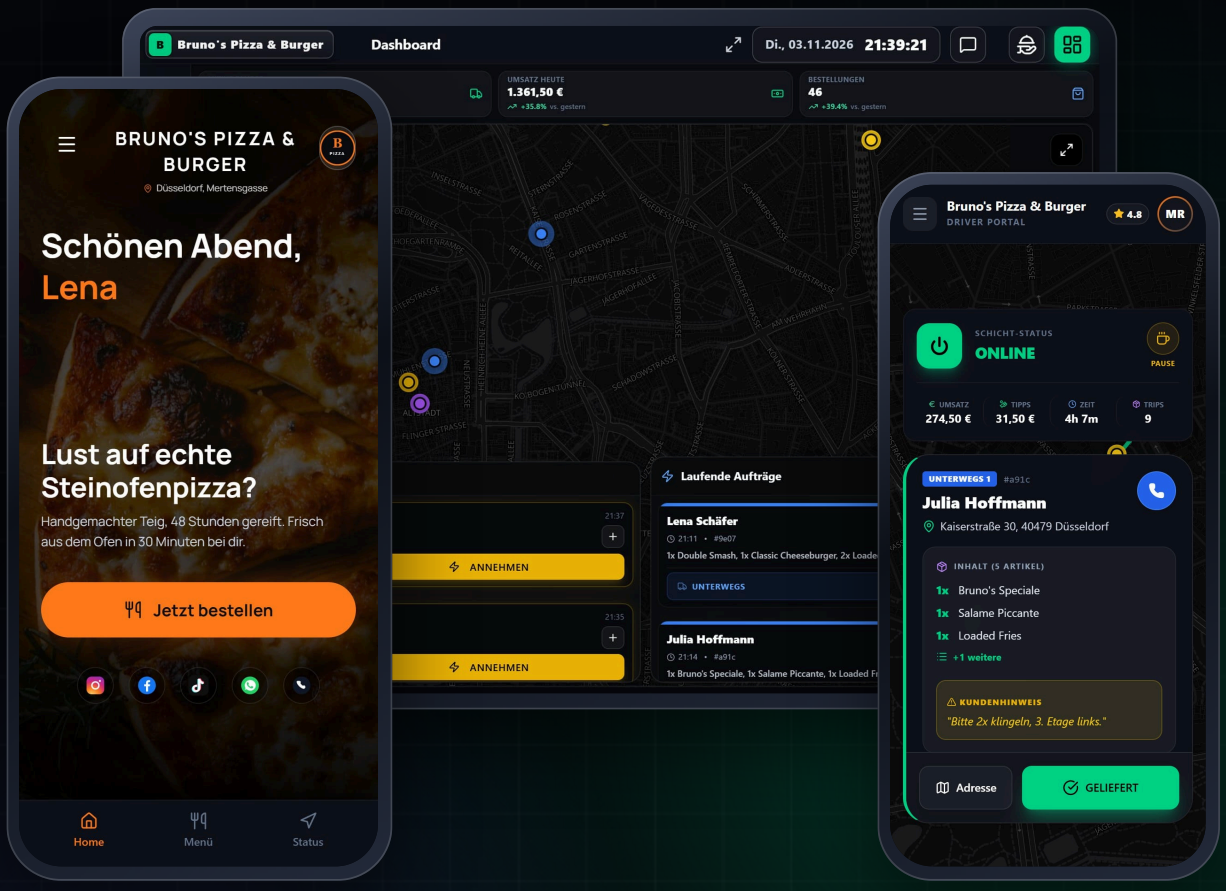
NEONEATS

Stand November 2026

HANDBUCH

Die Software. Klar erklärt.

Kunden-App, Fahrer-App und Restaurant-Software. Kurz genug für die Einarbeitung, genau genug für den Alltag. Die Abbildungen sind echte Bildschirme aus der Plattform.



4,9 %
Provision mit Neon Flex, pro Bestellung

8
Sprachen in der Software

3
Oberflächen, eine Speisekarte

HANDBUCH

Inhalt

Das NeonEats Handbuch erklärt Kunden-App, Fahrer-App und Restaurant-Software. Mit den Bildschirmen aus der Plattform, kurz genug für die Einarbeitung.

EINSTIEG

01 Wofür NeonEats da ist 03

02 Drei Oberflächen, eine Karte 03

KUNDEN-APP

03 Die Startseite Ihrer Gäste 04

04 Speisekarte und Bestellung 05

05 Live-Tracking bis an die Tür 05

FAHRER-APP

06 Die Tour auf dem Handy 06

07 Schichtplan und Arbeitszeit 07

08 Bewertungen, die zählen 07

RESTAURANT

09 Der Tag auf einen Blick 08

10 Die Kasse an der Theke 09

11 Die App in Ihrer Marke 10

12 Die Speisekarte gestalten 10

13 Flyer und Plakate 11

14 Bestellen am Tisch 11

BILDSCHIRME

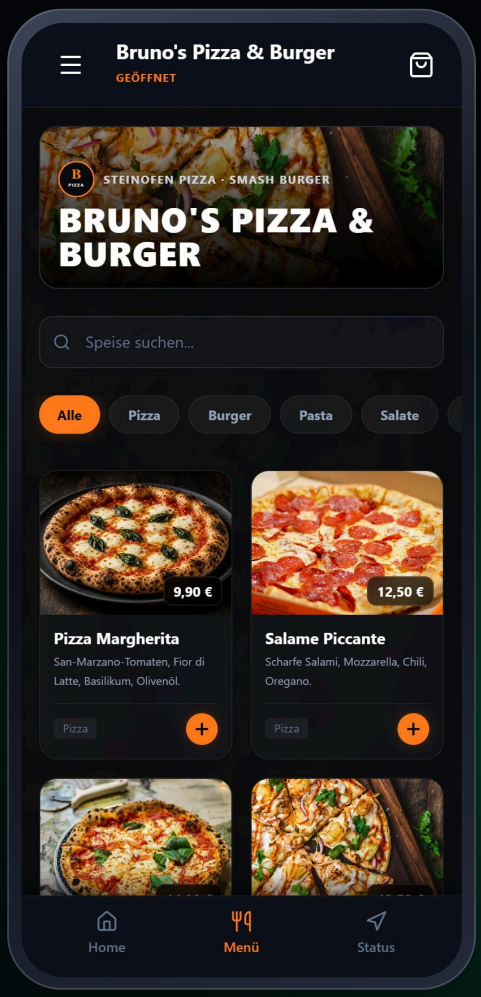
15 Die Speisekarte auf dem Fernseher 12

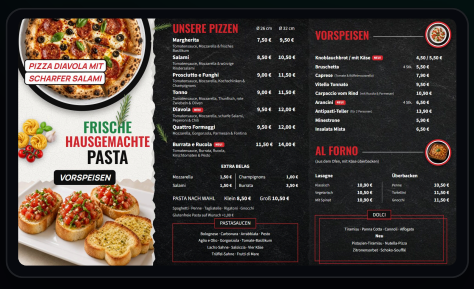
16 Das Pick-up-Display 13

BETRIEB

17 Aria am Telefon 14

18 Preis, Zahlung, Hilfe 14





8

Deutsch · English · Français · Español · Italiano · Nederlands · Português · فارسی

01 — EINSTIEG

Wofür NeonEats da ist

NeonEats ist die Software für Restaurants, Imbisse und Lieferdienste, die unter eigener Marke bestellen, kochen und ausliefern. Gäste nutzen Ihre App, nicht einen Marktplatz.

