



Erfolg beginnt im Back-of-House

Mehr Kontrolle & weniger Aufwand

Christoph Wuzella | Sales & Account Operation



PAIN POINTS

Die unsichtbaren Kosten im Hotelbetrieb



Fehlende Übersicht

Keine Kontrolle über Lager
und Einsatz



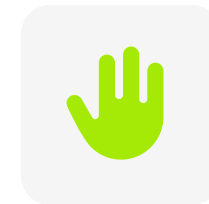
Unklare Rezeptstruktur

Kein Standard, keine
Qualitätssicherheit



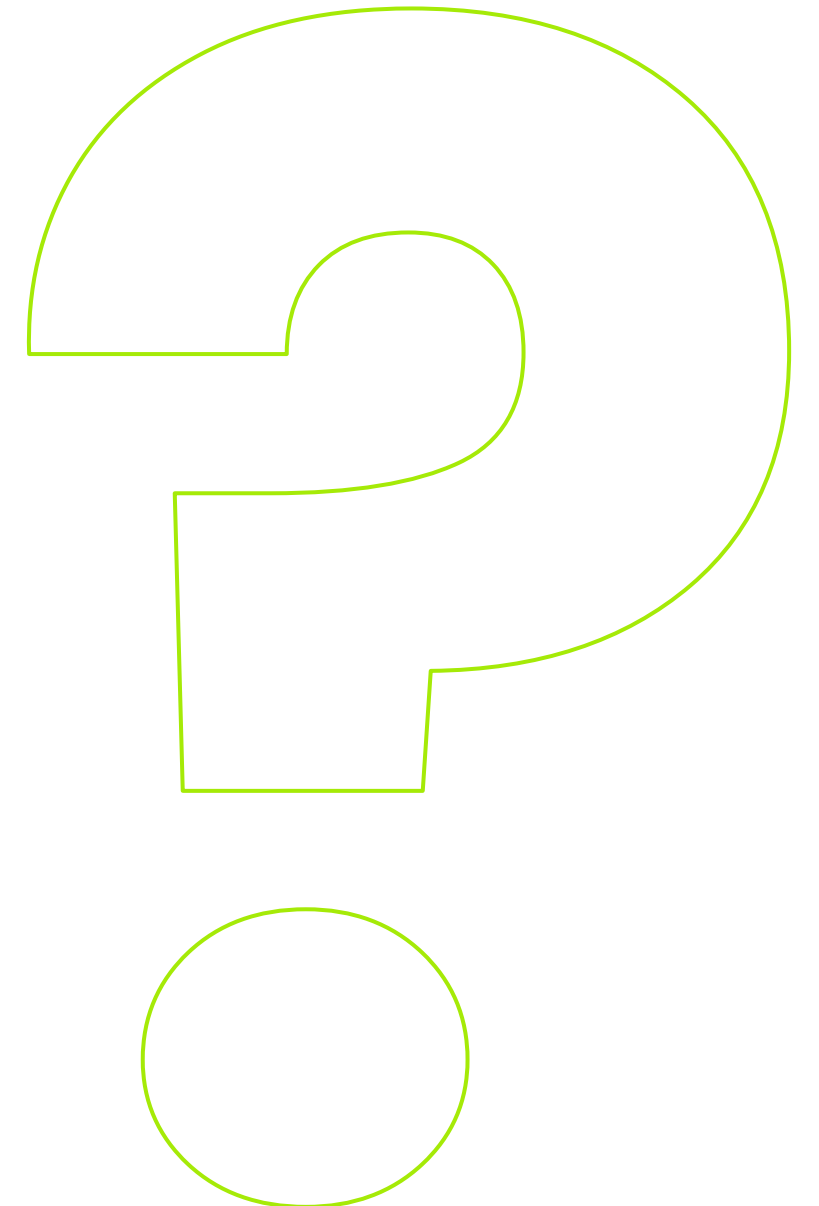
Aufwendige Dokumentation

Allergene und Infos
kosten Zeit und Nerven



Manuelle Arbeitsabläufe

Alles per Hand, nichts ist
vernetzt



Wie viel Potenzial verschenkt Ihr Hotel?

Was wäre...



...wenn Ihre Prozesse
plötzlich viel einfacher wären?

