

*Carsten Stolle*

# CLOUD KITCHEN

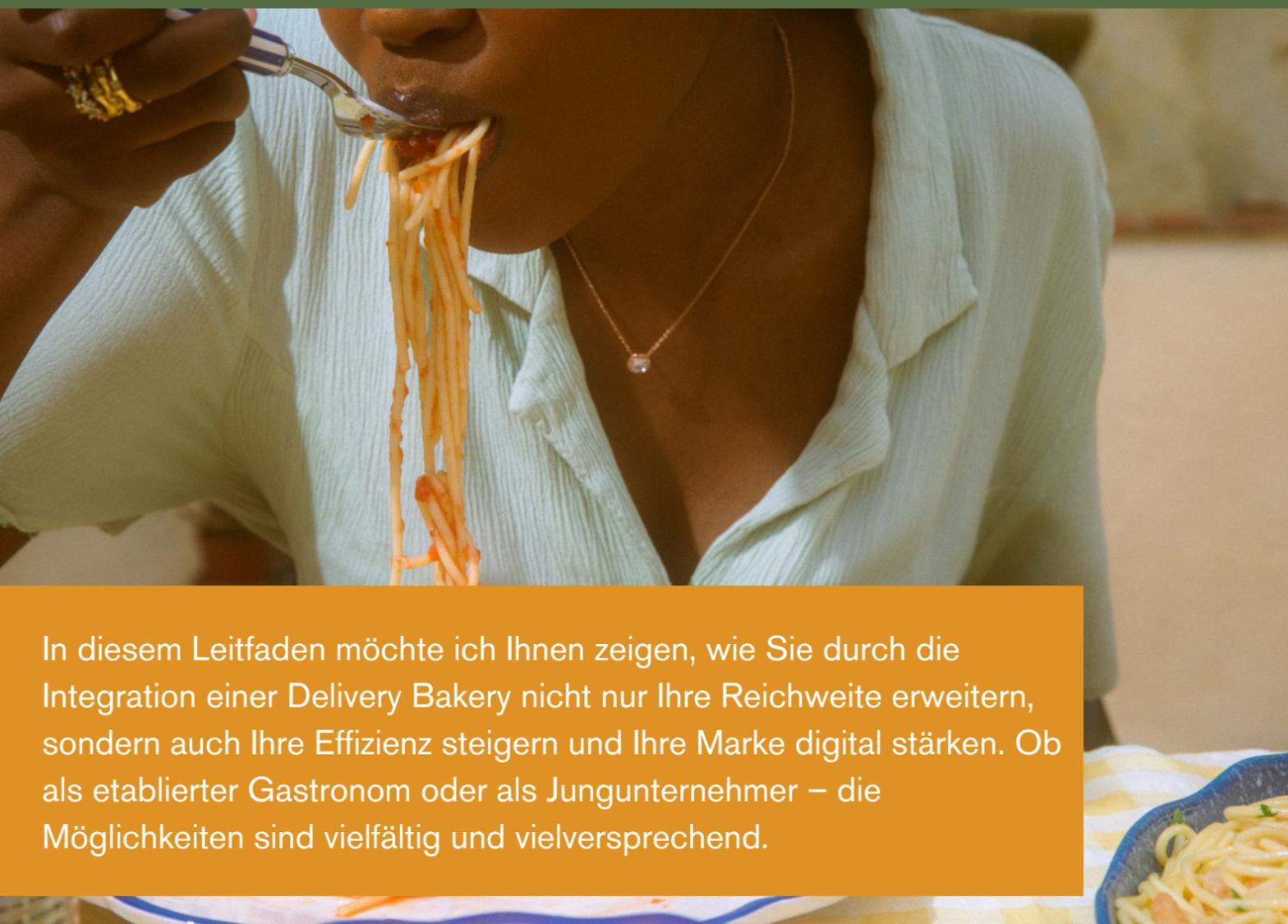


## Vorwort

Wer nicht online ist, den gibt es gar nicht. Diese Aussage war noch nie zutreffender als heute. Ich habe früher immer gepredigt: „Du brauchst eine Webseite, sonst sieht Dich bald keiner mehr!“ Für Gastronomen gilt heute: „Lieferst Du nicht, verlierst Du Geld!“

