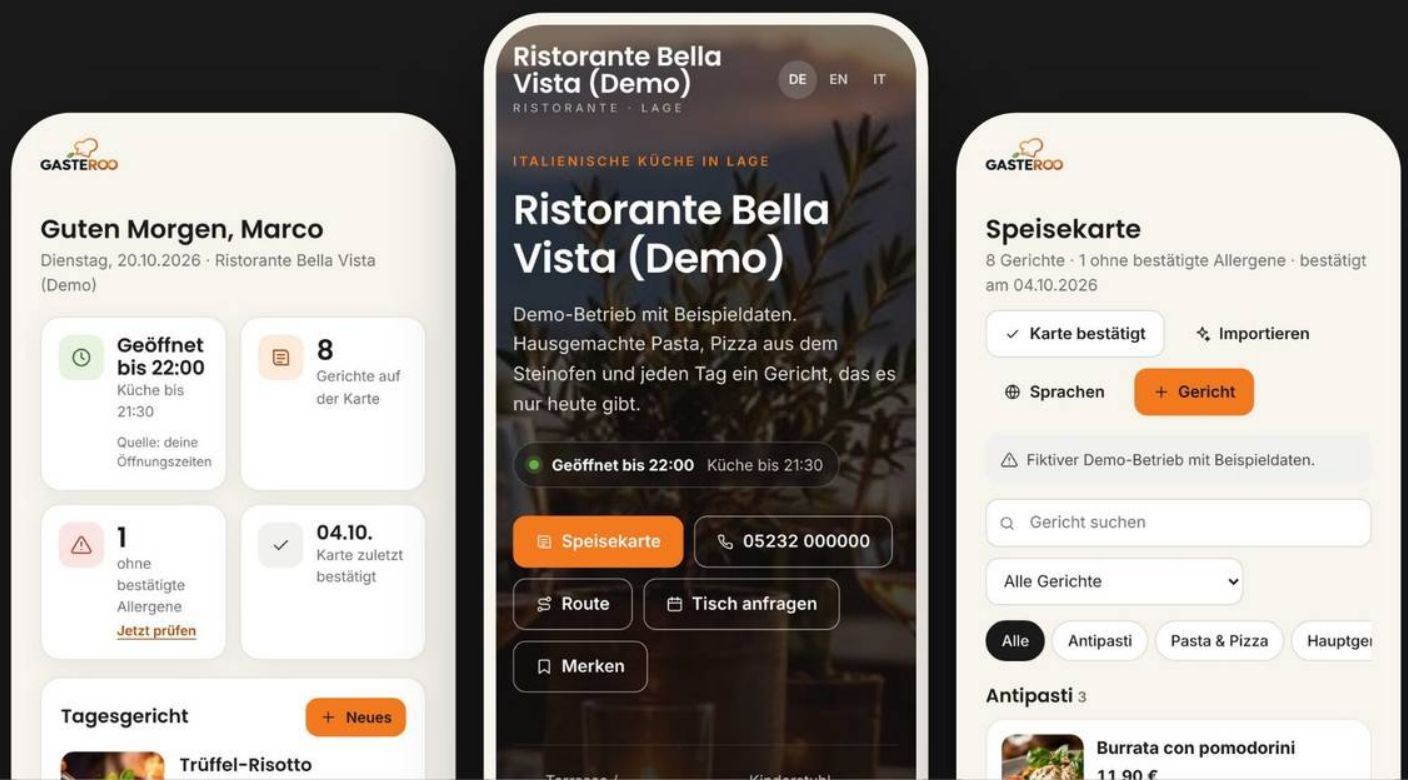
GASTEROO

EIN PRODUKT DER QUECCO – WERBEAGENTUR

FÜR INHABERGEFÜHRTE GASTRONOMIE

Einmal pflegen. Überall aktuell.

Der komplette Überblick: Was GASTEROO Ihrem Restaurant bringt und wie es funktioniert – Bereich für Bereich, mit Screenshots aus der echten Anwendung.



Ein Ort für alles, was Gäste vor dem Besuch wissen wollen.

Sie pflegen Karte, Tagesgericht und Zeiten einmal – am Handy, in unter 30 Sekunden. GASTEROO macht daraus Ihre Online-Präsenz, Ihre Speisekarte zum Ausdrucken und die Nachrichten an Ihre Stammgäste. Ohne Provision, ohne Cookies, mit sicheren Allergenangaben.

1 · Sie pflegen einmal

- Speisekarte mit Allergenen
- Tagesgericht für heute
- Öffnungs- und Küchenzeiten
- Sonderzeiten und Tagesstatus

→

2 · GASTEROO spielt es überall aus

- Microsite mit Allergenfilter
- QR-Code und Tischaufsteller
- Speisekarte als PDF
- Tischanfragen im Backoffice
- Antworten auf Google-Bewertungen
- Nachrichten an Stammgäste
- Karte in fünf Sprachen
- Öffnungszeiten bei Google

Inhalt – die Bereiche im Überblick

03	Microsite	Start	04	Allergenfilter	Start
05	Heute & Tagesgericht	Start	06	Karte pflegen	Start
07	Tischanfragen	Start	08	Google-Bewertungen	Pro
09	Merker für Stammgäste	Pro	10	Gästekonto & Freunde	für Gäste kostenlos
11	QR & Druck	Start	12	Gutscheine, Events, Wochenkarte	Pro
13	Zahlen & Team	Start	14	Fair & sicher	Datenschutz
15	Pakete & Preise	ab 29 €	16	Pilotbetrieb werden	Kontakt

Ohne Provision

Gäste fragen direkt bei Ihnen an. Es fällt keine Gebühr pro Tisch oder Gast an – nur das Monatspaket.

