

Startup-Konzeptpaket

1. Markt- und Zielgruppenanalyse

- Analyse des lokalen Marktes, der Wettbewerber und der Zielgruppen
- Identifizierung von Chancen und Nischen für das neue Restaurantkonzept

2. Konzeptentwicklung

- Entwicklung eines individuellen Restaurantkonzepts basierend auf den Markt- und Zielgruppenanalysen
- Schaffung eines einzigartigen Alleinstellungsmerkmals und eines ansprechenden Menükonzepts

3. Standort- und Raumplanung

- Unterstützung bei der Auswahl eines geeigneten Standorts für das Restaurant
- Beratung bei der Raumplanung und Einrichtung unter Berücksichtigung von Küchenabläufen, Sitzplatzkapazität und Gästelerlebnis

4. Finanz- und Budgetplanung

- Erstellung eines Finanzplans mit Kosten- und Umsatzprognosen
- Budgetierung für die Gründung des Restaurants und die ersten Betriebsmonate

5. Lieferanten- und Personalmanagement

- Unterstützung bei der Auswahl von qualitativ hochwertigen und zuverlässigen Lieferanten
- Beratung bei der Personalsuche und Personalplanung, einschließlich Schulungen und Einarbeitungsprogrammen

6. Marketing- und Eröffnungsstrategie

- Entwicklung einer Marketingstrategie zur Schaffung von Aufmerksamkeit und Vorfreude auf die Restauranteröffnung
- Planung von Marketingaktivitäten und Werbekampagnen

7. Speise- und Weinkarten Entwicklung

- Entwicklung und Erstellung der Weinkarte zugeschnitten auf den Betrieb
- Entwicklung und Erstellung der Speisekarte zugeschnitten auf den Betrieb
- Entwicklung und Erarbeitung verschiedener Rezepte, die zu Spezialitäten lanciert werden

8. Begleitung während der Eröffnung

- Unterstützung während der Vorbereitungsphase und Eröffnung des Restaurants
- Überprüfung der Abläufe, Optimierung von Prozessen und Schulung des Eröffnungsteam

Dieses Startup-Konzeptpaket bietet umfassende Unterstützung für angehende Restaurantbesitzer, die ihr erstes Restaurant eröffnen möchten. Es deckt alle wichtigen Aspekte der Konzeptentwicklung, Standortwahl, Finanzplanung, Personalmanagement und Marketingstrategie ab. "Der Gastro Berater" steht dem Kunden während des gesamten Prozesses zur Seite, um sicherzustellen, dass das neue Restaurant erfolgreich und zukunftsfähig ist. Die genauen Details und Preise können entsprechend den individuellen Anforderungen des Kunden festgelegt werden.