VERTRAUEN

Von Ruby bis Laudinella: Darum setzen Hotels auf FoodNotify



ZENTRALE STEUERUNG

Von der Bestellung bis zum Lager – alle
Prozesse in einem System



NAHTLOSE INTEGRATION

Lieferanten, POS & Rechnungen
via Open API verbinden



EINFACHE DATENPFLEGE

Keine doppelten Daten – für alle Standorte
zentral gepflegt



VOLLE KONTROLLE

Aktuelle Daten, volle Transparenz & bessere
Entscheidungen

BESTELLUNGEN

01 Zentral bestellen

- Alle Bestellungen auf einer zentralen Plattform
- Smarte Einkaufslisten über Lieferanten hinweg
- Direkte Schnittstellen zu Ihren Lieferanten

[< Zurück](#)

Cosmo Burger Einkaufsliste

 COSMO BURGER MÜNCHEN | MÜNCHEN

[↕ Artikel neu positionieren \(3\)](#) [Alle Warenkörbe](#)

#	ARTIKEL	LIEFERANT	ARTIKELNR	LAGER	PREIS/VERPACKUNG	MENGE	NETTOPREIS	
1	 Burger Buns - 10Er Pkg	Bäckerei Mayer	#3436656	45 0 	€ 4.90 / Sack (10) € 6.53 / KG		€ 0	
2	 Burger Patty 125g	C&C Shop	#4667735	19 0 	€ 30.00 / Karton € 12.00 / KG	– 3 +	€ 90	
3	 Blattsalat	Vegan Dreams	#98765432	0 15 	€ 16.00 / Karton € 5.00 / KG		€ 0	

REZEPTE

02 Rezepte kalkulieren

- Einheitliche Rezepte für alle Bereiche
- CO₂ (via Eaternity) & Wareneinsatz kalkuliert
- Allergene & Zusatzstoffe rechtskonform erfasst



Cosmo BBQ Burger

mit knusprigem Bacon

Bearbeiten

ZUTATEN ☐ Standardproduktion anzeigen

ZUTATEN BESTELLEN

Portion

1

MENGE	NAME	PREIS	ALLERGENE
2 Bun (20g)	 Burger Buns - 10Er Pkg #3436656     	€ 0,1307	G A N 9A
1 Stück (125g)	 Burger Patty 125g #4667735 CC Fleisch   	€ 0,5	L 2A
1 Löffel (20g)	 BBQSauce (Rezept) 	€ 0,1838	N 2A 4
VERKAUFSPREIS	alle Betriebe	€ 13	19 % MwSt.

03 Bestände verwalten

- Mobile Inventur – auch offline möglich
- Alle Ein- & Ausgänge verbuchen
- Lagerstände in Echtzeit im Blick



Kassenanbindung
0 Kasse angebunden



Kassenanbindung
0 Kasse angebunden



Lagerwert
8.975,00 €

NIEDRIGER LAGERSTAND (124)

Alle Anzeigen

Ahornsirup	10,2 Liter	Im Warenkorb
Backpulver	2 Kilogramm	Im Warenkorb
Anti GravitySauce	12 Kilogramm	Nicht Bestellbar

WARENKÖRBE (3)

Transgourmet AT 16 Produkte 320,94 €	Shop
Chefs Culinar 3 Produkte 42,64 €	Shop
Handelshof 116 Produkte 847,072 €	Shop

04 Events organisieren

- Events zentral planen & steuern
- Automatische Bestellvorschläge nach Bedarf
- Zuständigkeiten & Budgets flexibel zuweisen

Amazon Event

D01 / Amazon Deutschland / Kongress Park Wien

🗨️ 🖨️ In Bearbeitung

SPEISEN GETRÄNKE ZUBEHÖR FINANZEN BESTELLUNG TEAM ABLAGE HAUPTDETAILS

DINNER ⌚ 18:00 - 19:00 Gesamtgewicht der Gruppe 172.38 kg - pro Person 1.50 kg 486.5 Portionen

SPEISEN [Zeit einstellen](#) Gesamtgewicht der Untergruppe 172.38 kg - pro Person 1.50 kg 486.5 Portionen