Speisen, Preise und Öffnungszeiten pflegen Sie einmal. Kunden-App, Kasse, Küche und Bildschirme übernehmen die Änderung. Die Anmeldung liegt auf neoneats.cloud, diese Seiten auf neoneats.de.

4,9 %
Provision mit Neon Flex, pro Bestellung

8
Sprachen in der Software

3
Oberflächen, eine Speisekarte

01
Demo anfragen. Wir richten den Betrieb ein.

02
Marke, Karte, Team und Fahrer anlegen.

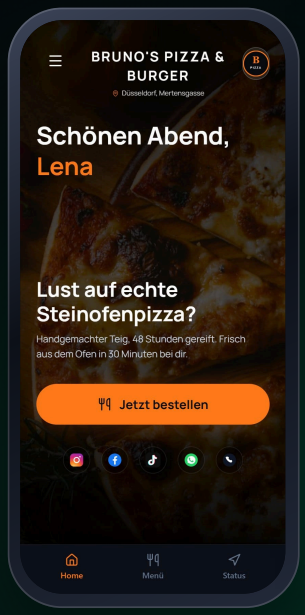
03
App, Fahrer und Bildschirme starten.

02 — EINSTIEG

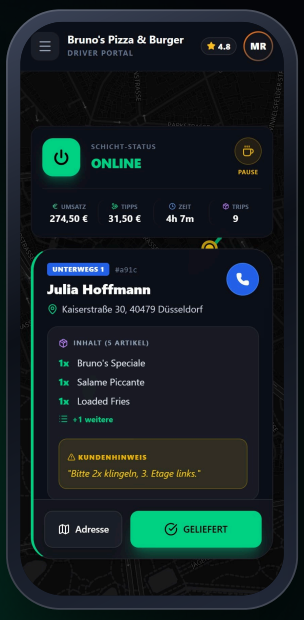
Drei Oberflächen, eine Karte

Die Kunden-App läuft im Browser und lässt sich auf den Home-Bildschirm legen. Ein App-Store ist nicht nötig. Die Fahrer-App ist für das Handy unterwegs.

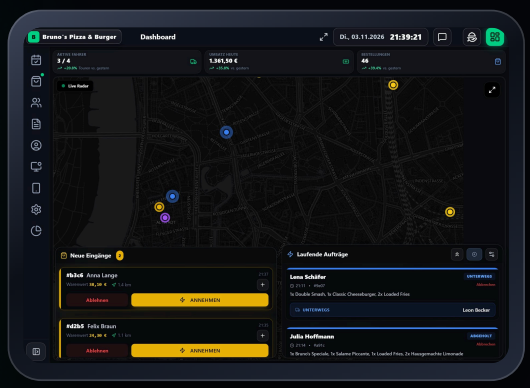
Die Restaurant-Software ist für Tablet und PC. Dort laufen Bestellungen, Kasse, Speisekarte, Team und die Bildschirme im Laden. Dieses Handbuch folgt den Ansichten der Plattform.



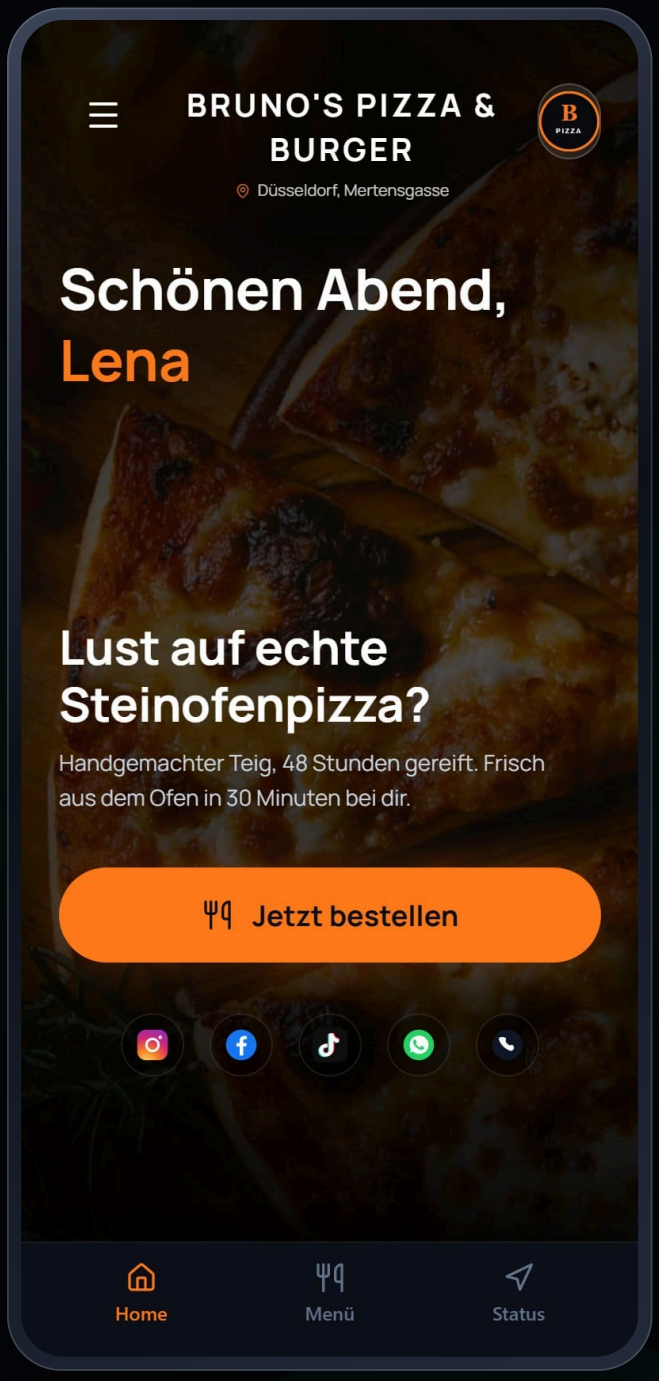
Kunden-App
Gäste bestellen in Ihrer Marke.