Allergene, die stimmen

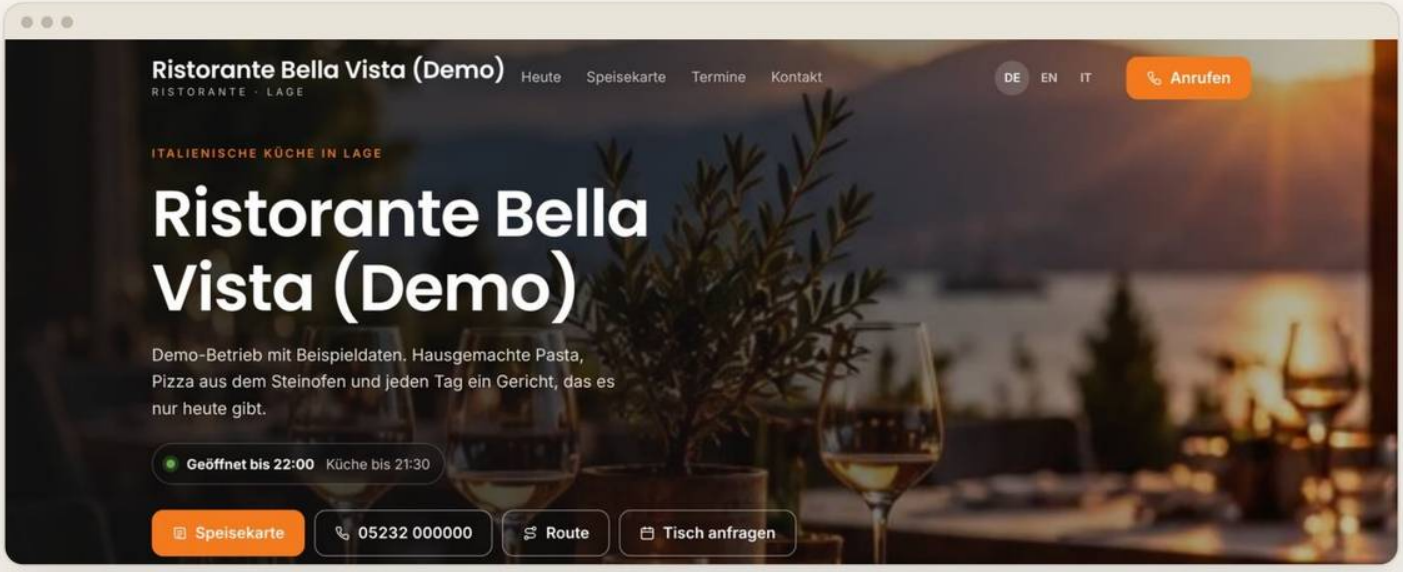
Ein Gericht gilt für Gäste erst als passend, wenn Sie die Allergene bestätigt haben. Nie geraten, nie automatisch.

Ohne Cookies

Öffentliche Seiten setzen Ihren Gästen keine Cookies. Kein Banner, kein Tracking – und trotzdem Zahlen für Sie.

Ihre Microsite: online präsent, ohne Aufwand.

Jedes Restaurant erhält eine eigene, schnelle Seite mit Live-Status, Tagesgericht, Karte, Zeiten und Tischanfrage. Sie pflegen im Backoffice – die Seite zieht automatisch nach.



Die Microsite am Computer – Beispielbetrieb „Bella Vista (Demo)“ mit erfundenen Daten.

Das bringt es Ihnen

- Gäste sehen sofort: „Geöffnet bis 22:00 · Küche bis 21:30“.
- Tagesgericht und Karte sind immer auf dem aktuellen Stand.
- Anrufen, Route in der Navi-App, Tisch anfragen: je ein Tipp.

So funktioniert’s

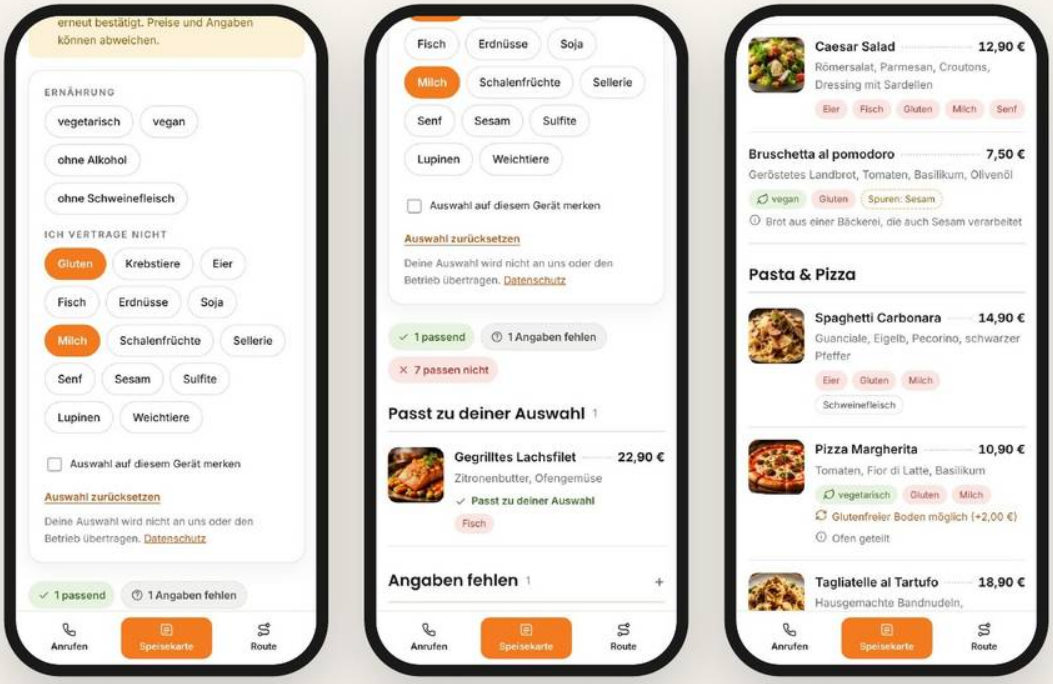
1. Unter **Microsite** Texte, Logo, Titelbild und Akzentfarbe festlegen (nur Inhaber).
2. Karte, Tagesgericht und Zeiten pflegen – die Seite folgt automatisch.
3. Mit **Veröffentlichen** geht die Seite live – mit **Offline nehmen** jederzeit wieder weg.

Auf dem Handy

Gestalten im Backoffice

Der Allergenfilter: Gäste finden, was sie essen können.