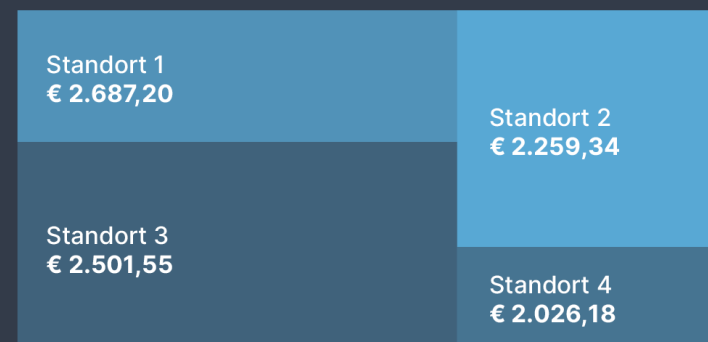
	Spaghetti Bolognese	A G N		 4	0.25 kg In Bearbeitung
	Cosmo BBQ Burger mit knusprigem Bacon	A G N	PK	 95	0.42 kg Nicht begonnen
	Galaxy Cheese Burger Spezialität des Hauses	G L 	PK ²	 120	0.29 kg Nicht begonnen

05 Kennzahlen nutzen

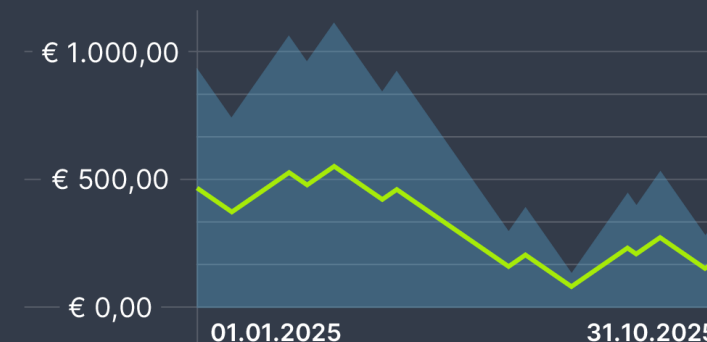
- KPIs in Echtzeit verfügbar
- Abteilungen & Standorte vergleichen
- Individuelle Reports erstellen