Fahrer-App
Fahrer sehen Tour, Adresse und Navigation.



Restaurant-Software
Sie steuern den Tag an Theke und Küche.

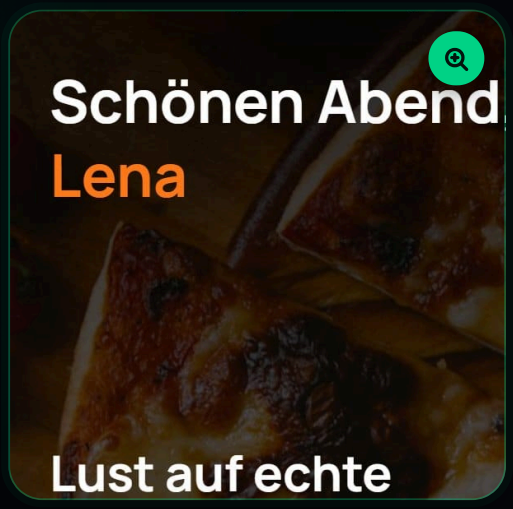


03 — KUNDEN-APP

Die Startseite Ihrer Gäste

Der erste Bildschirm trägt Ihre Marke. Logo, Hintergrund, Akzentfarbe, Schrift und die Texte legen Sie selbst fest. Stammgäste werden mit Namen begrüßt, passend zur Tageszeit.

Von hier gehen Bestellung, Reservierung, Treuepunkte und das Profil. Instagram, TikTok, WhatsApp und das Telefon des Betriebs sind mit einem Tipp erreichbar.

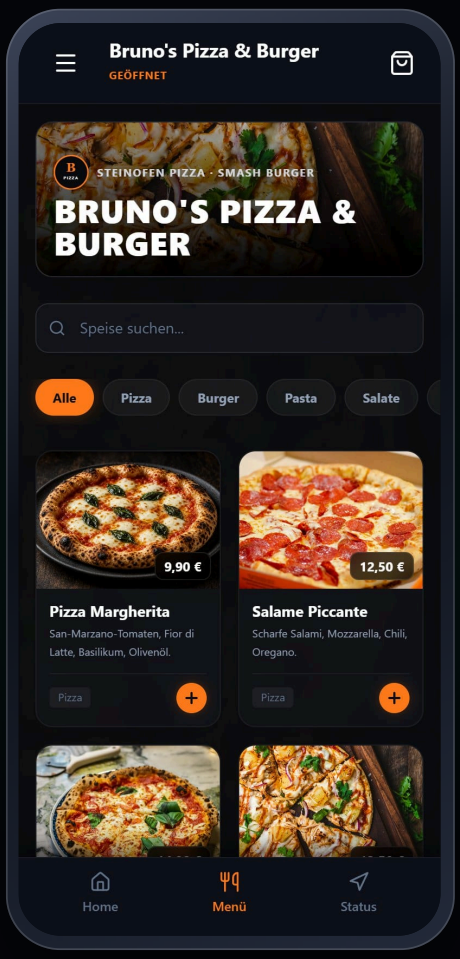


01 Hintergrund, Farbe und Schrift im App-Design setzen.

02 Überschrift, Untertitel und Button selbst schreiben.

03 Social-Media-Links und Telefon hinterlegen.

Startseite der Kunden-App mit Begrüßung und Bestell-Button.



Speisekarte mit Kategorien, Suche und Fotos.

04 — KUNDEN-APP

Speisekarte und Bestellung

Jede Speise zeigt Bild, Beschreibung und Preis. Kategorien und die Suche führen in Sekunden zum Gericht. Extras und Varianten wählen Gäste direkt am Artikel, inklusive Aufpreis. Allergene stehen sichtbar dabei.

Ob geöffnet oder geschlossen ist, und welcher Mindestbestellwert gilt, bleibt im Blick. Bezahlt wird mit Apple Pay, Google Pay oder Karte. Der Betrag geht auf Ihr Stripe-Konto.

- Kategorien und Fotos ordnen.
- Extras, Aufpreise und Allergene pro Artikel pflegen.
- Die Zahlungsarten sind die der Gäste. Das Konto ist Ihres.

05 — KUNDEN-APP

Live-Tracking bis an die Tür

Nach der Bestellung sehen Gäste den Status: eingegangen, in Zubereitung, unterwegs, geliefert. Der Fahrer bewegt sich auf der Karte. Die Restzeit wird während der Fahrt neu berechnet.

Jeder Wechsel kann als Mitteilung aufs Handy kommen. Nach der Lieferung bewerten Gäste die Zustellung. Anrufe der Art „wo bleibt das Essen?“ werden seltener.

- Status in Küche und Tour aktuell halten.
- Der Fahrer übernimmt den Auftrag in der Fahrer-App.
- Ein Gast bewertet nur eine echte Lieferung.



Live-Tracking mit Fahrer auf der Karte und Restzeit.