Gäste wählen ihre Unverträglichkeiten oder Ernährungsweise. Die Karte sortiert sich sofort – in fünf klare Gruppen. Für Menschen mit Allergie ist das der Grund, bei Ihnen zu reservieren.



1 · Auswahl treffen 2 · Gerichte in Gruppen 3 · Die komplette Karte

Die fünf Gruppen

- **Passt zu deiner Auswahl**
  Alle Angaben bestätigt, nichts Unverträgliches enthalten.
- **Passt mit Anpassung**
  Mit einer Abwandlung, etwa ohne Parmesan.
- **Spuren möglich**
  Spuren eines gewählten Allergens sind nicht ausgeschlossen.
- **Angaben fehlen**
  Allergene noch nicht bestätigt – der Gast fragt nach.
- **Passt nicht**
  Enthält etwas, das der Gast nicht verträgt.

Das bringt es Ihnen

- ✓ Weniger Rückfragen am Tisch, mehr Sicherheit im Service.
- ✓ Ein Gericht ohne bestätigte Allergene steht nie unter „Passt".
- ✓ Die Auswahl des Gastes bleibt auf seinem Gerät.

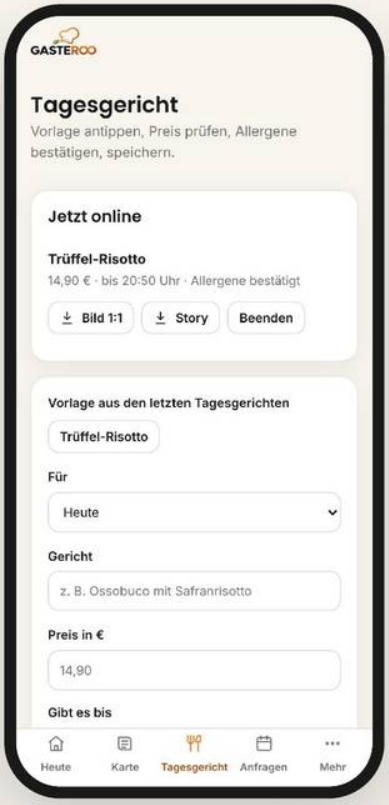
So funktioniert's

1. Je Gericht die 14 Allergene festlegen: enthält, Spuren oder nicht.
2. Allergene bestätigen und die Karte als „bestätigt" abzeichnen.
3. Gäste filtern nach 14 Allergenen sowie vegetarisch, vegan, ohne Alkohol, ohne Schweinefleisch.

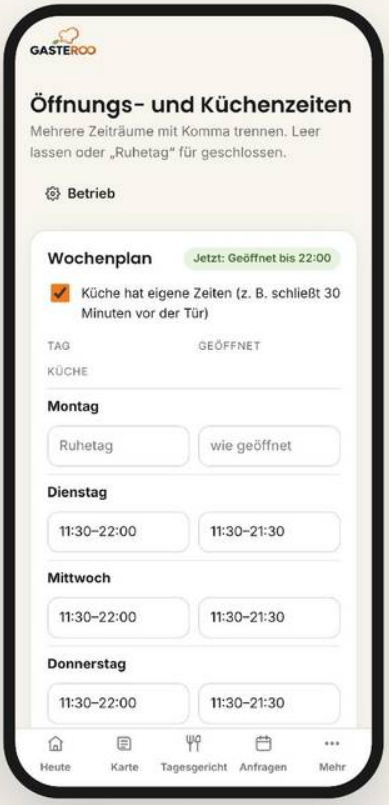
Heute im Griff: Tagesgericht und Status in 30 Sekunden.

Morgens ein Blick auf „Heute“, ein Tagesgericht eintragen, fertig. Öffnungszeiten, Küche und besondere Tage pflegen Sie einmal – Ihre Gäste sehen jederzeit, was gilt.

Heute: Status, Karte, Tagesgericht



Tagesgericht aus Vorlage



Tür- und Küchenzeiten

Das bringt es Ihnen

- Das Tagesgericht steht in unter 30 Sekunden online – aus einer Vorlage Ihrer letzten Gerichte.
- Es endet von selbst zur eingestellten Uhrzeit.
- Gäste sehen den echten Status: offen, Küche, Ruhetag.

So funktioniert’s: Tagesgericht

1. Vorlage antippen, Preis prüfen, Allergene bestätigen.
2. „Gibt es bis“ festlegen und speichern. Auf Wunsch gibt es ein Bild zum Teilen (Pro).

So funktioniert’s: Zeiten und Status

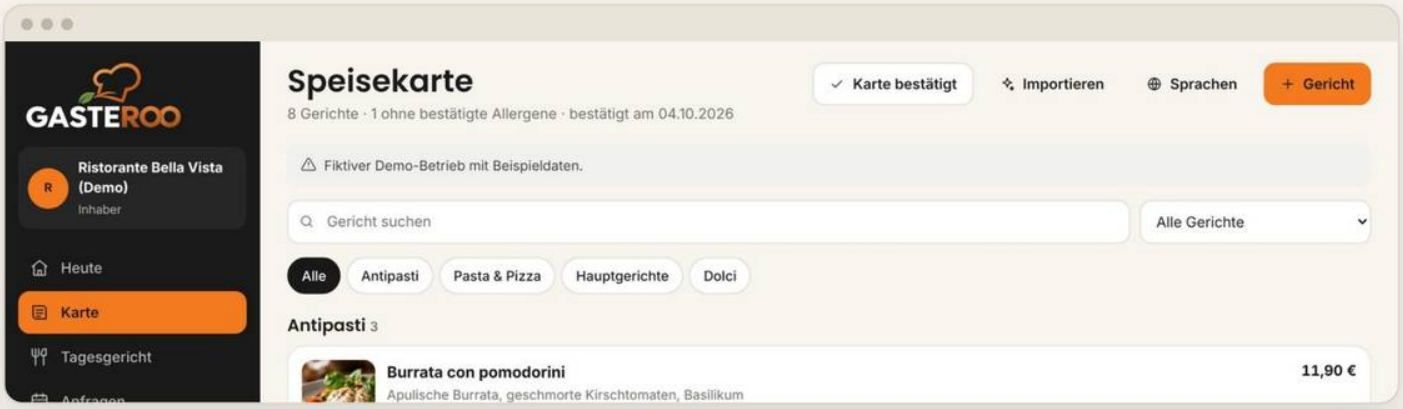
1. Wochenplan mit mehreren Zeiträumen je Tag – auch über Mitternacht.
2. Küche mit eigenen Zeiten, etwa 30 Minuten vor Türschluss.
3. Sonderzeiten und Tagesstatus: heute geschlossen, Terrasse offen, „Küche bis“, kurzer Hinweis.

