



Dein Café läuft — der Papierkram nicht

Für Cafés und Restaurants in Chonburi und Umgebung.

Das kennst du

- ✗ Am Abend zählst du die Lade und weißt nicht, ob die Differenz ein Rechenfehler war oder etwas anderes.
- ✗ Die Milch ist aus. Gemerkt hat es niemand — der Lieferant kommt erst übermorgen.
- ✗ Der Dienstplan hängt in der Küche und wird per WhatsApp geändert. Am Samstag steht einer zu wenig hinter der Theke, und einer steht drin, der Urlaub hat.
- ✗ Und im Internet stehen drei Bewertungen — zwei davon von Leuten, die sich geärgert haben. Deine Stammgäste haben nie eine geschrieben.

So läuft es damit

Du kassierst am Touchscreen, druckst den Bon, und am Abend sagt dir der Kassensurz auf den Baht genau, ob die Lade stimmt.

KASSE

Was ausgeht, siehst du bevor es ausgeht — die Nachbestell-Liste schreibt sich von selbst, sortiert nach Lieferant.

LAGER

Den Dienstplan machst du in zehn Minuten am Bildschirm — wer Urlaub hat, wird rot angezeigt. Und die Stunden stehen am Monatsende fertig da, weil beim Kommen und Gehen gestempelt wird.

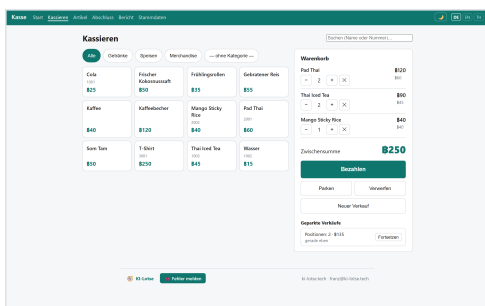
DIENTSTPLAN,
PERSONAL UND
ZEITERFASSUNG

Deine Karte hängt als QR am Tisch, dreisprachig — was aus ist, blendest du mit einem Klick aus statt mit einem Aufkleber. Und wer oft kommt, sammelt Stempel über seine Telefonnummer.

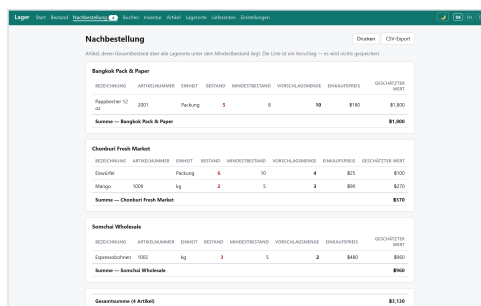
SPEISEKARTE UND
STEMPELKARTE

Und deine zufriedenen Gäste kommen dorthin, wo neue Gäste hinsehen — Kritik landet zuerst bei dir.

BEWERTUNGEN



Artikel antippen, Menge ändern, Zwischensumme läuft mit



Was nachbestellt werden muss, nach Lieferant gruppiert

Was enthalten ist

Kasse

Kassieren, Bon drucken, Storno mit Grund, Tagesabschluss mit Soll und Ist — dazu die Auswertung, was sich wirklich verkauft.

Lager

Bestand je Artikel und Lagerort, Nachbestell-Liste ab deinem Mindestbestand, Inventur. Was die Kasse verkauft, bucht sich hier ab.

Rechnungen

Für Catering, Firmenkunden und alles, was nicht über die Kasse läuft: Angebot und Rechnung mit Positionen, Teilzahlungen und offenem Betrag, als PDF.



Personal

Alle Mitarbeiter an einem Ort, mit Urlaub, Krankmeldungen und ablaufenden Dokumenten (Visum, Work Permit) samt Erinnerung.

Dienstplan

Schichten anlegen, Leute zuteilen, Konflikte sehen, eine fertige Woche auf die nächste kopieren.

Zeiterfassung

Kommen und Gehen stempeln, Stunden und Kosten je Zeitraum.

Speisekarte

Die Karte als QR fürs Lokal — mehrsprachig, mit Preisen, Allergenen und Bild; ausverkauft per Klick.

Stempelkarte

Digitale Treuekarte über die Telefonnummer, mehrere Programme parallel.

Bewertungen

Zufriedene Gäste landen bei Google, unzufriedene bei dir.

Häufige Fragen

Habt ihr heute offen? Kann ich mit Karte zahlen? Ist da Erdnuss drin? Deine Standardfragen einmal beantwortet, per QR gleich neben der Karte. Der Gast tippt seine Frage in eigenen Worten ein und bekommt die Antwort aus genau deinen Texten, auch auf Englisch oder Thai.

Einrichtung

Ich richte das Ganze für deinen Betrieb ein: deine Artikel, deine Preise, deine Mitarbeiter, deine Lieferanten. Auch das Erscheinungsbild — dein Name, deine Farben. Danach zeige ich dir und deinen Leuten, wie es geht. Fehler, die dabei auftauchen, behebe ich; das gehört zur Einrichtung und wird nicht extra gerechnet. Auch danach gilt: Zeigt sich in den ersten sechs Monaten ein Fehler im Programm, behebe ich ihn kostenlos.

Was danach kommt — laufende Betreuung, Änderungswünsche, neue Funktionen — regeln wir in einer eigenen Vereinbarung.

Was es nicht ist

- **Keine Buchhaltung.** Das Programm rechnet deine Zahlen zusammen, es ersetzt deinen Steuerberater nicht.
- **Keine Fiskalisierung.** Der Bon ist ein Beleg für den Gast, kein Steuerelement.
- **Kein System für eine Kette.** Es ist für deinen Betrieb gemacht, nicht für zwanzig Filialen mit Zentrale.
- **Keine Bestellung, kein Lieferservice, keine Tischverwaltung.** Die QR-Karte zeigt nur; die Stempelkarte hängt nicht an der Kasse, gestempelt wird von Hand.

Was es nicht kann, sage ich dir vorher — nicht nachher.

Reden wir darüber

Am besten zeige ich es dir an deinem eigenen Betrieb: Wir gehen durch, was bei dir wirklich Zeit frisst, und ich sage dir ehrlich, ob dir das hier hilft. Anschauen kannst du es sofort — an einem Beispiel-Café mit echten Zahlen: cafe.demo.ki-lotse.tech

Franz Grundner — KI-Lotse
franz@ki-lotse.tech



LINE — scannen
und hinzufügen

Stand: Juli 2026