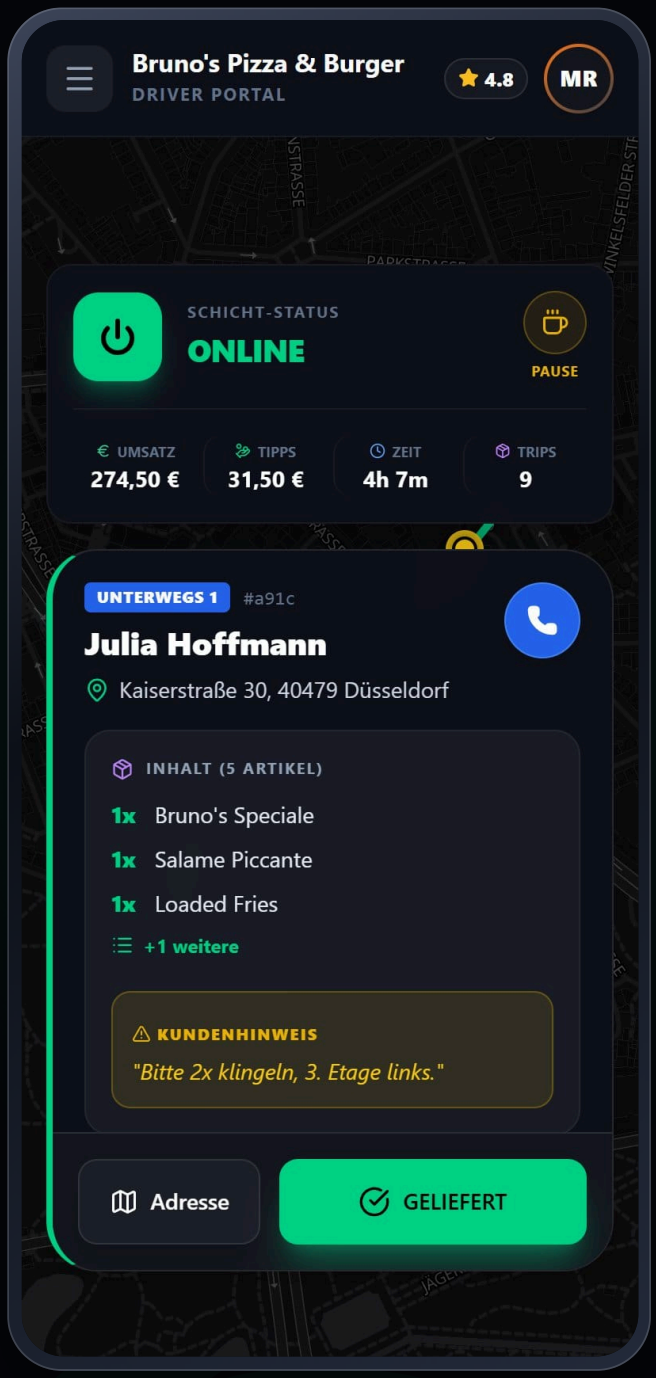
06 — FAHRER-APP

Die Tour auf dem Handy

Fahrer starten die Schicht, gehen in die Pause oder beenden sie mit einem Tipp. Oben stehen Tagesumsatz, Trinkgeld, Arbeitszeit und die Zahl der Fahrten. Neue Aufträge kommen mit Ton und lassen sich annehmen oder ablehnen.

Im Auftrag stehen Adresse, Artikel und der Hinweis des Gastes. Ein Tipp öffnet die Navigation, ein weiterer ruft an, ohne die Nummer abzutippen.





01 Schicht per Tipp starten oder beenden.

02 Auftrag annehmen und den Hinweis lesen.

03 Navigation und Anruf direkt aus der Tour öffnen.

— Aktive Tour mit Adresse, Artikeln und den Zahlen des Tages.



Schichtplan der Woche mit Tausch und Krankmeldung.

07 — FAHRER-APP

Schichtplan und Arbeitszeit

Die Woche zeigt alle eigenen Schichten. Ein Tausch geht an die Kollegin oder den Kollegen und wird vom Manager bestätigt. Eine Krankmeldung geht aus der App an den Betrieb.

Pro Tag ist sichtbar, wer mit eingeteilt ist. Arbeitszeit und Pausen erfasst das System mit. Die Lohnabrechnung kommt in die App.

- Die eigene Woche prüfen.
- Einen Tausch anfragen. Der Manager bestätigt.
- Krank melden, ohne anzurufen.