Zeiten auch bei Google

Mit dem Paket Pro übertragen Sie Ihre Öffnungszeiten und Sonderzeiten automatisch in Ihr Google-Profil.

Ihre Karte: schnell gepflegt, sicher abgesichert.

Gerichte, Abschnitte, Preise und Allergene pflegen Sie einmal – am Handy oder am Computer. Jede Änderung wird protokolliert, die Karte tragen Sie bewusst als „bestätigt“ ein.



Die Speisekarte im Backoffice am Computer – Beispieldaten.

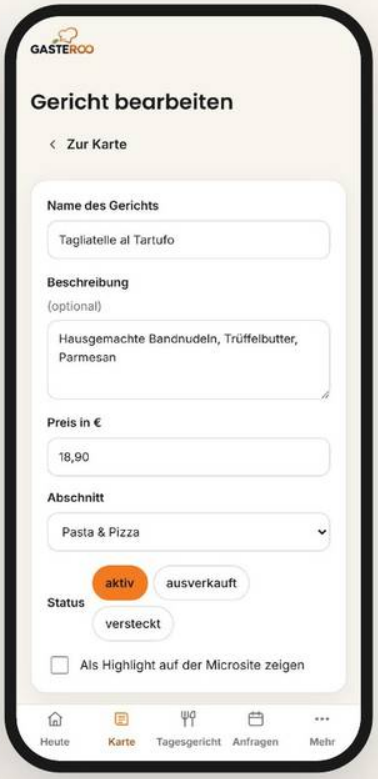
Das bringt es Ihnen

- Gäste sehen, wann Sie die Karte zuletzt bestätigt haben.
- Das Änderungsprotokoll zeigt, wer wann was geändert hat.

So funktioniert’s

1. Abschnitte und Gerichte anlegen: Name, Beschreibung, Preis, Foto.
2. Je Gericht 14 Allergene, Zusatzstoffe und Abwandlungen setzen. „Vegan“ ist ja, nein oder unbekannt – nie geraten.
3. Mit **Karte bestätigt** abzeichnen. Ist die Bestätigung alt, weist die Microsite darauf hin.

Karte mobil



Gericht bearbeiten

Im Paket Premium Premium

Karten-Import aus PDF oder Foto – Sie prüfen jede Zeile, Allergene bestätigt die KI nie. **Fünf Sprachen** mit Bestätigung durch Sie.

Tischanfragen ohne Provision – direkt bei Ihnen.

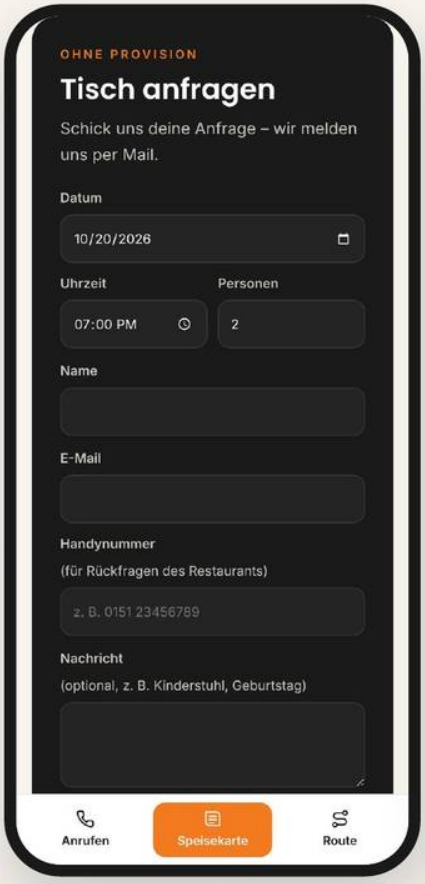
Gäste fragen online einen Tisch an, Sie entscheiden mit einem Tipp. Ihre Gäste bleiben Ihre Gäste – es gibt keine Gebühr pro Reservierung.

Das bringt es Ihnen

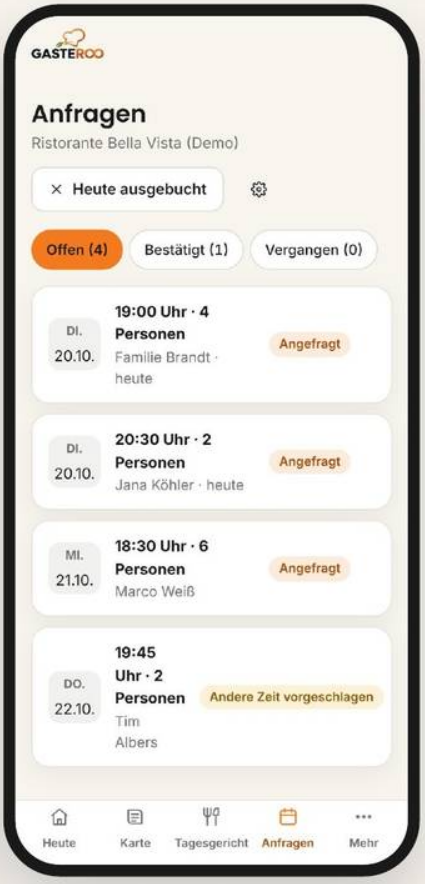
- Anfragen kommen per Mail und im Backoffice an – mit Handynummer zum Zurückrufen.
- Kein Zwischenhändler, keine Provision, keine Fremdwerbung.
- „Heute ausgebucht" per Tipp – oder automatisch nach Kontingent.

So funktioniert's

1. Der Gast wählt Datum, Uhrzeit und Personenzahl und gibt seine Handynummer an. Sie ist Pflicht, lässt sich aber abschalten.
2. Sie **bestätigen**, schlagen eine **andere Uhrzeit** vor oder **lehnen ab**.
3. Der Gast erhält einen geheimen Statuslink: zurückziehen, Gegenvorschlag annehmen, Kalendereintrag (.ics) laden.



