

Schritt 1

Erstgespräch

30–60 Minuten bei dir vor Ort. Ich höre zu, schaue mich um — eine konkrete Beobachtung gebe ich dir gleich mit.

kostenlos

Schritt 2

Der passende Check

Du wählst den Check, der dein Thema trifft — Festpreis, klare Analyse, konkrete Schritte.

590–1.290 €

Schritt 3

Die Begleitung

Auf Wunsch bleibe ich zur Umsetzung an Bord — Monat für Monat, bis es wirkt.

490 € / Monat

Die Checks im Detail

Mystery Check

590 €

Ich komme unerkannt als ganz normaler Gast und erlebe deinen Laden vom ersten Eindruck bis zur Rechnung. Du bekommst einen ehrlichen Bericht, was deine Gäste begeistert und was stört — inklusive der Punkte, die du morgen ändern kannst.

Hygiene-Check HACCP

790 €

Ein dokumentiertes HACCP-Eigenkontrollsystem ist für jeden Gastronomiebetrieb gesetzliche Pflicht (EU-VO 852/2004) — und genau daran scheitern viele bei der Kontrolle. Ich unterstütze dich mit einem individuellen HACCP-Konzept samt aller Pflicht-Dokumente, mit dem du der nächsten Kontrolle gelassen entgegensiehst.

Außenwirkung-Check Karte · Interieur · Speisen

890 €

Ich prüfe deinen Auftritt mit den Augen deiner Gäste: Wirken Karte, Raum und Teller wie aus einem Guss — und verkaufen sie für dich? Du bekommst konkrete Empfehlungen, mit denen dein Angebot authentisch und stimmig wirkt.

Ablauf-Check

1.190 €

Ich erlebe Küche und Service im Echtbetrieb und finde die Stellen, an denen Zeit, Wege und Nerven verloren gehen. Du bekommst einen konkreten Maßnahmenplan für Abläufe, die auch am vollen Samstag funktionieren — schnellere Tische, entlastetes Team.

Gewinn-Check

1.290 €

Ich rechne deine Karte Gericht für Gericht durch und decke auf, wo Wareneinsatz und Preise dich täglich Geld kosten. Du bekommst eine belastbare Kalkulation und die fünf wirksamsten Stellschrauben für mehr Gewinn — schwarz auf weiß.

Die Begleitung

490 € / Monat

Nach dem Check begleite ich dich bei der Umsetzung: Wir setzen um, messen nach, challengen und justieren — Monat für Monat, bis es wirkt. Du bleibst am Steuer, ich bleibe dran.

Themenbezogen zu jedem Check zubuchbar · monatlich, jederzeit kündbar.

Alle Preise sind Endpreise — als Kleinunternehmer nach § 19 UStG weise ich keine Umsatzsteuer aus. Anfahrt im Raum Stuttgart inklusive; darüber hinaus nach Absprache. Es gelten die beigefügten AGB.

Beratung klingt erst mal nach Kosten. Fair. Deshalb hier keine Floskeln, sondern die Rechnung und die Argumente – so, wie ich sie dir auch am Tisch erklären würde.

1 Du bezahlst einmal – die Wirkung bleibt jeden Monat.

Eine korrigierte Kalkulation, eine bereinigte Karte, ein schnellerer Ablauf: Das wirkt nicht einmalig, sondern **bei jedem verkauften Gericht, jeden Tag**. Der Check kostet einmal Geld; eine zu niedrige Marge kostet dich jeden Monat.

2 Schon 2 Prozentpunkte weniger Wareneinsatz sind reales Geld.

Die meisten unabhängigen Betriebe liegen beim Wareneinsatz spürbar über dem Machbaren – oft ohne es zu wissen, weil nie je Gericht nachgerechnet wurde. **2 Prozentpunkte** klingen klein, sind aber bei normalem Umsatz mehrere tausend Euro im Jahr (Rechnung unten).

3 Deine Karte verkauft mit – oder gegen dich.

Welche Gerichte tragen den Laden, welche kosten nur Küche und Lager? Eine nach Deckungsbeitrag sortierte Karte lenkt Bestellungen zu den Gerichten, **an denen du wirklich verdienst** – ganz ohne Preiserhöhung.

4 Ein externer Blick sieht, was der Alltag verdeckt.

Du stehst im Service, in der Küche, im Personalplan. Genau deshalb sieht man die eigenen Reibungsverluste irgendwann nicht mehr. Ich sitze als Gast im Betrieb, erlebe einen echten Service mit – **und sage dir, was ich sehe. Ehrlich, nicht gefällig.**

5 Kein Bericht für den Ordner – ein Plan für Montag.

Du bekommst keine 60 Seiten Theorie, sondern **die fünf wirksamsten Maßnahmen**, nach Wirkung sortiert, mit klarem ersten Schritt. Umsetzbar mit dem Laden, dem Team und dem Budget, das du schon hast.

6 Aus der Praxis, nicht aus dem Lehrbuch.

Ich habe selbst in der Gastronomie gearbeitet und kenne beide Seiten – Küche/Service und Betriebswirtschaft. **Ich rede mit dir über deinen Betrieb, nicht über Konzernfolien.**

7 Dein Risiko ist begrenzt – in jeder Stufe.

Das Erstgespräch kostet nichts. Der Check hat einen **Festpreis** – keine offenen Stunden, keine Überraschung. Und danach entscheidest du frei, ob du allein umsetzt oder mit Begleitung. Kein Abo, keine Bindung, die du nicht willst.

Die Beispielrechnung – ein Betrieb mit 300.000 € Jahresumsatz

Wareneinsatz um 2 Prozentpunkte gesenkt (z. B. von 34 % auf 32 %)	+ 6.000 € / Jahr
Karte nach Deckungsbeitrag optimiert (vorsichtig gerechnet: +1 % Ertrag)	+ 3.000 € / Jahr
Gewinn-Check, einmalig	- 1.290 €
Wirkung im ersten Jahr	≈ + 7.700 €

Konservatives Rechenbeispiel zur Veranschaulichung – keine Zusage. Was in deinem Betrieb möglich ist, zeigt erst der Blick in deine Zahlen. Genau dafür ist der Check da.

„Die Frage ist nicht, ob du dir den Check leisten kannst –
sondern ob du dir die unentdeckten Lecks weiter leisten willst.“