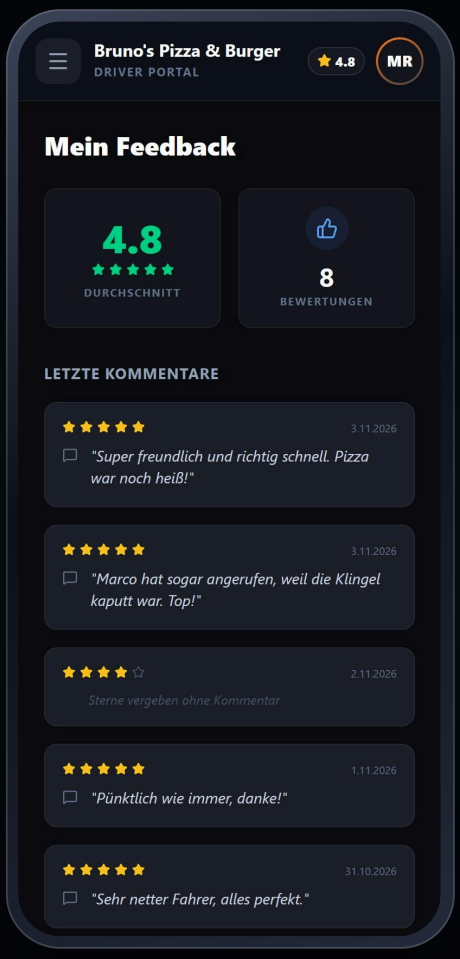
08 — FAHRER-APP

Bewertungen, die zählen

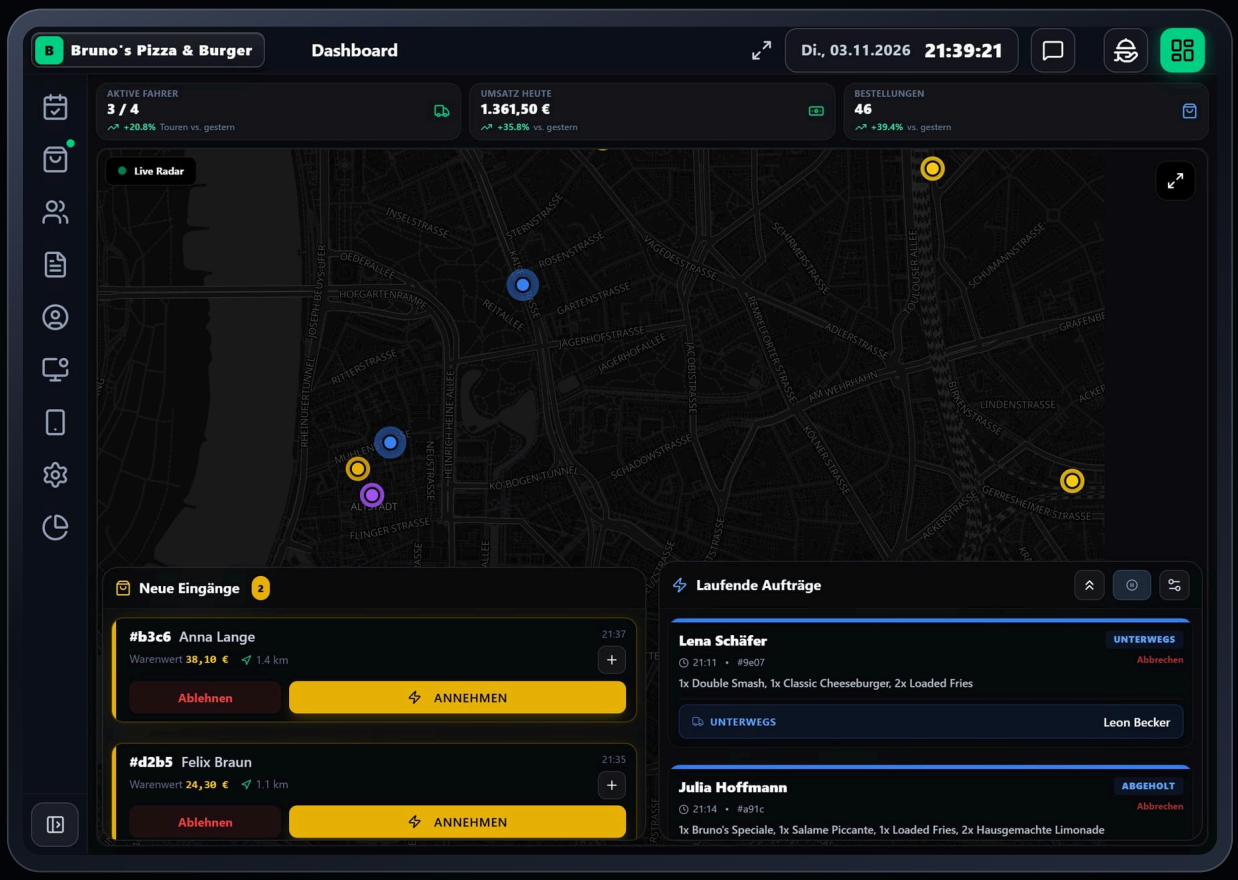
Bewerten kann nur, wer gerade beliefert wurde. Jede Zustellung bekommt einen bis fünf Sterne und kann einen Kommentar haben. Der Durchschnitt steht oben in der App.

Ranglisten im Team machen sichtbar, welche Fahrer bei den Gästen ankommen. Lob und Hinweise lesen Fahrer selbst. Sie sehen die Qualität im Überblick.

- Nur echte Lieferungen fließen ein.
- Kommentare in der App lesen.
- Auffällige Werte im Gespräch mit dem Team klären.



Bewertungen mit Durchschnitt und Kommentaren der Gäste.



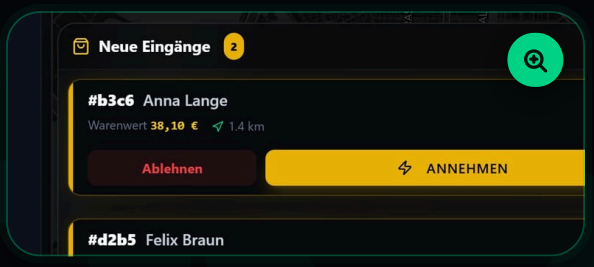
Dashboard mit Live-Radar, Umsatz und laufenden Aufträgen.

09 — RESTAURANT

Der Tag auf einen Blick

Das Dashboard ist die Schaltstelle. Der Live-Radar zeigt Fahrer und Lieferungen auf der Karte. Neue Bestellungen kommen mit Ton und werden mit einem Tipp angenommen oder abgelehnt.

Umsatz, Bestellungen und Touren stehen im Vergleich zu gestern. Fahrer weisen Sie von Hand zu oder überlassen das dem Auto-Dispatch. Küche, bereit und unterwegs bleiben als Status sichtbar. Ein Bondrucker kann Bons für Küche und Fahrer ausgeben.



01
Neue Bestellung annehmen oder ablehnen.

02
Fahrer zuweisen, von Hand oder automatisch.

03
Den Status bis zur Auslieferung verfolgen.

10 — RESTAURANT

Die Kasse an der Theke

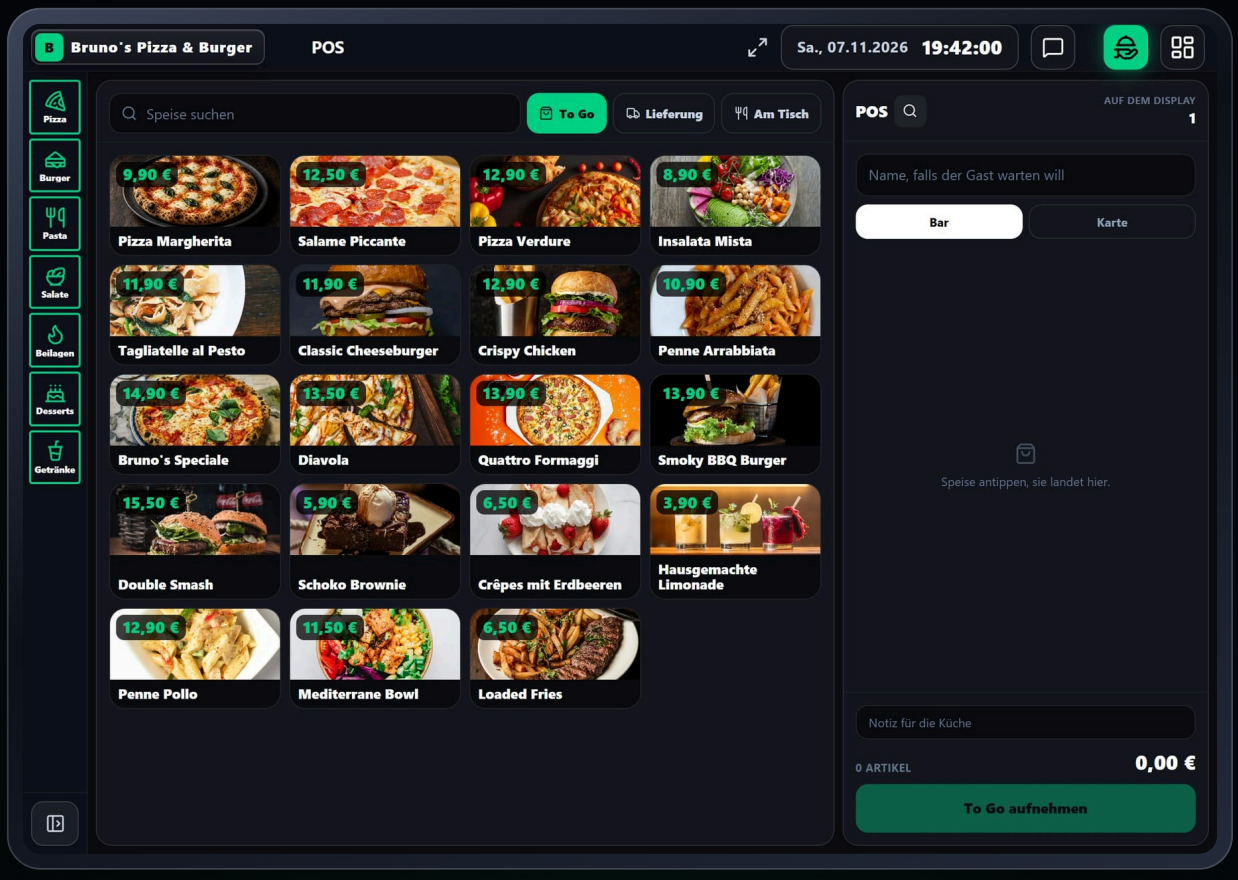
To Go, Lieferung und Tisch laufen in einer Kasse. Speisen tippen Sie als Bildkachel an, die Kategorien sitzen am Rand. Bar oder Karte wählen Sie am Schluss, die Bestellung geht sofort in die Küche. Sonderwünsche schreiben Sie als Hinweis dazu.