### **Wer keine Speisen per Lieferdienst anbietet, verschenkt wertvolles Potenzial.**

Delivery-Dienste haben sich in den letzten Jahren von einer Randerscheinung zu einem unverzichtbaren Bestandteil der Gastronomie entwickelt. Konsumenten bevorzugen zunehmend die Bequemlichkeit und Vielfalt, die Lieferdienste bieten. Restaurants, die sich ausschließlich auf ihr physisches Lokal verlassen, riskieren, von diesem wachsenden Markt abgeschnitten zu werden. Delivery Bakeries bieten eine flexible und kosteneffiziente Möglichkeit, neue Zielgruppen zu erreichen, Umsatzpotenziale zu maximieren und sich gegen die Konkurrenz zu behaupten.



In diesem Leitfaden möchte ich Ihnen zeigen, wie Sie durch die Integration einer Delivery Bakery nicht nur Ihre Reichweite erweitern, sondern auch Ihre Effizienz steigern und Ihre Marke digital stärken. Ob als etablierter Gastronom oder als Jungunternehmer – die Möglichkeiten sind vielfältig und vielversprechend.

# Einleitung



Ghost Kitchens, auch bekannt als virtuelle Küchen oder Cloud Kitchens, sind ein innovatives Konzept, das die Gastronomiebranche revolutioniert. Diese Küchen arbeiten ausschließlich für den Lieferdienst und verzichten auf ein traditionelles Restaurant mit Sitzplätzen. Der Trend hat in den letzten Jahren weltweit an Popularität gewonnen, insbesondere durch die steigende Nachfrage nach Lieferdienst und die Auswirkungen der COVID-19-Pandemie.

Der Ursprung von Ghost Kitchens lässt sich bis in die frühen 2010er Jahre zurückverfolgen, als erste Unternehmen begannen, die Vorteile der Digitalisierung und der veränderten Konsumgewohnheiten zu nutzen. Heute sind Ghost Kitchens ein milliardenschweres Geschäftsfeld, das Unternehmern und etablierten Gastronomen gleichermaßen neue Chancen bietet.

Mein Ziel ist es, Ihnen eine Idee an die Hand zu geben, um erfolgreich in diesem spannenden Geschäftsfeld ein großes Stück vom Kuchen für sich abzuschneiden.

## GHOST KITCHEN für Restaurant

Für etablierte Restaurantbetreiber und Catering Services bietet das Model Ghost Kitchen eine attraktive Möglichkeit zur Geschäftserweiterung. Durch die Integration einer Ghost Kitchen in Ihr bestehendes Geschäftsmodell können Sie neue Zielgruppen erreichen und zusätzliche Einnahmequellen erschließen, ohne die hohen Kosten und Risiken einer traditionellen Restaurantexpansion.

### **Vorteile für Restaurantbetreiber:**

**Geringere Betriebskosten:** Keine Kosten für die Einrichtung und den Betrieb eines Speiseraums, was die Miete und Personalkosten erheblich reduziert.

**Erweiterte Reichweite:** Möglichkeit, in neuen geografischen Märkten Fuß zu fassen und eine größere Kundengruppe zu bedienen.

**Flexibilität:** Schnellere Anpassung an Markttrends und Kundenwünsche durch ein flexibles Menü und variable Betriebszeiten.

**Markenvielfalt:** Möglichkeit, online mit verschiedenen Marken zu experimentieren und neue Konzepte auszuprobieren, ohne das Risiko, die bestehende Marke zu beschädigen.

# GHOST KITCHEN

## Für Catering



### Vorteile für Catering Services:

**Skalierbarkeit:** Effiziente Nutzung bestehender Küchenressourcen zur Abwicklung größerer Aufträge und zur Bedienung einer größeren Anzahl von Kunden.

**Diversifikation:** Einführung neuer, spezialisierter Menüs oder Küchenkonzepte, um unterschiedliche Kundensegmente anzusprechen.