Der Gast fragt an



Sie entscheiden

Kontingent

Legen Sie Personen pro Stunde, Höchstzahl und Vorlauf fest. Ist ein Zeitfenster voll, schlägt GASTEROO freie Zeiten vor.

Erinnerung am Vortag

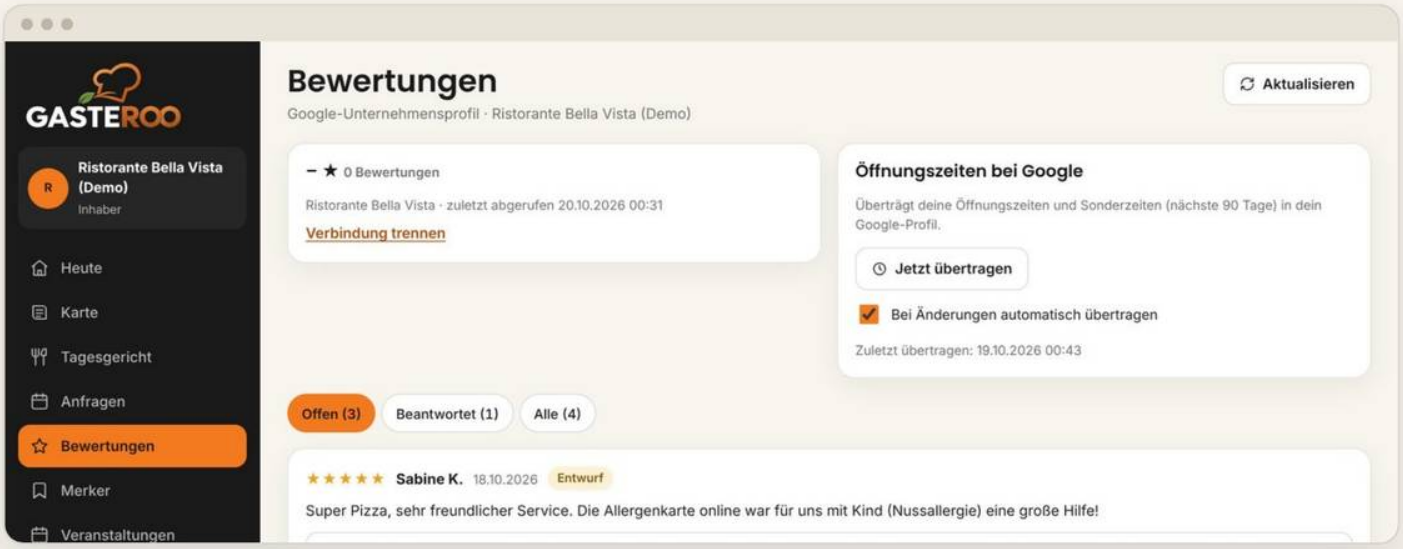
Der Gast bekommt eine Mail mit Kalendereintrag und Absage-Link. Sagt er ab, wissen Sie es früher.

Allergie-Hinweis

Gäste können Allergien freiwillig mitteilen: mit Einwilligung, verschlüsselt, gelöscht am Tag nach dem Besuch.

Google-Bewertungen: schnell beantwortet, nie automatisch.

Verbinden Sie Ihr Google-Unternehmensprofil. GASTEROO holt die Bewertungen und schlägt eine Antwort vor – Sie lesen, passen an und senden mit einem Klick.



Bewertungen mit KI-Entwurf am Computer – Beispieldaten.

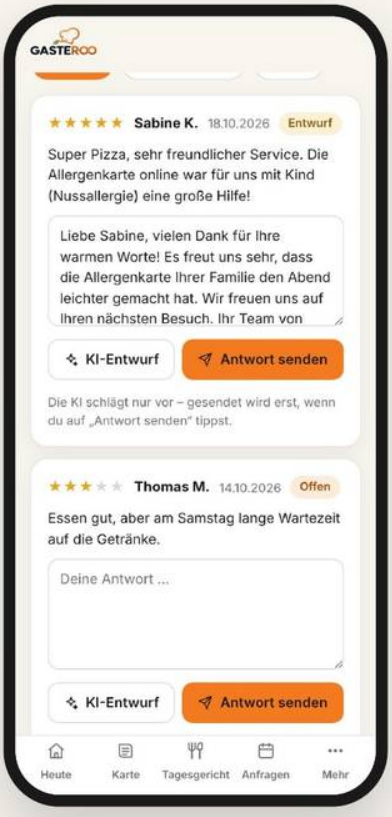
Das bringt es Ihnen

- Alle Bewertungen an einem Ort, offene und beantwortete getrennt.
- Der KI-Entwurf spart Zeit. Ton und Inhalt bestimmen Sie.
- Sterne auf Ihrer Microsite stammen nur aus echten Google-Bewertungen.

So funktioniert's

1. Google-Unternehmensprofil verbinden.
2. Unter **Bewertungen** aktualisieren und eine Bewertung öffnen.
3. **KI-Entwurf** antippen, Text lesen und anpassen.
4. Erst mit **Antwort senden** geht die Antwort an Google.

Fair gedacht: GASTEROO sammelt keine eigenen Bewertungen und vergibt keine Noten oder Rankings.



Antworten am Handy

Merker: Stammgäste informieren, ohne zu nerven.

Gäste tippen auf Ihrer Microsite auf „Merken“ und melden sich per Link an – ohne Passwort. Stellen Sie ein neues Tagesgericht ein oder tragen Sonderzeiten ein, bekommen sie eine Mail.

Das bringt es Ihnen

- Ein direkter Draht zu Ihren Stammgästen – ohne Werbebudget und ohne Algorithmus.
- Sie sehen, wie viele Gäste Sie gemerkt haben.
- Namen und Mailadressen der Gäste sehen Sie nicht – die Mails verschickt GASTEROO.