Fertige To-Go- und Tischbestellungen erscheinen auf dem Pick-up-Display. Eine vorhandene Kasse kann verbunden bleiben, unter anderem SumUp mit orderbird, ready2order und Lightspeed. Die Freigabe bestätigen Sie im jeweiligen Kassenkonto.

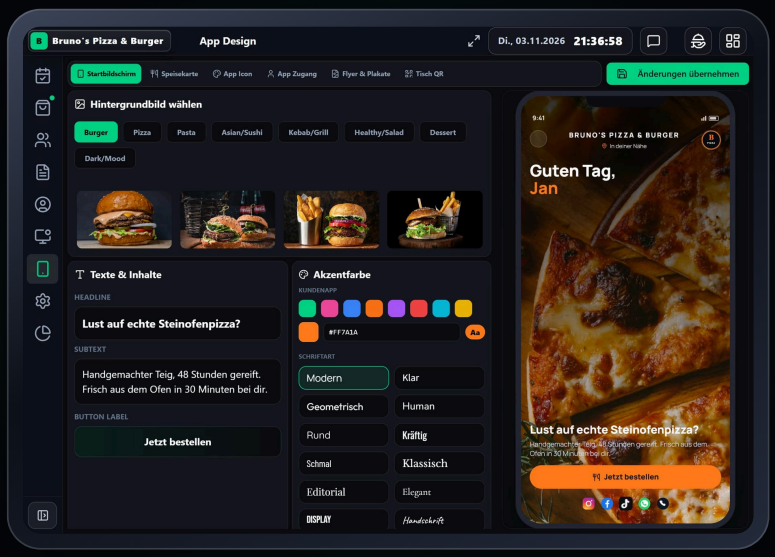
01
Kategorie wählen und die Speise antippen.

02
Zahlart setzen. Die Küche erhält die Bestellung.

03
Abholnummern laufen auf dem Display im Laden mit.



Kasse mit Bildkacheln, Kategorien und Warenkorb.



App-Design mit Hintergrund, Texten, Farbe und Live-Vorschau.

11 — RESTAURANT

Die App in Ihrer Marke

Im App-Design sehen Sie jede Änderung sofort in einem Handy-Rahmen. Fertige Hintergründe gibt es nach Küchenstil, oder Sie laden ein eigenes Foto. Überschrift, Untertitel und Button formulieren Sie selbst.

Die Akzentfarbe zieht sich durch die App. Die Schrift wählen Sie von modern bis klassisch. Das Icon liegt danach auf dem Home-Bildschirm Ihrer Gäste.

01 Hintergrund und Akzentfarbe festlegen.

02 Texte so schreiben, wie Sie sie sagen würden.

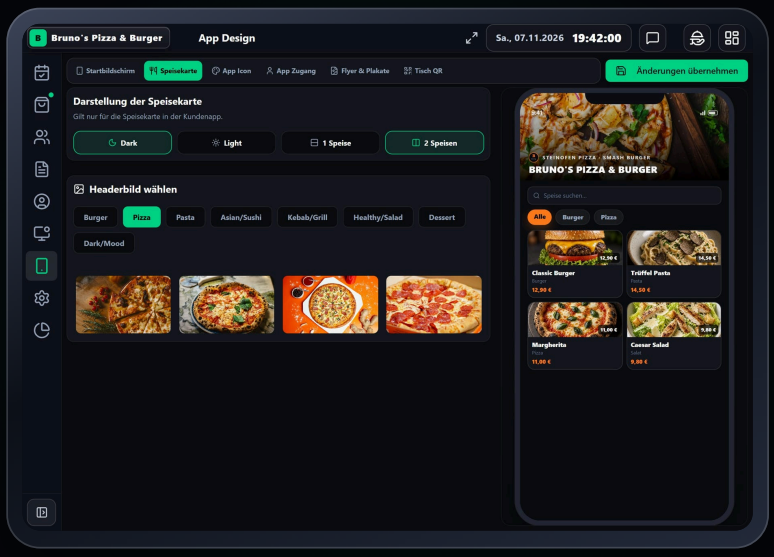
03 Das Icon in der Vorschau prüfen.

12 — RESTAURANT

Die Speisekarte gestalten

Dunkel oder hell, eine Spalte oder zwei: große Fotos oder mehr Gerichte auf einen Blick. Das Kopfbild wählen Sie nach Küchenstil. Die Vorschau zeigt die Karte so, wie Gäste sie sehen.

Eine bestehende Karte können Sie mit dem Magic Menu Import per Foto einlesen. Das läuft über KI-Credits, genau wie KI-Fotos und KI-Texte. Varianten, Aufpreise und Allergene pflegen Sie danach pro Artikel.

