— KOSTENKILLER GASTRO

Der Gastro-Umsatz-Check

12 Hebel für volle Tische — in 15 Minuten geprüft.

Die meisten Restaurants verlieren jeden Monat Umsatz an Stellen, die sich in einem Nachmittag beheben lassen. Geh diese Liste durch und hak ab, was bei dir schon läuft. Jeder offene Punkt ist planbarer Umsatz, den du gerade liegen lässt.

01 Sichtbarkeit & Erstkontakt

- [ ] Google-Unternehmensprofil vollständig: Öffnungszeiten, Speisekarte, aktuelle Fotos.
- [ ] Mindestens 40 Bewertungen, Schnitt über 4,3 — sonst gehst du im Ranking unter.
- [ ] Reservierung in 2 Klicks möglich (Telefon ist eine Hürde, kein Service).
- [ ] Speisekarte online als Text (nicht nur als PDF/Bild) — sonst findet Google sie nicht.

02 Auslastung & Wiederkehr

- [ ] Leere Wochentage gezielt bespielen statt pauschal Rabatt zu geben.
- [ ] Anlass-Angebote (Lunch, After-Work, Familientisch) statt Preisschlacht.
- [ ] Stammgast-Mechanik: ein Grund wiederzukommen, der nichts kostet.
- [ ] Foodcost je Gericht bekannt — die 3 Verlustbringer kennst du namentlich.

NÄCHSTER SCHRITT

Willst du wissen, welcher dieser Hebel bei DIR am meisten bringt? Wir schauen uns deinen Betrieb in 15 Minuten an — kostenlos und konkret.

→ **kostenkiller-gastro.loewen-codex.com**

© Löwen Codex · Julien Marschall