Food Waste gesamt (€): 11.317,88

Verluste pro Standort



Verluste über Zeit



Food Waste Detail

01.10.2025	Standort 1	€ 12,38
	Standort 3	€ 867,51
02.10.2025	Standort 1	€ 64,24

Verluste pro Produkt

Wedges	€ 701,03
Eier Weiß	€ 216,67
Eisbergsalat	€ 88,43

Analytics



Bestellungen nach Lieferant

Standort 1 Oktober 2025

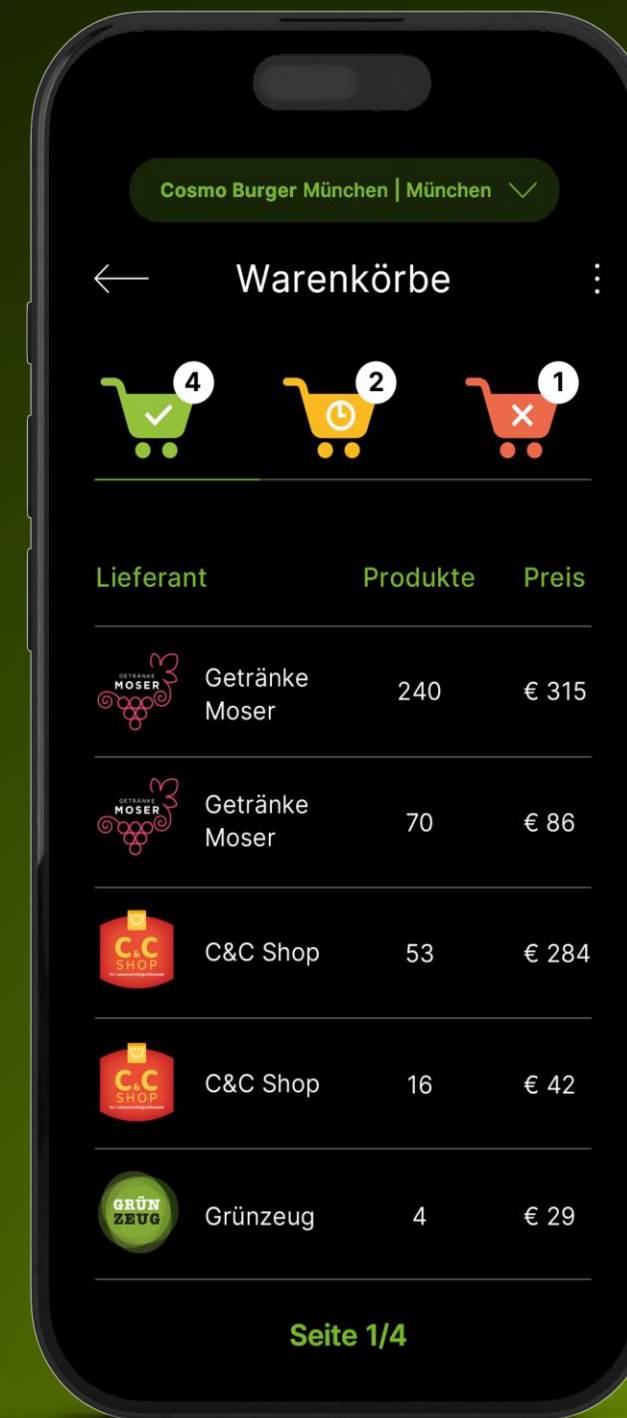
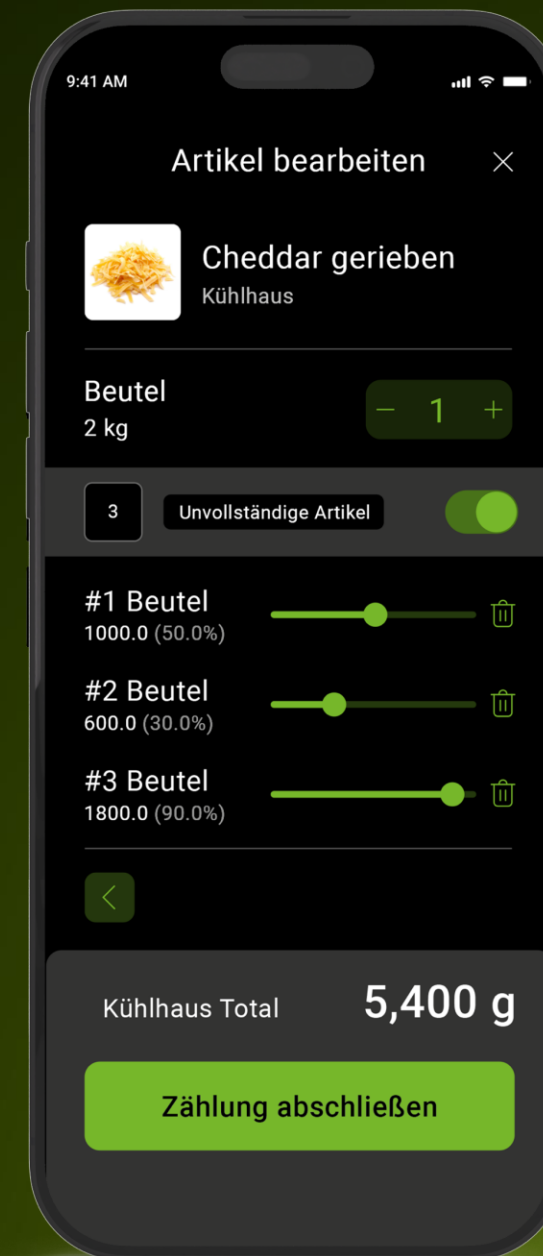
Shop 3	€ 417,00
Shop 4	€ 18.865,83
Shop 6	€ 1.044,71

MOBILE APP

Ihre Prozesse in einer App

Ideal für Küche, Lager und unterwegs. Mit unserer App steuern Sie Ihren Betrieb jederzeit und von überall.

- Mobil & webbasiert für iOS, Android & Tablets
- Lagerstände & Bestellungen per App verwalten
- Food Waste einfach erfassen & auswerten