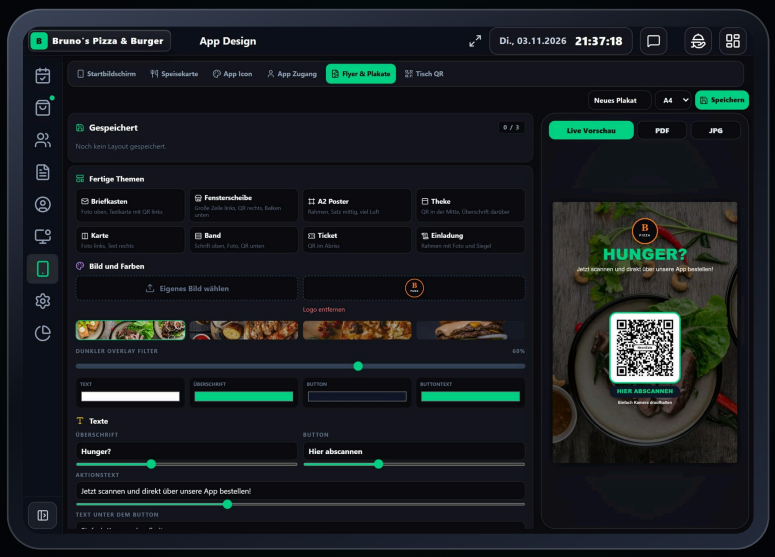


Speisekarten-Designer mit Look, Spalten und Vorschau der Kunden-App.

01 Look und Spalten wählen.

02 Gerichte, Preise und Allergene prüfen.

03 Den Foto-Import nur für den ersten Aufbau nutzen.



Flyer mit Thema, Farben und QR-Code zur App.

13 — RESTAURANT

Flyer und Plakate

Fertige Themen decken Briefkasten, Fensterscheibe, A2-Poster und Theke ab. Jeder Entwurf trägt einen QR-Code, der direkt zur Bestellung führt. Hintergrund, Fläche und Farben passen Sie an, die Texte schreiben Sie selbst.

Die Ausgabe ist ein druckfertiges PDF oder ein JPG für Social Media. Entwürfe lassen sich speichern und später wieder öffnen.

01
Ein Thema wählen, das zum Ort passt.

02
QR-Code und Aktionstext prüfen.

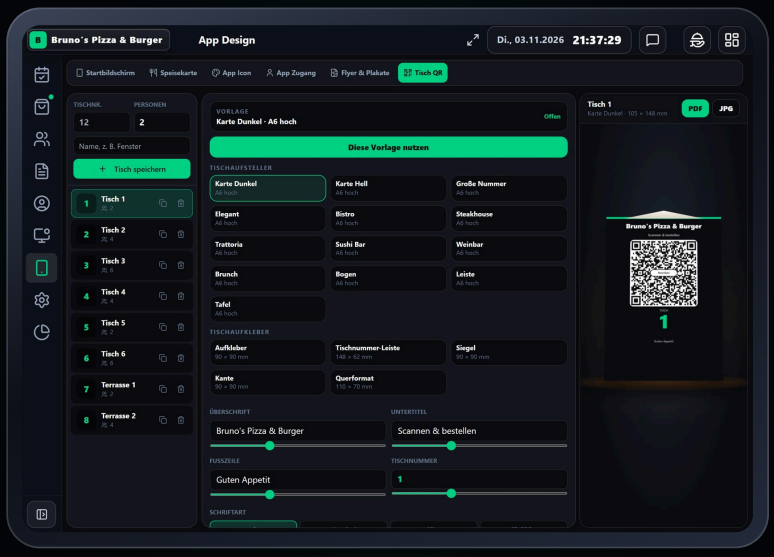
03
PDF für die Druckerei oder JPG fürs Netz laden.

14 — RESTAURANT

Bestellen am Tisch

Tische legen Sie mit Nummer, Plätzen und einem Namen an, zum Beispiel Terrasse. Jeder Tisch bekommt einen eigenen QR-Code. Gäste scannen und bestellen an genau diesen Tisch. Die Bestellung landet mit Tischnummer in Küche und Kasse.

Für den Druck gibt es Vorlagen für Aufsteller und Aufkleber. Überschrift, Untertitel und Fußzeile sind Ihre Texte. Das Format ist PDF oder JPG.



Tisch-QR mit Tischliste, Vorlage und Vorschau.

01
Tische mit Nummer und Name anlegen.

02
Eine Vorlage wählen und die Texte setzen.

03
Aufsteller drucken und auf den Tisch stellen.

15 — BILDSCHIRME

Die Speisekarte auf dem Fernseher

Ändern Sie einen Preis, zieht der Bildschirm nach. Vorlagen wie Menükarte oder Sportsbar füllen einen Fernseher. Doppel-Layouts laufen über zwei Geräte nebeneinander, zum Beispiel Vorspeisen links und Burger rechts.

Fotos, Angebote und Hinweise sitzen im Layout. Der Fernseher verbindet sich per Code, ohne USB-Stick. Speisekarte, Werbung und Abholnummern können sich abwechseln.







Oben die Menükarte auf einem Fernseher. Darunter eine Sportsbar auf zwei Bildschirmen.

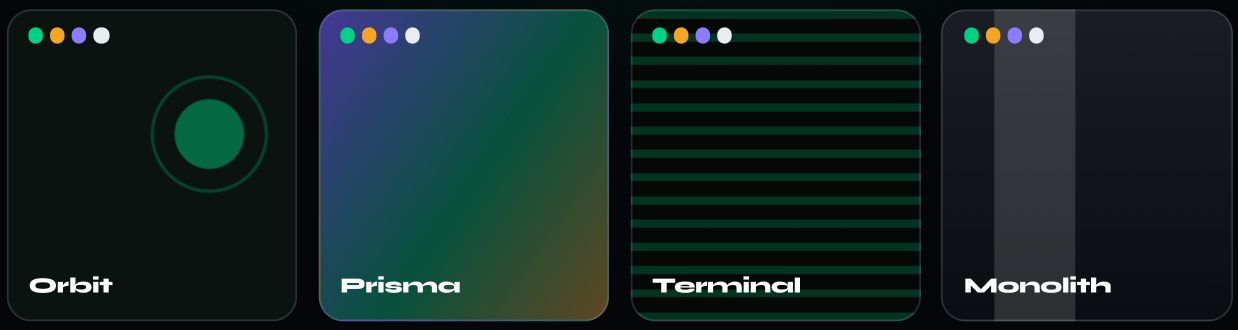
01
Vorlage und ein oder zwei Bildschirme wählen.

02
Den Fernseher öffnen und den Code scannen.

03
Preise nur noch in der Speisekarte ändern.



Pick-up-Display mit Nummern in Zubereitung und abholbereiten Nummern.



16 — BILDSCHIRME

Das Pick-up-Display

Gäste für To Go und an der Theke sehen, welche Nummern in Zubereitung sind und welche abholbereit sind. To Go zeigt die Abholnummer, Gäste im Haus die Tischnummer. Eine neu fertige Nummer leuchtet kurz auf.

