



DIGMENU-ANLEITUNG

Übersicht und Statistiken

Sehen Sie auf einen Blick, was noch zu tun ist, und erfahren Sie, wie viele Gäste Ihre Speisekarte öffnen und welche Gerichte sie ansehen.

Übersicht und Statistiken

Die Seite **“Overview”** ist die Startseite des Dashboards Ihres Betriebs. Die Seite **“Analytics”** zeigt, wie Gäste Ihre Speisekarte nutzen. **Analytics** heißt einfach: Zahlen zu den Besuchen.

Das brauchen Sie, bevor Sie anfangen

- Eine veröffentlichte Speisekarte (Anleitung 8). Zahlen erscheinen, sobald Gäste sie besuchen.

Benötigte Zeit: Etwa 3 Minuten

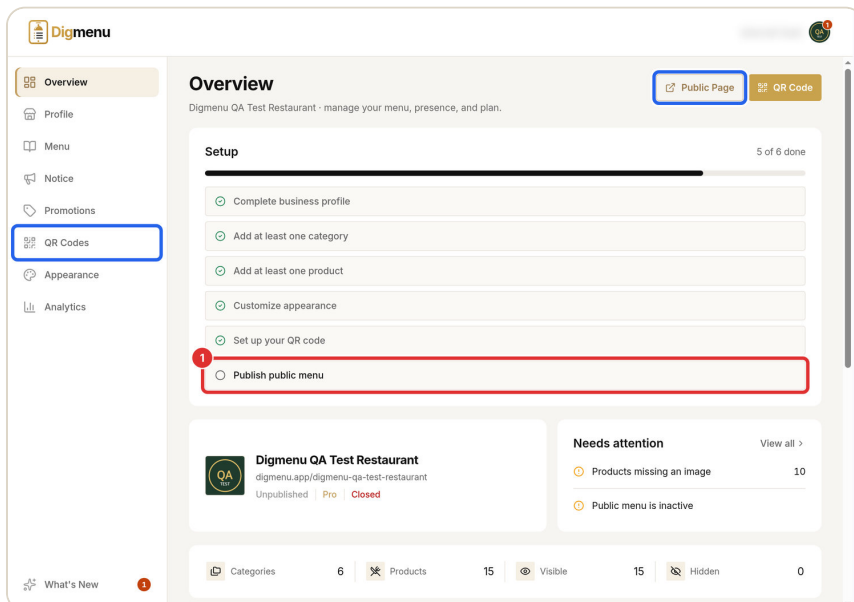
Wo in Digmenu: Seitenleiste → Overview und Analytics

Das Digmenu-Dashboard ist auf Englisch. Deshalb zeigen die Bilder die englische Oberfläche. Knöpfe nennen wir so, wie sie auf dem Bildschirm stehen, mit der deutschen Bedeutung in Klammern.

1 Im linken Menü auf „Overview“ klicken

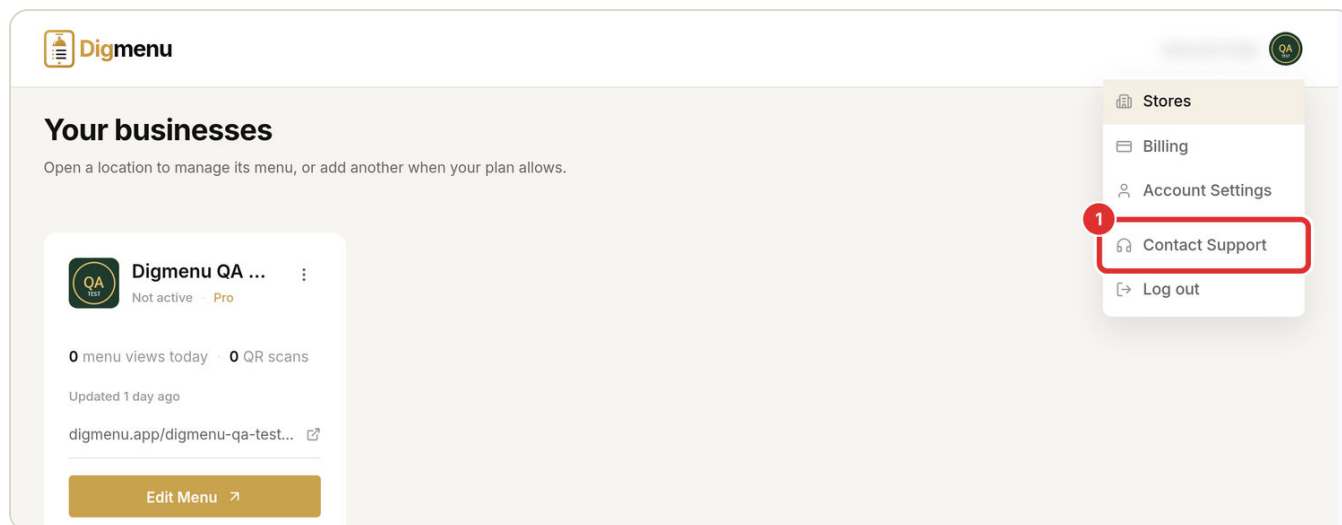
Sie sehen:

- **“Setup”**: Ihre Checkliste, zum Beispiel „5 of 6 done“.
- **“Needs attention”**: was zu tun ist, zum Beispiel „Products missing an image“ (Produkte ohne Bild).
- Wie viele Kategorien und Produkte Sie haben und wie viele sichtbar oder ausgeblendet sind.
- **“Performance”**: Aufrufe der Speisekarte im Zeitverlauf.
- **“Plan usage”, “Recent activity” und “Subscription status”**.



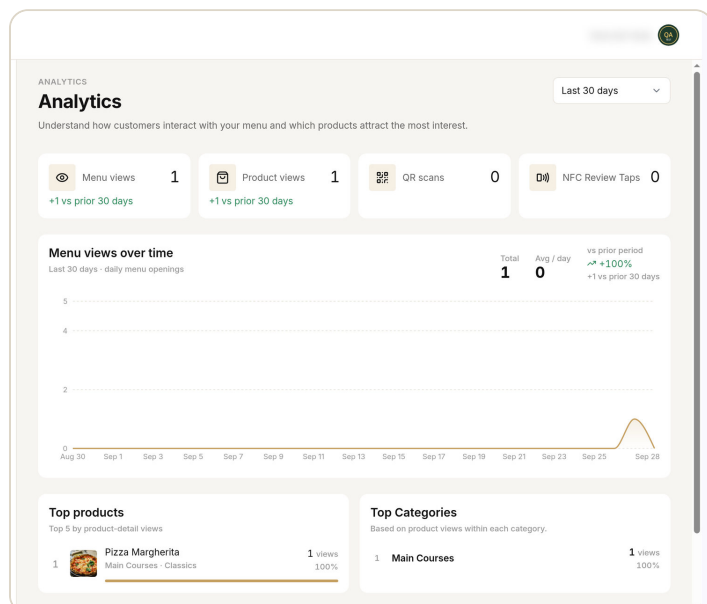
2 Mehr als ein Restaurant: „Stores“

Klicken Sie oben rechts auf Ihr Profilbild. Klicken Sie auf **“Stores“**. Sie sehen **“Your businesses“**. Klicken Sie bei einem Betrieb auf **“Edit Menu“**, um ihn zu öffnen. Einen weiteren Betrieb können Sie hinzufügen, wenn Ihr Tarif es erlaubt.



3 Im linken Menü auf „Analytics“ klicken

Wählen Sie oben rechts einen Zeitraum: heute oder die letzten 7, 30 oder 90 Tage. Sie sehen **“Menu views“** (Aufrufe der Speisekarte), **“Product views“** (Gäste haben ein Gericht geöffnet), **“QR scans“** und **“NFC Review Taps“**.



Gut zu wissen: Statistiken gehören zu Pro. In der Testphase können Sie sie nutzen.

4 Ihre beliebtesten Gerichte sehen

Scrollen Sie nach unten. **“Menu views over time”** zeigt starke Tage. **“Top products”** und **“Top categories”** zeigen, was Gäste am meisten ansehen.

Tipp: Stellen Sie Ihre meistgesehenen Gerichte oben in ihre Kategorie (Anleitung 5) und geben Sie ihnen ein tolles Foto (Anleitung 6).

Fertig! Sie wissen, wie Ihre Speisekarte ankommt. **Nächster Schritt:** Anleitung 12, Kontoeinstellungen.