

Der Guide, mit dem alles anfängt.

Was KI wirklich für dein Restaurant tun kann. Echte Aufgaben. Echte Ergebnisse. In Echtzeit.

15 Minuten Lesezeit | Keine technischen Vorkenntnisse nötig
ai-bridge.restaurant

Inhalt

TEIL 1

Was KI wirklich für dich tun kann

Der Albraum-Tag. Jedes Problem von KI gelöst – in unter 15 Minuten.

TEIL 2

So startest du

Tool wählen. Zum persönlichen Assistenten machen. Erste echte Aufgabe.

TEIL 3

So sieht das aus

Ein echtes Beispiel von Anfang bis Ende. Die Sous-Chef-Stellenanzeige.

TEIL 4

Das Geheimnis

Was die Leute unterscheidet, die KI lieben, von denen, die aufgegeben haben.

TEIL 5

Kostenlos vs. Bezahlt & ehrliche Grenzen

Was KI kostet, was sie kann und was nicht.

TEIL 6

Now go

Guide schließen und Chat öffnen.

TEIL 1

[SG.1]

Was KI wirklich für dich tun kann

Jeder dieser Schmerzpunkte? KI kann helfen. Jetzt sofort.

Du managst ein Restaurant, ein Café oder eine Bar und hältst alles zusammen mit purer Willenskraft. Deine Tage sehen ungefähr so aus.

Jemand ist krank geworden und der Dienstplan muss umgebaut werden. Die Speisekarte muss aktualisiert werden, aber keiner hat Zeit, die Beschreibungen neu zu schreiben, das Layout zu formatieren oder sie auf die Website zu laden. Auf Google wartet eine unfaire Beschwerde, auf die du immer noch nicht geantwortet hast. Dutzende unbeantwortete E-Mails über Tischreservierungen und einen verlorenen Schal. Der Küchenchef ist genervt, weil du immer noch keine Stellenanzeige für den neuen Sous Chef geschaltet hast. Lohnabrechnung ist fällig und du hast die Stunden noch nicht geprüft. Die Kaffeemaschine spuckt wässrigen Kaffee aus und du hast den ganzen Tag noch keine 2 Minuten gegessen.

Irgendwo zwischen all dem sollst du eigentlich ein Restaurant führen und dich um deine Gäste kümmern.

Ich kenne das. 23 Jahre in der Branche, 14 davon als Restaurantleiter in sehr unterschiedlichen Betrieben. Ich habe außerdem ein Tischreservierungssystem, ein Kassensystem und eine Bestell- und Takeaway-Plattform gegründet - das heißt, ich habe das Chaos nicht nur in einem Restaurant gesehen, sondern in Hunderten.

Ich habe das alles gemacht, bevor es KI gab. Und ich kann dir sagen: Hätte ich damals gehabt, was du gleich entdeckst wirst, wäre mein Leben um Welten einfacher gewesen.

DIESER GUIDE EXISTIERT AUS EINEM EINFACHEN GRUND
KI ist die einfachste Technologie, die du je benutzen wirst. Einfacher als dein Kassensystem. Einfacher als Excel. Einfacher als diese Kaffeemaschine. Das hier ist kein Guide darüber, wie man KI nach dem Wetter fragt. Das hier zeigt dir Schritt für Schritt, wie KI die echte Arbeit erledigen kann, die dich jeden Tag begräbt.

Der Albraum-Tag, gelöst

Gehen wir zurück zu diesem Albraum-Tag. Hier ist, was KI mit jedem dieser Probleme macht - und wie lange es dauert.

Die unfaire Google-Bewertung?

Füge sie ein. Bitte um eine professionelle Antwort. Besser als alles, was du um Mitternacht nach einer 14-Stunden-Schicht schreiben würdest.

20 Sekunden

Die Stellenanzeige für den Sous Chef?

Sag der KI die Rolle, das Gehalt, den Vibe. Du bekommst eine fertige, professionelle Anzeige.

30 Sekunden

15 Reservierungs-E-Mails und der verlorene Schal?

Füge sie ein. Die KI schreibt individuelle, persönliche Antworten auf jede einzelne.

2 Minuten für alle

Instagram seit Tagen nichts gepostet?

Beschreib das Tagesspecial oder mach ein Foto. Die KI schreibt eine Caption mit Hashtags, fertig zum Posten.

15 Sekunden

Social-Media-Engagement boosten?

Lass die KI Umfragen, Frage-Sticker, This-or-That-Posts oder Behind-the-Scenes-Ideen erstellen - zugeschnitten auf dein Restaurant.

30 Sekunden

Speisekarte muss aktualisiert werden?

Beschreib deine neuen Gerichte. Du bekommst fertige Beschreibungen, Allergeninfos, Diätlabels und eine formatierte Karte.

5 Minuten

Website zeigt immer noch die alte Karte?

Gib der KI deine neuen Gerichte. Aktualisierte Beschreibungen mit Allergenen, Diätinfos und Übersetzungen.

