Fristen und Details.



8. Abonnement

Der **"Abonnement"** Im Abschnitt „GastronomIA“ haben Sie die volle Kontrolle über Ihren GastronomIA-Plan. Hier können Sie Ihr aktuelles Abonnement (Basic-, Advanced-, Premium- oder Home-Plan) einsehen und die Abrechnungshäufigkeit (monatlich oder jährlich) verwalten.

Verfügbare Pläne:

- **Startseite – Freemium:** Für immer kostenlos, mit eingeschränkten Funktionen – perfekt für Hobbyköche oder den gelegentlichen Gebrauch.
- **Startseite – Lite:** Kostengünstiges Upgrade mit mehr KI-Generationen und Features für passionierte Amateure.
- **PRO-Pläne (Basic, Advanced, Premium):** Für Profis entwickelt, bietet erweiterte Tools für das Restaurantmanagement.

Alle neuen Benutzer beginnen mit einem **30 Tage kostenlos testen** eines PRO-Plans – keine Kreditkarte erforderlich, keine Verpflichtung. Damit haben Sie vollen Zugriff auf alle Funktionen, um GastronomIA zu erkunden, bevor Sie sich entscheiden.

Was Sie in diesem Abschnitt tun können:

- Zeigen Sie Ihren aktuellen Plan und Ihre Funktionen an oder wechseln Sie ihn
- Zahlungsmethode aktualisieren und Rechnungen herunterladen