Im Studio wählen Sie eines von vier Layouts: Orbit, Prisma, Terminal oder Monolith. Zu jedem Layout gibt es vier Farbschemas. Auf jedem stehen Name oder Logo, Uhrzeit und Datum. Titel und Hinweise schreiben Sie selbst. Ohne Logo zeigt der Screen den Namen.

- Layout und Farbschema zum Laden wählen.
- Logo und Name setzen, oder nur eines von beiden.
- Den Fernseher wie die Speisekarte per Code verbinden.



17 — BETRIEB

Aria am Telefon

Aria ist die KI-Telefonassistenz. Sie meldet sich mit dem Namen Ihres Betriebs, kennt Gerichte, Preise, Extras und Allergene und legt Bestellungen sowie Reservierungen in NeonEats an. Liefergebiet und Mindestbestellwert prüft sie mit. Bekannte Anrufer begrüßt sie mit Namen und kann die gespeicherte Adresse vorschlagen.

Aria beginnt in der Systemsprache des Betriebs und wechselt, wenn der Gast klar in einer anderen Sprache spricht. Am Headset testen Sie sie, bevor die eigene Nummer live geht. Echte Bestellungen schalten Sie extra frei.

- Stimme und den Hinweis für Aria setzen.
- Zuerst am Headset testen, noch ohne echte Bestellungen.
- Die Nummer erst live schalten, wenn der Test sitzt.

18 — BETRIEB

Preis, Zahlung, Hilfe

Neon Flex kostet 4,9 % pro Bestellung über NeonEats, ohne monatliche Grundgebühr. Neon Pro ist ein monatlicher Festpreis für größere Betriebe, nach Vereinbarung. In beiden Tarifen sind die Funktionen enthalten, auch Fahrer-App, digitale Speisekarte, Schichtplanung und Zeiterfassung.

KI-Fotos, KI-Texte und der Magic Menu Import laufen über KI-Credits. Kartengebühren stellt Stripe direkt in Rechnung, die Zahlungen der Gäste gehen auf Ihr Stripe-Konto. Reservierung, Treuepunkte, Fuhrpark, mehrere Standorte und Auswertungen gehören dazu. Fragen stellen Sie über das Formular auf neoneats.de oder im Support nach der Anmeldung.

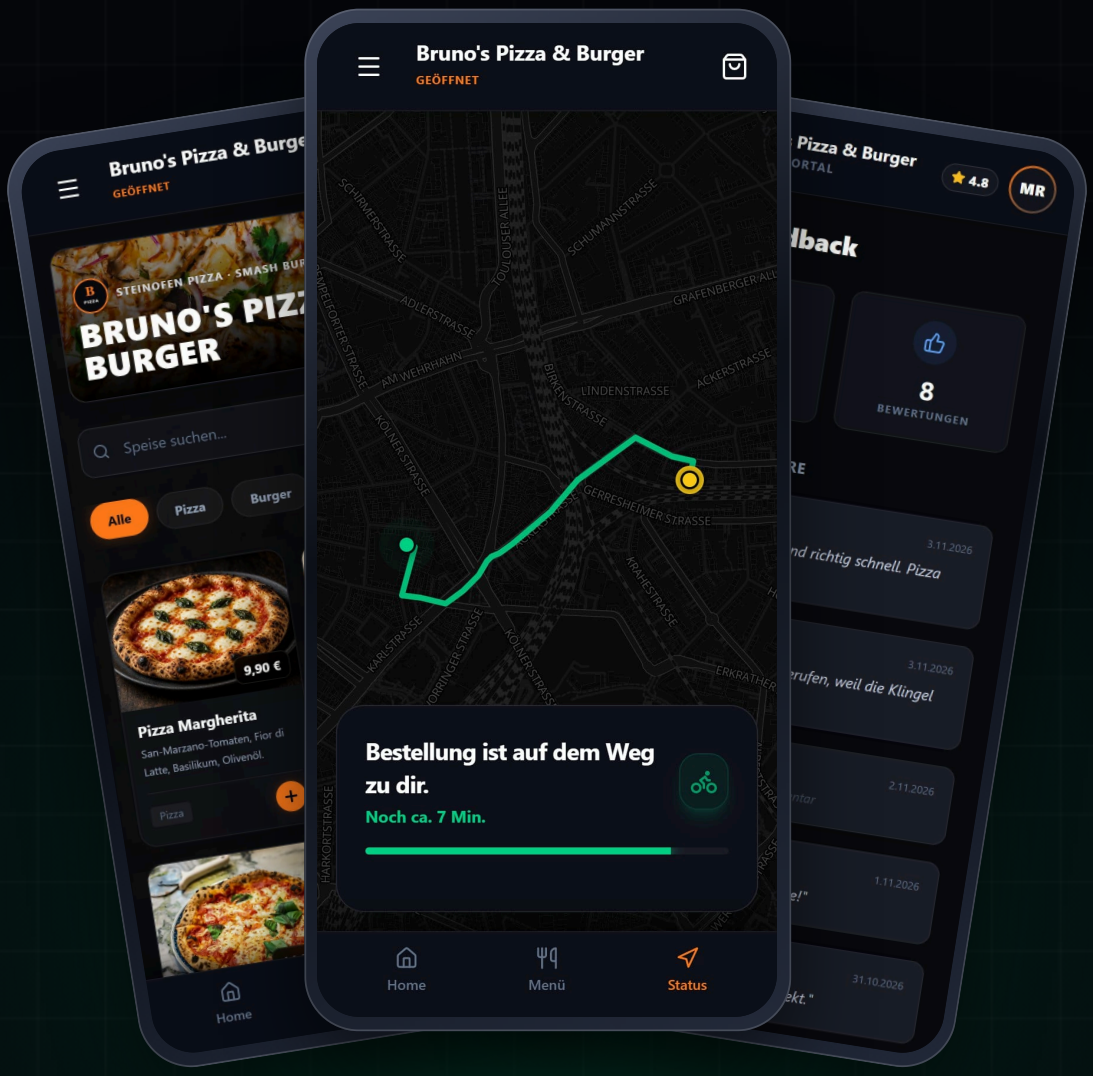
- Den Tarif wählen, der zum Volumen passt.
- Stripe verbinden, damit Zahlungen bei Ihnen ankommen.
- Dieses Handbuch bei der Einarbeitung offen lassen.

Neon Flex

4,9 %

Provision mit Neon Flex, pro Bestellung

- **Neon Pro**
- **Stripe**



NEONEATS

neoneats.de	neoneats.cloud
Zur Startseite	Zur Anmeldung

Stand November 2026

Deutsch · English · Français · Español · Italiano · Nederlands · Português · فارسی