

Ihre Karte ist von heute. Ihre Zeiten stimmen. Ihr Telefon ist leiser.

Eine Website für Ihren Betrieb, die Ihnen Arbeit abnimmt statt neue zu machen. Sie pflegen alles selbst in einem Dashboard, oder Sie rufen kurz an und ich mache es.

Was dazugehört

- **Vorbestellung.** Die Bestellung liegt im Dashboard und kommt sofort als Nachricht aufs Handy. **Läuft im Betrieb.**
- **Urlaub und Termine.** Urlaub, Feiertage und Auftritte an einer Stelle eintragen. Die Seite, die Öffnungszeiten und die Reservierung ziehen es sich von selbst.
- **Speisekarte.** Sie pflegen sie einmal. Die Seite und das PDF zum Ausdrucken kommen beide daraus. **Läuft im Betrieb.**
- **Stellen.** Bewerbungen liegen im Dashboard und löschen sich nach der Frist von selbst.
- **Dashboard und Betrieb.** Anmeldung ohne Passwort: Sie bekommen einen Link per E-Mail und sind drin. Sicherung jede Nacht, Überwachung rund um die Uhr, Updates ohne Ihr Zutun.
- **Tischreservierung.** Alle Reservierungen an einem Ort, mit Prüfung auf Überschneidungen. Das Telefon klingelt seltener, und niemand schreibt mehr Zettel. **Läuft im Betrieb.**
- **Gutscheine.** Einlösen an der Theke: QR-Code scannen, im Dashboard bestätigen. Jede Ausgabe und jede Einlösung steht in einer Liste, die Sie als Datei für den Steuerberater herunterladen.
- **Shop.** Artikel, Preise und Bestände pflegen Sie selbst, ohne jemanden zu fragen.
- **Auffindbarkeit.** Weil die Zeiten Daten sind und kein Bild. Das ist der ganze Trick. **Läuft im Betrieb.**

Alle Module sind in jeder Stufe enthalten. Als „läuft im Betrieb“ ist nur markiert, was heute tatsächlich in einem Restaurant im Einsatz ist.

Sie sind vom 12. bis zum 26. im Urlaub.

Sie machen es selbst

Oder Sie rufen kurz an

Dashboard aufmachen, Zeitraum eintragen, speichern. Steht sofort auf der Seite und in Google. Eine Minute.

Sie sagen mir zwei Sätze, ich mache es, während wir telefonieren. Zwanzig Sekunden, und keine davon ist Arbeit für Sie.

Drei Stufen, ein Unterschied

Basis

Sie machen es selbst, ich Sorge dafür, dass es läuft.

Betreut

Sie können es selbst, aber Sie müssen nicht.

Rundum

Sie rufen nur an, wenn sich etwas ändert.

Damit Sie nicht raten müssen: Sie zahlen einmal für die Einrichtung und danach jeden Monat denselben Betrag. Kein Prozent von Ihrem Umsatz, keine Provision je Bestellung. Es liegt über einem Baukasten und deutlich unter einer Agenturseite. Die genaue Zahl sage ich Ihnen in den ersten zwei Minuten am Telefon, in einem Satz, bevor ich Sie irgendetwas frage.

Woran Sie sehen, dass das läuft

miBaguette, vietnamesisches Streetfood, hauptsächlich Bánh mì, Turniergraben 16, Schwäbisch Gmünd, Ende August 2026 eröffnet. Am 5., 6. und 7. September sind dort echte Abholbestellungen durch das System gelaufen. Nicht in einer Vorführung, im Betrieb. Und alles, was oben grün markiert ist, können Sie auf der Seite selbst ausprobieren, so wie ein Gast es tut. Und weil ich dort ein und aus gehe, sehe ich jede Woche, was im Betrieb wirklich fehlt. In der Woche, in der die ersten Gäste nach Gutscheinen gefragt haben, war das Gutscheinsystem gebaut und Ende zu Ende getestet. Keine Agentur der Welt merkt so etwas, weil sie nicht im Laden steht.

Der Betreiber ist ein Freund von mir, sonst hätte ich dort nicht in dem Tempo bauen dürfen. Was Sie davon haben: ich stehe seit der Eröffnung jede Woche in dem Laden. Ich sage Ihnen den Stand, wie er ist: bis heute läuft das in einem einzigen Betrieb, und den Betreiber kenne ich seit Jahren. Deshalb konnte ich dort so schnell bauen, und deshalb steht auf dieser Seite kein Kunde, der mich dafür bezahlt hat. Sie wären der erste Gastwirt.

Ein Anruf, fünf Minuten, und Sie wissen, ob es passt.

Chris Zimmel, Zyric. **0176 20960603** (auch WhatsApp),
chris@zyric.de, gastro.zyric.de

Baden-Württemberg. Kurze Wege, ich komme auch mal vorbei.