

Die Speisekarte als Marketinginstrument

**Für Sie als Gastronomen steht eines fest: "Es muss etwas geschehen!"
Der Konkurrenzdruck nimmt ständig zu. Die Betriebsergebnisse sollten besser sein...**

Wenn Sie daher nun an eine Konzeptänderung ohne teure Investition und hohen Finanzbedarf denken, dann habe ich eine Lösung für Sie!

Ein erster Schritt auf diesem Weg ist das Ausschöpfen aller Möglichkeiten, die in Ihrem jetzigen Angebot schon schlummern. Ob Sie eine schrittweise oder grundlegende Neupositionierung planen, eines ist wichtig:

Alle Entscheidungen auf diesem Weg müssen Sie genau überlegen. Denn jede Veränderung hat Auswirkungen auf Ihr Betriebsergebnis, aber auch auf Ihr Umfeld. Sichern Sie sich deshalb professionelle Unterstützung für den Neubeginn!

Was erreichen Sie damit?

- Mehr Umsatz
- Ein besseres Betriebsergebnis
- Gewinnmaximierung und langfristigen Erfolg
- Unternehmersein macht wieder Spaß, denn Sie verdienen endlich das, was Sie wirklich verdienen!

Wie erreichen Sie das?

- Durch das Herausarbeiten der betrieblichen Stärken und Ihres Alleinstellungsmerkmals
- Durch den Einsatz der Speise- und aller Angebotskarten als Marketinginstrument
- Durch ein genau auf Ihre betrieblichen Möglichkeiten abgestimmtes Kartenkonzept, das Sie entweder in Eigenregie oder mit professioneller Unterstützung, z. Bsp. mit einer Druckerei oder unserem Satzservice, umsetzen können.

Der Einstieg ist eine im Vorfeld stattfindende Bestandsaufnahme aus der Sicht des Gastes - Mystery-Analyse vor Ort oder ausgewerteter Fragebogen und Internetrecherche.

Ein Tag im Betrieb mit allen wichtigen Mitarbeitern, Führungskräften und natürlich mit Ihnen als Chef zum gemeinsamen Bearbeiten der Problemkreise und von ersten Lösungsansätzen.

Umsetzungsbegleitung bei der Kartengestaltung per Telefon und E-Mail. Nacharbeit und Kontrolle nach ca. 3 Monaten mit Auswertung der Veränderungen und sichern der erwarteten Ergebnisse.

An wen richtet sich das Angebot?

An alle Betriebe in der Gastronomie, die ihr Konzept überdenken und mehr mit Köpfchen statt mit großem Kapitaleinsatz erfolgreicher werden wollen.

Für Brauereien / Getränkelieferanten oder Zulieferer, die "ihrem Wirt" auf die Sprünge helfen wollen.

Ihre Investition:

Die oben beschriebenen Leistungen - 1.800 € + Fahrtkosten + MwSt.

Viele unserer Beratungen werden auch gefördert. Die Anträge dafür bereiten wir für Sie vor. Möglich sind Zuschüsse bis zu 50%.

Ganz einfach und auch schnell können Sie so Ihren Betrieb optimieren. Sichern Sie sich daher gleich einen Termin!

**Mit verkaufsstark
gestalteten Speisekarten
mehr Geld verdienen!**



**Es ist ganz einfach...
wenn Sie den Mut haben,
mit herkömmliche Regeln
zu brechen!**

Die Speisekarte als Marketinginstrument

Warum kann ich Sie dabei unterstützen?



Franziska Schumacher Ausbildung als Koch und Restaurantmeister

Leiterin von GastroPower
Autorin des Erfolgsbuches
„Der clevere Gastronom“
und des Kultbuches
„Gastronomie der Sinne“.
„Querdenkerin“

Ich befasse mich schon seit 1993 mit dem Thema
„Marketing mit der Speisekarte“.

Mein Motto dabei: Die Speisekarte muss zum
Betriebskonzept passen und den Service beim
Verkauf unterstützen. Sie ist das einzige 100%
Medium im Marketing – wenn sie aktiv eingesetzt
wird!

Speisekartenkurzberatung – Sie setzen und gestalten Ihre Karte selber

Zusendung der Speisekarte an mich.

Analyse aus der Sicht des Gastes und des
Gastronomen.

Hauptkriterium: Verkaufsförderung als Beratung für
den Gast genutzt?

Umsetzungsbegleitung bei der Karten-
Neugestaltung per Telefon und E-Mail.

Kontrolle nach ca. 3 Monaten mit Auswertung der
Veränderungen.

Telefonische Beratung, max. 4 Stunden.

E-Mails -Zahl unbegrenzt, 3 Monate.

Investition: 390 € + MwSt.

Speisekartenkurzberatung + Satzservice

**Ich setze / überarbeite für Sie in Word
bis zu zehn Seiten NEU. Diese können Sie
jederzeit selbst weiterbearbeiten!**

Zusendung Ihrer Karte an mich in einem Word-
oder Textdokument.

Ablauf wie vorher bei der Kurzberatung
beschrieben. Zusätzliche Auswertung nach einem
Jahr, wahlweise auch nach einer Saison.

Investition 990 € + MwSt.

**Kennen Sie das auch aus Ihrem Alltag? Sie
nehmen sich etwas vor – und die täglichen
Anforderungen bringen Sie immer wieder von
der Spur?**

Da wäre es doch schön, wenn man sich mit
jemand austauschen könnte? Ganz einfach
per Telefon oder per Mail?

**Leisten Sie sich daher Ihren persönlichen
Betriebs-Coach und Sie finden wieder Zeit für
das Wesentliche!**

Ich nehme mir die Zeit für Sie, die Sie brauchen.
Und nur so lange, wie es für Sie wichtig ist. Rufen
Sie mich an für ein persönliches Angebot!

Telefon 09274 - 947 820

Bei Buchung eines Ganzjahres-Vertrages erhalten Sie
eine Web-Cam für das Telefonieren via Skype gratis!

Ja, das interessiert mich:

- Speisekarten-
Komplettberatung
bei mir im Betrieb
- Speisekarten-
Kurzberatung
- Speisekarten-
Kurzberatung mit Satzservice

**Der Betriebscoach –
NEU: mit Skype telefonieren!**

Eine verbindliche Buchung kommt erst mit einer
persönlichen Absprache zustande.

Name / Betrieb:.....

Adresse :

Telefon:.....

Fax:.....

eMail:.....

www.:

Kontakt: Franziska Schumacher

www.gastropower.de info@gastropower.de

Tel.: 09274-947 820 Fax: +49 (0)9274-947 821