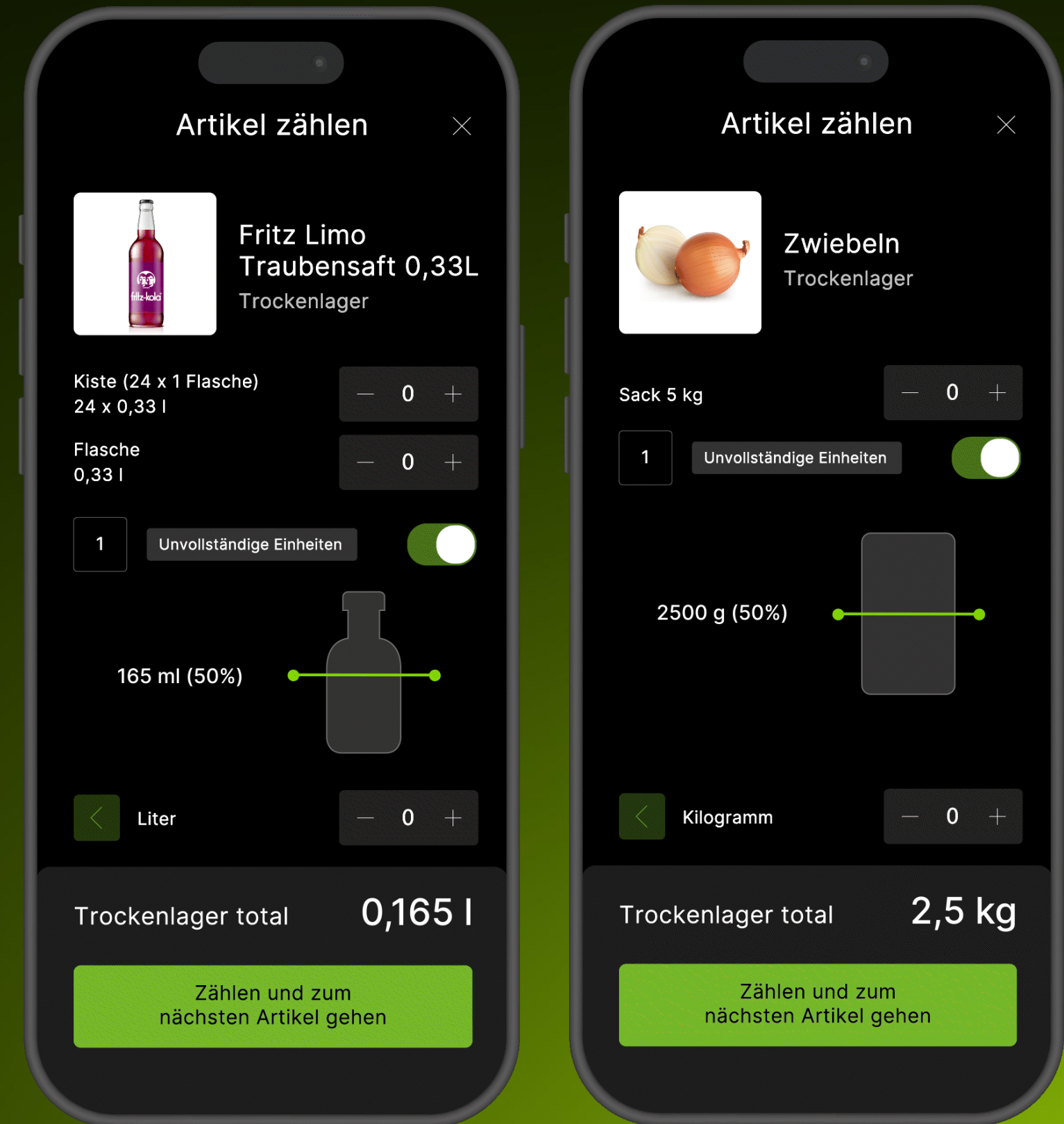


DIGITALE INVENTUR

Inventur, die jederzeit passt

Vom Kühlhaus bis zur Minibar: Mit der FoodNotify App erledigen Sie die Inventur in Ihrem Hotel schnell und präzise.

- Inventur mobil & offline durchführen
- Teilmengen & Gebinde präzise erfassen
- Alle Bestände automatisch synchronisiert



MEHRWERT

So profitiert Ihr Betrieb



Kosten senken

Gezielter bestellen, weniger Food Waste und Abweichungen früh erkennen. So lassen sich die Warenkosten messbar reduzieren.

Effizienz steigern

Von smarter Inventur bis zur schnellen Bestellung: Mit FoodNotify lassen sich Prozesse anpassen und wertvolle Zeit sparen.

Personal entlasten

Zentrale Daten, klare Abläufe und vernetzte Systeme reduzieren den täglichen Verwaltungsaufwand und entlasten Ihr Team spürbar.

Aus der Praxis: a&o Hostels

“

Jemand meinte nach der Inventur: **„Das macht Spaß.“**
Ehrlich gesagt hatte ich erwartet, dass jemand sagt:
„Läuft jetzt gut.“ Aber Spaß? Das war selbst für mich
neu.