3 Minuten

Lohnabrechnung - Stunden checken?

Füge die Zeiterfassungsdaten ein. Die KI findet Unstimmigkeiten, markiert Überstunden, berechnet Summen.

1 Minute

Neuer Mitarbeiter am Montag, kein Trainingshandbuch?

Sag der KI deinen Restauranttyp und die Rolle. Komplette Einarbeitungs-Checkliste.

1 Minute

Die Kaffeemaschine spuckt wässrigen Kaffee?

Beschreib die Symptome und das Modell. Die KI diagnostiziert die Ursachen und führt dich durch die Lösung.

30 Sekunden

Dienstplan muss umgebaut werden?

Gib der KI deine Mitarbeiterliste, deren Verfügbarkeit und die Schicht, die besetzt werden muss. Sie baut dir Optionen.

1 Minute

Das war dein gesamter Albraum-Tag. Jedes einzelne Problem, gelöst. Gesamtzeit? Unter 15 Minuten.

TEIL 2

[SG.2]

So startest du

So gewinnst du deinen eigenen KI-Assistenten. Keine Theorie. Wir richten dich jetzt ein.

Schritt 1: Tool wählen

Du hast zwei Optionen. Beide sind kostenlos zum Starten. Beide funktionieren auf Handy und Computer.

CLAUDE (CLAUDE.AI) - EMPFOHLEN
Von Anthropic. Stark bei längeren Aufgaben wie Dokumente analysieren, Speisekarten schreiben und detaillierte Gespräche. Kostenloses Konto in 30 Sekunden.

CHATGPT (CHAT.OPENAI.COM)
Das bekannteste KI-Tool der Welt. Super Allrounder für schnelle Aufgaben, Brainstorming und kreative Arbeit. Kostenloses Konto in 30 Sekunden.

Such dir eins aus. Erstelle ein Konto mit deiner E-Mail und du siehst ein Textfeld. Das ist die ganze Oberfläche.

Schritt 2: Mach sie zu DEINEM Assistenten

Stell nicht einfach random Fragen. Sag der KI zuerst, wer du bist. Das verwandelt ein generisches Tool in deinen persönlichen Assistenten.

DEINE ERSTE NACHRICHT - KOPIERE DAS UND FÜLLE DIE KLAMMERN AUS
Ich manage ein [60]-Plätze [italienisches] Restaurant. Wir haben [12] Mitarbeiter. Durchschnittlicher Umsatz pro Gast liegt bei etwa [28 Euro]. Wir haben geöffnet [Dienstag bis Sonntag]. Ich werde dich regelmäßig nutzen, um mir bei Admin, Personalmanagement, Marketing und dem täglichen Betrieb zu helfen.

Jetzt verstehst sie dein Restaurant, dein Team und deine Herausforderungen.

Schritt 3: Gib ihr eine echte Aufgabe

Keinen Test. Eine echte Aufgabe von deiner heutigen To-do-Liste. Etwas, das du vor dir herschiebst. Die Stellenanzeige. Die Google-Bewertung. Die E-Mail an den Vermieter. Die Trainings-Checkliste. Such dir was aus. Tipp es ein. Schau, was passiert.

TEIL 3

[SG.3]

So sieht das aus

Ein echtes Beispiel von Anfang bis Ende.

Der Küchenchef liegt dir seit zwei Wochen in den Ohren wegen der Sous-Chef-Stelle. Du wolltest die Anzeige schon längst schreiben:

DU
Ich muss einen Sous Chef einstellen für ein gut besuchtes italienisches Restaurant in der Innenstadt. Gehalt um die 40.000. Mindestens 3 Jahre Erfahrung. Schnelle Küche. Familienbetrieb mit gutem Teamgeist. Schreib mir eine Stellenanzeige, die professionell klingt, aber auch wie ein Ort, an dem man gerne arbeiten würde.

KI
Sous Chef gesucht (m/w/d) - [Restaurantname], Innenstadt
Wir sind ein familiengeführtes italienisches Restaurant und suchen einen Sous Chef für unser eingespieltes Küchenteam.
Die Rolle: Arbeite Seite an Seite mit unserem Küchenchef. Authentische italienische Küche. Führe das Team, manage die Vorbereitung, halte die Standards.
Du bringst mit: Mindestens 3 Jahre Erfahrung. Leidenschaft für italienische Küche. Ruhe unter Druck. Führungsqualitäten.
Wir bieten: 40.000 Gehalt. Mitarbeiteressen jede Schicht. Familiäres Umfeld. Echte Entwicklungsmöglichkeiten.
Interesse? Schick deinen Lebenslauf an [E-Mail].

Das hat 30 Sekunden gedauert. Nicht 30 Minuten vor einem leeren Bildschirm. Der Küchenchef ist happy. Die Anzeige ist draußen. Erledigt.

Und wenn es nicht ganz passt? Sag der KI einfach, was sie ändern soll:

DU
Gut, aber weniger förmlich. Wir sind locker. Und erwähne, dass wir montags geschlossen haben.