So funktioniert’s

1. Der Gast tippt **Merken** und bestätigt per Link (Double-Opt-in).
2. Sie stellen ein Tagesgericht ein oder tragen Sonderzeiten ein.
3. Nach 15 Minuten geht eine gebündelte Mail an die Merker – höchstens eine pro Gast, Restaurant und Tag. Abbestellen per Link.

Merker im Backoffice

Mails im GASTEROO-Layout (hier: Tischanfrage)

Nur mit Zustimmung

Mails gibt es erst nach dem Bestätigungslink. Wer nicht mehr will, bestellt mit einem Klick ab.

Höchstens eine am Tag

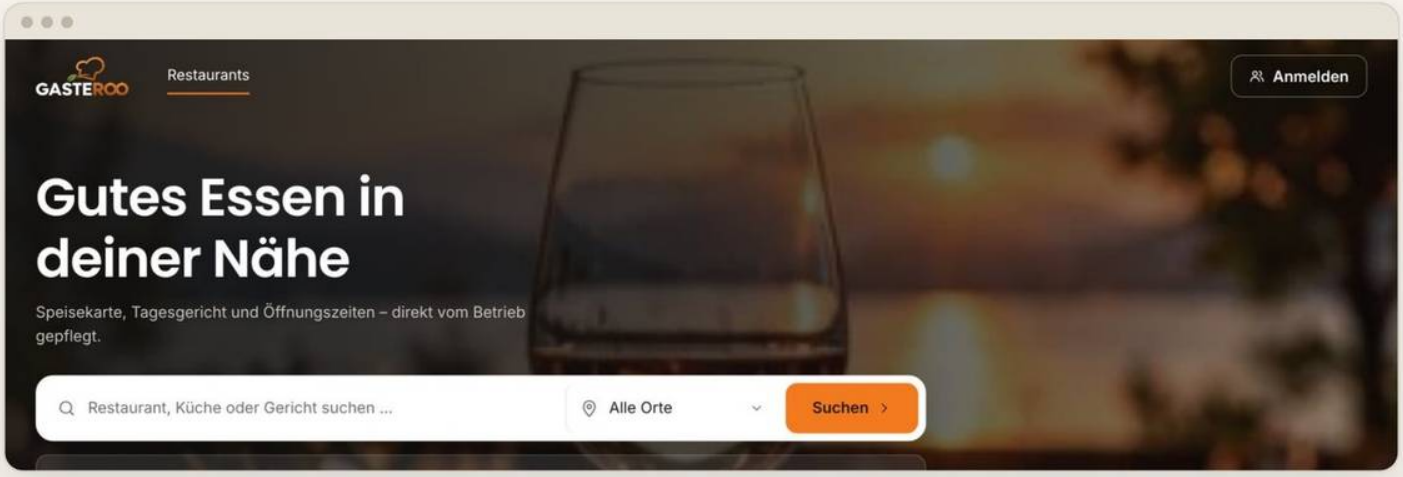
Mehrere Änderungen werden gebündelt. Ihre Gäste bekommen nie einen Mail-Schauer.

Keine Mail bei Kleinigkeiten

Foto, Sortierung, Tippfehler und der Ablauf eines Tagesgerichts lösen keine Mail aus.

Für Ihre Gäste: suchen, merken, gemeinsam essen gehen.

Die Startseite von GASTEROO ist eine Restaurantsuche. Gäste finden Sie dort, merken sich Ihr Haus und planen mit Freunden – Ihre Karte entscheidet, ob die ganze Gruppe zu Ihnen passt.



Die Restaurantsuche auf der Startseite – Beispielbetrieb.

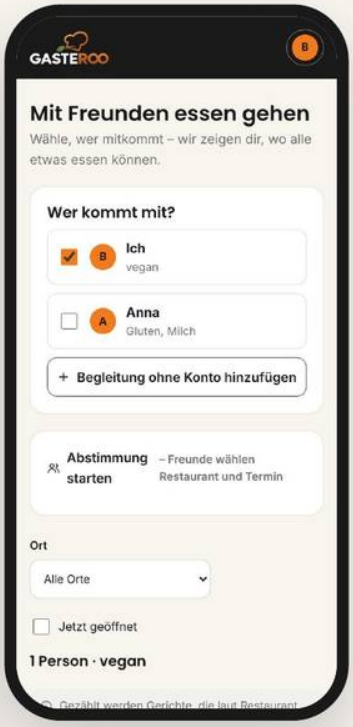
Das bringt es Ihnen

- Zusätzliche Sichtbarkeit in der Suche – ohne bezahlte Platzierung, ohne Ranking.
- Gäste mit Unverträglichkeit finden Sie, wenn Ihre Karte zu ihrer Auswahl passt.
- Gruppen entscheiden leichter: „Mit Freunden essen gehen" zeigt Gerichte, die für alle passen.

So funktioniert's – für den Gast

1. **Suchen** nach Name, Küche, Ort oder Gericht, mit Filtern wie „Jetzt geöffnet". Die Karte lädt erst nach Klick.
2. **Konto** per E-Mail-Link, ohne Passwort. Unverträglichkeiten speichert der Gast verschlüsselt und nur mit Einwilligung.
3. **Freunde** per Einladungslink – gemeinsam sehen sie Gerichte, die für alle passen, und stimmen über Restaurant und Termin ab.

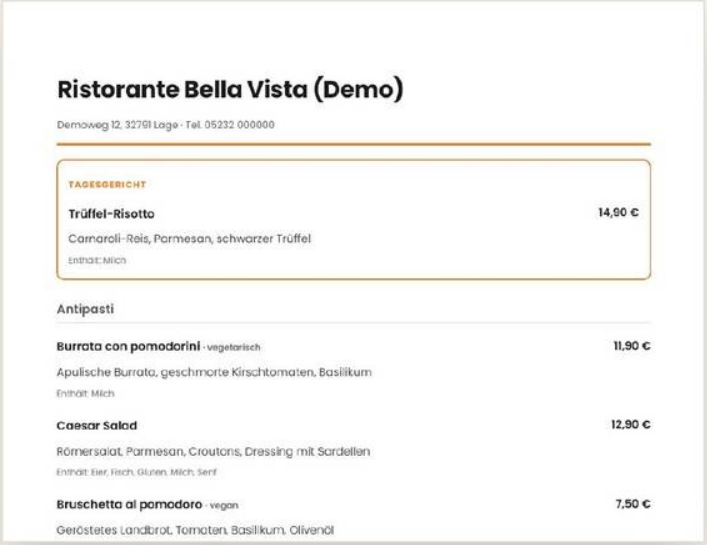
Suche



Mit Freunden essen gehen

QR & Druck: digital und auf Papier – aus einer Quelle.