Durch die Nutzung digitaler Plattformen und Partnerschaften mit Lieferdiensten können Sie Ihre Marke stärken und Ihre Marktpräsenz erhöhen, ohne die Komplexität und die Kosten eines physischen Restaurants.

## Für Jungunternehmer

Für Jungunternehmer bieten Ghost Kitchens eine kostengünstige und flexible Möglichkeit, in die Gastronomiebranche einzusteigen. Ohne die Notwendigkeit hoher Anfangsinvestitionen und mit geringerem Risiko können Sie Ihre Geschäftsidee testen und sich in einem wachsenden Markt etablieren.

Warum Ghost Kitchens ideal für Jungunternehmer sind:

**Niedrige Einstiegskosten:** Kein Bedarf an teurer Ausstattung und aufwendiger Inneneinrichtung, was die Anfangsinvestitionen reduziert.

**Schneller Markteintritt:** Mit einer Ghost Kitchen können Sie schnell und unkompliziert starten, ohne lange Vorbereitungszeiten.

**Geringes finanzielles Risiko:** Minimierung der finanziellen Risiken durch geringere Fixkosten und flexible Anpassung an die Marktnachfrage.

**Innovationsfreiraum:** Möglichkeit, kreative und innovative kulinarische Konzepte zu entwickeln und auszuprobieren, ohne an konventionelle Restaurantstrukturen gebunden zu sein.

Durch den Einsatz digitaler Marketingstrategien und die Nutzung sozialer Medien können Sie Ihre Marke effektiv aufbauen und eine loyale Kundschaft gewinnen. Die Kooperation mit Lieferdiensten ermöglicht es Ihnen, einen breiten Kundenkreis zu erreichen und Ihre Umsätze zu maximieren.

# DELIVERY BAKERY

## Die Effizienteste Speisezubereitung seit es Öfen gibt

Dass von mir empfohlene Modell: Die **Delivery Bakery**, bietet einen entscheidenden **Vorteil** gegenüber allen anderen Modellen: Einen **unschlagbar niedrigen Arbeitsaufwand bei der Speisezubereitung**. Im Gegensatz zur herkömmlichen Küche, in der jedes Gericht von Grund auf zubereitet wird, basiert unser Modell auf vorgefertigten, hochwertigen Lebensmitteln, die nur noch aufgebacken oder erhitzt werden müssen. Dieser Unterschied zur klassischen Ghost Kitchen reduziert den Aufwand erheblich.

### Vorteile unseres Delivery Bakery Modells:

**Keine Investition notwendig:** Als Betreiber müssen Sie keine Investition tätigen. Wir stellen Ihnen das komplette System zur Verfügung.

**Kein Marketingaufwand:** Wir übernehmen alle Marketingaktivitäten für Sie, sodass Sie sich voll und ganz auf den Betrieb konzentrieren können.

**Minimaler Arbeitsaufwand:** Die Lebensmittel müssen nur noch aufgebacken oder erhitzt werden, was den gesamten Zubereitungsprozess erheblich vereinfacht.

**Konsistente Qualität:** Vorproduzierte Lebensmittel gewährleisten eine gleichbleibende Qualität und Geschmack, unabhängig vom jeweiligen Koch.

**Einfache Handhabung:** Geringer Schulungsaufwand für das Personal, da keine aufwendigen Kochtechniken erforderlich sind.

**Kostenersparnis:** Reduzierung der Personalkosten durch weniger benötigte Arbeitskräfte und geringere Anforderungen an die Küchenausstattung.

**Weniger Platzbedarf:** Die Delivery Bakery benötigt weniger Platz als eine Ghost Kitchen, da keine umfangreichen Kochvorrichtungen erforderlich sind.

**Geringerer Energieaufwand:** Da die Lebensmittel nur aufgebacken oder erhitzt werden müssen, ist der Energieverbrauch deutlich geringer.

**Einfachere Ausbildung:** Mitarbeiter benötigen keine komplexe Ausbildung, da sie keine Gerichte von Grund auf zubereiten oder Zutaten nach bestimmten Systemen belegen müssen.