KI
Erledigt - hier ist die aktualisierte Version mit lockerem Ton und Montag als Ruhetag...

Du fragst. Die KI liefert. Du verfeinerst. Es wird besser. Das ist ein Gespräch, keine Suchmaschine.

TEIL 4

[SG.4]

Das Geheimnis

Was die Leute unterscheidet, die KI lieben, von denen, die aufgegeben haben.

Die meisten probieren KI einmal aus, bekommen eine ganz gute Antwort und hören auf. Aber die echte Power steckt im Weitermachen. Es ist ein Gespräch. Je mehr du drückst, desto nützlicher wird es.

Schau, was passiert, wenn du dranbleibst:

DU
Was ist ein guter Food-Cost-Prozentsatz für ein lockeres Restaurant?

KI
Für Casual Dining typischerweise zwischen 28-35% vom Umsatz...

DU
Meiner liegt bei 40%. Das ist schlecht. oder? Wie bringe ich den runter?

KI
40% ist über dem Durchschnitt. Hier sind 6 häufige Ursachen und Lösungen: Portionsgrößen, Lieferantpreise, Waste-Tracking, Menü-Engineering...

DU
Erkläre Menü-Engineering. Den Begriff habe ich schon gehört, aber nie verstanden.

KI
Menü-Engineering bedeutet, Gerichte nach Profitabilität und Beliebtheit zu kategorisieren: Stars (beliebt + profitabel), Puzzles (profitabel aber unbeliebt), Plowhorses (beliebt aber geringe Marge), Dogs (weder noch)...

DU
Mach das für meine Karte. Ich habe 22 Gerichte. Ich gebe dir die Verkaufsdaten.

KI
Perfekt. Schick mir die Gerichtnamen, wöchentliche Verkäufe und Food Cost pro Gericht. Ich baue die komplette Matrix und markiere, was du promoten, umpreisen oder streichen solltest.

Vier Nachrichten. Du bist von einer einfachen Frage zu einem persönlichen Unternehmensberater gekommen, der deine echten Speisekarten-Daten analysiert. Um Mitternacht. Im Schlafanzug.

TEIL 5

[SG.5]

Kostenlos vs. Bezahlt & ehrliche Grenzen

Alles in diesem Guide funktioniert mit den kostenlosen Versionen von Claude und ChatGPT. Jede einzelne Aufgabe. Keine Kreditkarte nötig. Starte dort.

Wenn du KI regelmäßig nutzt, merkst du, dass die kostenlosen Versionen Limits haben - langsamere Antworten, kürzere Texte, weniger Nuancen. Die Bezahltversionen (pro die 20 Euro im Monat) sind ein deutlicher Schritt nach oben.

ÜBERLEG MAL SO
20 Euro im Monat für einen Assistenten, der dir jeden Tag Stunden spart. Das ist weniger als eine Runde Getränke. Weniger als ein einzelner Gast an einem vollen Abend.

Aber stürze dich nicht rein. Spiel erst mit der kostenlosen Version. Werde vertraut damit. Wenn du anfängst zu denken 'das ist echt unglaublich' - und das wirst du - dann upgrade. Du kannst jederzeit kündigen.

Was KI kann und was nicht

KI ist stark bei:

- Texte schreiben und verbessern
- Komplexe Dinge einfach erklären
- Kreative Ideen brainstormen
- Daten analysieren, die du ihr gibst
- Speisekarten natürlich übersetzen
- Checklisten und Trainingsmaterial erstellen
- Geräte-Troubleshooting
- Dir eine zweite Meinung geben

Immer doppelt checken:

- Rechtliche Anforderungen und Vorschriften
- Sehr aktuelle Ereignisse oder Preise
- Hyper-lokale Details
- Die Stimme deiner Marke - nutze KI als Startpunkt, dann füge deine Persönlichkeit hinzu

KI wird niemals ersetzen:

- Das Lächeln, wenn ein Gast reinkommt
- Das Bauchgefühl, das du dir über Jahre aufgebaut hast
- Den Geschmack eines Gerichts, das von Menschenhänden gemacht wurde
- Die Beziehung zu deinen Stammgästen
- Dich. KI ist dein Assistent. Nicht dein Ersatz.

Nutze KI für die Arbeit, die du erledigen musst, damit du mehr Zeit hast für die Arbeit, die du liebst.

Now close this guide and open a chat.

Kein Kurs, den du abschließen musst. Keine Software zu installieren. Nur du, ein Textfeld und eine echte Aufgabe.

Die Gastro ist eine der härtesten Branchen der Welt. Das hast du schon überlebt. KI list im Vergleich dazu einfach.

Dieser Guide ist Teil der bridge, Serie - praktische KI-Bildung für Restaurants, Cafés, Bars und Hotels.

ai-bridge.restaurant

© 2026 bridge. - For the people who feed the world.

Du kennst jemanden, der das braucht? Teile diesen Guide. Je mehr von uns KI nutzen, desto stärker wird die ganze Branche.