Ihre Karte steht einmal im System. Daraus entstehen der QR-Code, die Speisekarte zum Ausdrucken und der Tischaufsteller – immer mit dem aktuellen Stand.



Ristorante Bella Vista (Demo)

Demoweg 12, 32791 Lage · Tel. 05232 000000

TAGESGERICHT

Trüffel-Risotto 14,90 €

Carnaroli-Reis, Parmesan, schwarzer Trüffel

Enthält: Milch

Antipasti

Burrata con pomodorini · vegetarisch 11,90 €

Apulische Burrata, geschmorte Kirschtomaten, Basilikum

Enthält: Milch

Caesar Salad 12,90 €

Römersalat, Parmesan, Croutons, Dressing mit Sardellen

Enthält: Ei, Fisch, Gluten, Milch, Senf

Bruschetta al pomodoro · vegan 7,50 €

Geröstetes Landbrot, Tomaten, Basilikum, Olivenöl

Speisekarte als A4-PDF mit Allergenen und Legende (Ausschnitt)

Ristorante Bella Vista (Demo)

Unsere Karte – mit Allergenfilter

Scannen, Karte ansehen und nach Allergenen filtern.

Tagesgericht, Öffnungszeiten und Tisch anfragen.

Haus merken und Neuigkeiten per Mail bekommen.

Tischaufsteller mit QR-Code (Ausschnitt)

Das bringt es Ihnen

- Eine Karte pflegen – Microsite, PDF und QR-Code sind immer gleich.
- QR-Code als PNG oder SVG für Druckerei, Flyer, Rechnung oder Fenster.
- PDF mit allen Allergenen und Zusatzstoffen – auch mehrsprachig.
- Scannt jemand den QR-Code vor der Freischaltung, sieht er „Die Online-Karte ist bald da" statt eines Fehlers.

So funktioniert's

1. Unter **QR & Druck** den QR-Code als PNG oder SVG laden.
2. Die Speisekarte als PDF erzeugen. Ändert sich etwas, laden Sie sie einfach neu.
3. Tischaufsteller A6 oder Klappaufsteller A4 drucken und aufstellen.
4. Gäste scannen und landen direkt auf Ihrer Karte mit Allergenfilter.

Welcher Weg wirkt? Unter „Zahlen" sehen Sie, wie viele Aufrufe über QR-Code, Tischaufsteller und Druck-Speisekarte kommen – ohne Cookies und ohne Gästedaten.

Mehr aus Ihrem Haus machen: Gutscheine, Events, Wochenkarte.

Wenn die Grundlagen laufen, wächst GASTEROO mit: Gutscheine verkaufen, Veranstaltungen ankündigen, die Woche planen und die Karte in fünf Sprachen zeigen.

Gutscheine

Pro

Gäste kaufen online Gutscheine. Sie sind der Verkäufer, die Zahlung läuft über Stripe Connect.

So geht's: Gast kauft, erhält PDF mit QR-Code, Sie lösen ein – auch Teilbeträge.

Veranstaltungen

Pro

Spargelzeit, Live-Musik, Weinprobe: Termine erscheinen auf der Microsite, mit Kalenderdatei und auf Wunsch per Mail an Ihre Merker.

Wochenkarte

Premium

Planen Sie Tagesgerichte bis zu 13 Tage im Voraus.

So geht's: Gerichte zuweisen – montags um 9 Uhr geht die Wochenkarte an Ihre Merker.

Fünf Sprachen

Premium

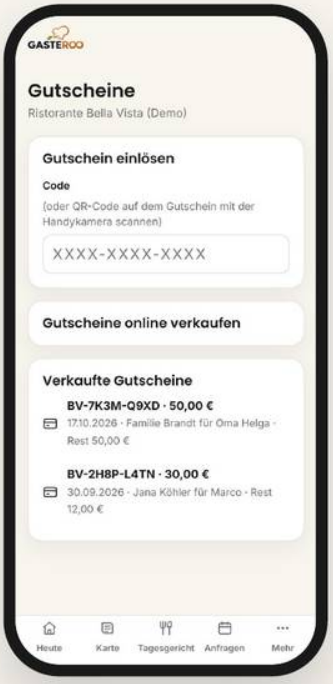
Karte und Microsite auf Deutsch, English, Español, Français und Italiano.

So geht's: KI übersetzt, ein Gericht gilt erst nach Ihrer Bestätigung.

Bild zum Tagesgericht

Pro

Ein Klick erzeugt ein Bild (1:1 und 9:16) zum Herunterladen. Teilen Sie es, wo Sie möchten – GASTEROO postet nichts automatisch.



Gutscheine einlösen und verkaufen

Sprachen verwalten

Zahlen ohne Cookies und ein Team mit klaren Rollen.

Sie sehen, was Ihre Online-Präsenz bewirkt – ohne dass Ihre Gäste verfolgt werden. Und Sie entscheiden, wer im Haus was bearbeiten darf.

Das bringt es Ihnen

- Aufrufe nach Herkunft: Restaurantsuche, Google, Link, QR-Code, Tischaufsteller, Druck-Speisekarte, Merker-Mail.
- Was Gäste tun: Allergenfilter genutzt, Route, Anrufe, Tischanfragen, Gutscheine.
- Nur Tageszähler – ohne IP-Adresse und ohne Kennung.
- Keine erfundenen Kennzahlen, kein Umsatz-Widget.

So funktioniert's

1. Unter **Zahlen** den Zeitraum wählen: 7, 30 oder 90 Tage.
2. Verlauf pro Tag und Herkunft der Aufrufe ansehen.
3. Daraus lernen: Lohnt sich der Tischaufsteller? Kommen Gäste über Google?

Überblick

Herkunft der Aufrufe

Beispieldaten des Demo-Betriebs.

