

Der Gastro-Erfolgs-Check

In 15 Minuten versteckte Kosten und Küchen-Chaos aufdecken. Ihr direkter Leitfaden für mehr Profitabilität im F&B-Bereich.

Vom Bauchgefühl zur messbaren Rendite

Ein optimierter Wareneinsatz und strukturierte Prozesse in der Küche sind kein Zufall, sondern das Ergebnis von klarem System und konsequenter Umsetzung. Als gelernter Koch, erfahrener Küchenchef und Operations-Spezialist kenne ich beide Welten: die harte Praxis am Pass und die betriebswirtschaftlichen Zahlen im Büro.

Wer Kosten senken will, darf nicht an der Qualität sparen, sondern muss die Reibungsverluste in den Abläufen eliminieren. Genau hier setzt mein Ansatz an.

Haben Sie Lücken in Ihrer Kalkulation oder Ihren Abläufen entdeckt?

Lassen Sie uns die Hebel in Ihrem Betrieb gemeinsam umlegen. Als Partner der Wirtschaftskanzlei Gantner & Schmidt unterstütze ich kleine und mittlere Gastronomie- und Catering-Betriebe dabei, ungenutzte Gewinnpotenziale freizulegen.

Sichern Sie sich jetzt Ihr kostenloses und unverbindliches 30-minütiges Erstgespräch. Wir analysieren Ihre aktuellen Kennzahlen und erstellen Ihren persönlichen Fahrplan.

[ERSTGESPRÄCH JETZT BUCHEN](#)