Janine Berger, Projektleiterin
a&o Hostels



Beschaffung



Rezepte

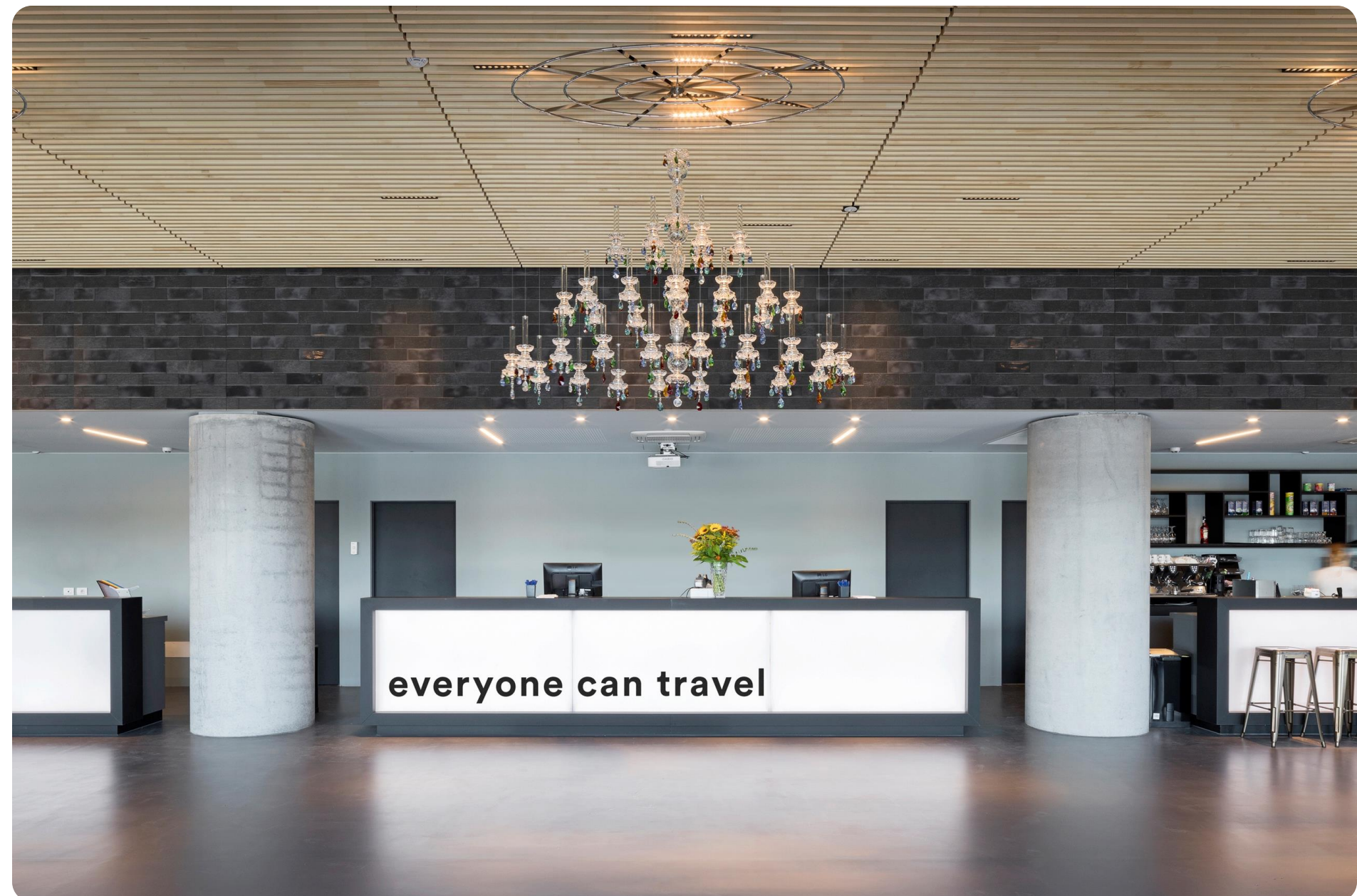


Warenwirtschaft



Gastro-Analytics

a&o



So gelingt der Start in 3 einfachen Schritten

01

Kick-off & Planung

Individueller Projektfahrplan
mit klaren Zielen und
definierten Modulen.

02

Onboarding & Schulung

Einführung mit gezielten Trainings
für die gewählten Module für alle
Mitarbeiter

03

Go-Live & Support

Persönlicher Support auf
Deutsch und bei Bedarf eine
Standort-Erweiterung.

DURCHSTARTEN

Legen wir gemeinsam los!

Wie viel Potenzial steckt in Ihrem Hotel?
Lassen Sie uns Ihre Prozesse gemeinsam
analysieren – kostenfrei und individuell.



Christoph Wuzella

Sales & Account Operations

christoph.wuzella@foodnotify.com

TERMIN BUCHEN

NOCH FRAGEN?

Jetzt sind Sie dran! 

Q&A
session