Team & Rollen – drei Rollen, klare Rechte

Inhaber
Alles: Einstellungen, Zeiten, Veröffentlichung, Paket und Team.

Schicht
Karte, Tagesgericht, Tischanfragen, Bewertungen und Merker.

Küche
Nur Tagesgericht und „ausverkauft" – schnell und ohne Umwege.

Einladen per Mail: Rolle wählen, Link senden. Rollen ändern oder Zugang entziehen geht jederzeit; der letzte Inhaber bleibt geschützt.

Transparent: Greift das GASTEROO-Team für eine Hilfe auf Ihr Backoffice zu, wird jeder Zugriff protokolliert und Ihnen unter „Team" angezeigt.

Fair und sicher: Datenschutz von Anfang an eingebaut.

GASTEROO ist für inhabergeführte Gastronomie gebaut – mit klaren Spielregeln für Gäste, Betriebe und Daten. Das schafft Vertrauen auf beiden Seiten des Tisches.

Keine Cookies für Gäste

Öffentliche Seiten setzen keine Cookies – kein Banner nötig. Externe Dienste wie die Karte laden erst nach Zustimmung, Browser-Speicher nur nach Opt-in.

Allergien bleiben privat

Unverträglichkeiten speichern Gäste nur mit ausdrücklicher Einwilligung, verschlüsselt und für Betriebe nie sichtbar. In einer Tischanfrage werden sie am Tag nach dem Besuch gelöscht.

Allergene bestätigt statt geraten

Ein Gericht ohne Ihre Bestätigung steht nie unter „Passt". Auch der Karten-Import bestätigt nichts für Sie.

KI schlägt vor, Sie entscheiden

KI-Texte werden nie ohne Ihren Klick gesendet. Allergien von Gästen gehen nie an KI-Dienste.

Ihre Daten bleiben Ihre Daten

Kein anderes Restaurant sieht Ihre Daten. Zugriffe des GASTEROO-Teams auf Ihr Backoffice werden protokolliert und Ihnen angezeigt.

Sicherer Zugang

Verschlüsselte Verbindung, Anmeldung mit Begrenzung der Versuche. Einladungs- und Passwortlinks gelten nur einmal und werden nur als Prüfsumme gespeichert.

Keine Provision

Tischanfragen laufen direkt zwischen Gast und Ihnen. Sie zahlen nur Ihr Monatspaket – nicht pro Gast und nicht pro Tisch.

Gäste werden nicht bewertet

Es gibt keine Gästebewertung, keinen Score und keine Sperrliste. Mails an Gäste gibt es nur nach Bestätigung, höchstens eine am Tag.

Was GASTEROO bewusst nicht tut

- ✕ Kein Marktplatz mit Ranking oder bezahlter Platzierung
- ✕ Keine Umsatzanzeige und keine erfundenen Kennzahlen
- ✕ Kein Tracking der Gäste mit Cookies
- ✕ Keine eigenen Bewertungen – nur Ihre echten von Google
- ✕ Kein automatisches Veröffentlichen von KI-Texten
- ✕ Keine Kasse und keine Anzahlungen – Sie bleiben unabhängig

GASTEROO

Pakete: ein fester Preis, monatlich kündbar.

START
29 € / Monat netto
Online sein – mit allem Wichtigen.

PRO · EMPFEHLUNG
59 € / Monat netto
Stammgäste binden, Bewertungen pflegen.

PREMIUM
99 € / Monat netto
Eigene Domain, mehrsprachig, persönlich eingerichtet.

Funktion	Start	Pro	Premium
Microsite mit Live-Status	✓	✓	✓
Speisekarte mit Allergenfilter	✓	✓	✓
Tagesgericht und Status für heute	✓	✓	✓
QR-Menü und Speisekarte als Druck-PDF	✓	✓	✓
Tischanfragen ohne Provision	✓	✓	✓
Zahlen ohne Cookies	✓	✓	✓
AB PRO			
Merker – Stammgäste informieren	–	✓	✓
Tischaufsteller mit QR-Code	–	✓	✓
Google-Bewertungen mit KI-Entwurf	–	✓	✓
Öffnungszeiten an Google übertragen	–	✓	✓
Team und Rollen	–	✓	✓
Veranstaltungen	–	✓	✓
Bild zum Tagesgericht	–	✓	✓
Gutscheine verkaufen	–	✓	✓
NUR PREMIUM			
Eigene Domain mit SSL	–	–	✓
Karten-Import aus PDF oder Foto	–	–	✓
Speisekarte in fünf Sprachen	–	–	✓
Wochenkarte per Mail	–	–	✓
Persönliche Einrichtung	–	–	✓

14 Tage alle Funktionen kostenlos testen. Keine Kreditkarte, keine Einrichtungsgebühr, monatlich kündbar.

Wirte werben Wirte: Mit Ihrem Empfehlungscode erhalten Sie einen Gratismonat, sobald der geworbene Betrieb seine erste Rechnung bezahlt hat.

In vier Schritten online.

Sie brauchen keine Technik-Kenntnisse. Die ersten Betriebe richten wir persönlich mit Ihnen ein.

1. **Registrieren und testen**
   Konto anlegen – Ihr Betrieb startet unveröffentlicht mit 14 Tagen Testphase.

2. **Karte anlegen**
   Gerichte eintragen oder im Paket Premium per Foto oder PDF importieren und Zeile für Zeile prüfen.

3. **Allergene und Zeiten bestätigen**
   Allergene festlegen, Karte bestätigen, Öffnungs- und Küchenzeiten eintragen.

4. **Veröffentlichen und QR-Code aufstellen**
   Mit einem Klick geht Ihre Microsite live. Tischaufsteller drucken, Gäste scannen – fertig.

PILOTBETRIEB WERDEN

Zuerst in Ostwestfalen-Lippe.

Mit direktem Draht zu den Entwicklern. QR-Code scannen oder gasteroo.com/pilot aufrufen.

gasteroo.com/pilot

IHR ANSPRECHPARTNER

Eduard Peters
Quecco – Werbeagentur
Bienenweg 11 · 32791 Lage

+49 (0) 5232 979 34 81
info@gasteroo.com
gasteroo.com