**Einfacheres Gewerbe:** Das Gewerbe für eine Delivery Bakery ist oft weniger komplex als das für eine Ghost Kitchen, was den Einstieg erleichtert.

### Was Sie benötigen:

Ein angemeldetes Gewerbe zum Betreiben einer Delivery Bakery, eines Imbisses oder eines Restaurants.

Einen Raum von etwa 10 Quadratmetern, der ebenerdig und gut vom Lieferdienst zu erreichen ist.

Eine Kühltruhe zur Aufbewahrung der Ware.

Alkoholfreie Getränke, die mitverkauft werden sollen. Bei vorhandener eigener Getränke-Marke eröffnet sich hiermit auch ein neuer Vertriebsweg!



**DELIVERY BAKERY**

# WAS KOMMT JETZT ?

## WAS SIE TUN!

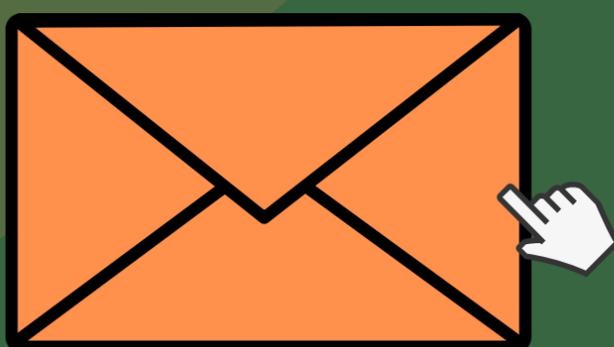
Wenn ihr Interesse am Betreiben einer Delivery Bakery geweckt ist, dann sollten Sie folgende Schritte vorbereiten:

1. **Bewerben:** Bewerben Sie sich bei uns und beschreiben uns, was Sie bisher in diesem Bereich schon erreicht haben.
2. **Räumlichkeiten beschreiben:** Beschreiben Sie uns Ihre vorhandenen Räumlichkeiten.
3. **Gesprächstermin vereinbaren:** Sagen Sie uns, wann Sie Zeit für ein Gespräch haben.



## DAS PASSIERT DANACH

1. **Virtuelle Restaurants vorbereiten:** Wir bereiten Ihre virtuellen Restaurants bei den Lieferdiensten vor.
2. **Schulung:** Wir zeigen Ihnen alles, was Sie wissen müssen, um die Ware lieferfertig zu machen.
3. **Lieferung der Ware:** Wir liefern Ihnen die Ware.
4. **Begleitung:** Wir begleiten Sie die ersten Tage und stehen Ihnen bei.





# ZUSAMMENFASSUNG

Ghost Kitchens und vor allem Delivery Bakeries bieten vielfältige Möglichkeiten und Vorteile für unterschiedliche Zielgruppen, von etablierten Restaurantbetreibern über Catering Services bis hin zu Jungunternehmern. Mit unserem empfohlenen Modell der effizienten Speisezubereitung (Delivery Bakery) können Sie von niedrigen Betriebskosten und hoher Effizienz profitieren, was Ihnen einen Wettbewerbsvorteil in einem dynamischen und wachsenden Markt verschafft. Besonders für Jungunternehmer ist der Einstieg in das Geschäft mit einer Delivery Bakery der einfachste Weg, um erfolgreich in die Gastronomiebranche einzusteigen.

Für Unternehmer, die bereits eine Ghost Kitchen betreiben, ist unser empfohlenes Modell der **Delivery Bakery eine profitsteigernde Ergänzung**. Nutzen Sie diese Chance, um Ihr Geschäft zu erweitern oder neu zu starten und die Zukunft der Gastronomie aktiv mitzugestalten. Nicht zu vergessen: Es ergeben sich ganz neue Wege Ihre Zielgruppe zu erreichen!

## Habe ich Ihr Interesse geweckt?

Für weitere Informationen **klicken Sie auf den Brief** unten und kontaktieren Sie uns direkt. Lassen Sie sich über die neuesten Entwicklungen und Angebote im Bereich Delivery Bakery informieren und verpassen Sie keine Gelegenheit, Ihr Geschäft voranzutreiben!



klicken Sie hier auf den Brief