

ostsee



NetzwerkTag

Innovative Potentiale teilen

LADEN EIN

LADEN EIN

Was ist Pop Up?

Historie: Ursprung in der Modedesignbranche

- Limitierte Zeit
- Wechselnder Ort
- Wechselnde Anbieter

LADEN EIN

Vorteile des Pop Up:

- Geringes Risiko für alle (Vermieter, Mieter)
- Starthilfe für schlafende Riesen
- Nutzung von Leerstand
- Wertsicherung in Übergangsphasen
- Präsentationsfläche für Große
- Spannung für Besucher und Gäste

LADEN EIN

Restaurantsharing:

- Abwandlung des Pop Up in den Restaurantsektor
- Konzeptidee: Alle 14 Tage ein neuer Gastgeber am gleichen Ort



KONZEPTIDEE

GASTSICHT

Ausbruch aus dem Alltag ...

- Wechselnde Karte
- kulinarisches Karussell in der Küche
- Neugierde
- Food-Interesse wecken

GASTGEBERSICHT

Idee eigenes Restaurant ...

- hohes Risiko / Eintrittsbarrieren
- schwieriger Schritt
- bisher keine Plattform ohne hohes Risiko ein Gastronomiekonzept auszuprobieren
- Chance sich selbst / sein Produkt zu testen

LADEN EIN

Herausforderungen:

- Alle 14 Tage Restaurantneueröffnung (!)
- > keine Routine
- Lange Wartezeiten auf Bestellung
- Wechselhafte Qualität
- Individuelle Hardware und Setup Bedürfnisse
- Informationsbedarf der Gäste

UMSETZUNG

```
graph TD; A[UMSETZUNG] --> B[Standortsuche]; B --> C[Räumliche Gestaltung]; C --> D[Technische Umsetzung]; D --> E[Praktische Umsetzung]; E --> F[Kommunikation];
```

Standortsuche

Räumliche Gestaltung

Technische Umsetzung

Praktische Umsetzung

Kommunikation

UMSETZUNG

1. Standortsuche:

- Geringe Mietbelastung ≠ hoher Umsatzdruck beim Gastgeber

2. Standortkriterien:

- Front-Cooking-Bereich
 - Live-Cooking
- Moderate Platzanzahl
 - Überforderung vermeiden

Standortsuche

Räumliche Gestaltung

Technische Umsetzung

Praktische Umsetzung

Kommunikation

UMSETZUNG

Räumliche Gestaltung:

- Design im Galerie Stil
- Galerieleisten für individuelle Dekorationen
- Vertical Garden -> Kompatibles Designelement
- Self-Service
- Konzentration auf die Produktumsetzung in der Küche
- Möglichkeit der individuellen Raumgestaltung
- Aktueller Händler ist der Star ✨ des LADEN EIN
- Insgesamt circa 50 Plätze plus 20 Plätze draußen

Standortsuche ↻

Räumliche Gestaltung

Technische Umsetzung

Praktische Umsetzung

Kommunikation

UMSETZUNG

Technische Umsetzung

- Ziel: Größtmögliche Flexibilität
- Fokus auf mobilen Geräten
- Flexibilität durch neutrale Arbeitsflächen
- Individuelle Gestaltungsmöglichkeiten

→ Kostengünstige Gestaltung je nach Anbieterbedürfnis

Standortsuche



Räumliche Gestaltung



Technische Umsetzung



Praktische Umsetzung



Kommunikation

UMSETZUNG

Standortsuche

Räumliche Gestaltung

Technische Umsetzung

Praktische Umsetzung

Kommunikation

Praktische Umsetzung

- festangestellter & erfahrener Koch als Supervisor
 - intensive Vorabbetreuung & Hilfe bei der Kalkulation
 - detaillierte Informationen über Zubereitungsmethoden
 - Informationen über Produktherkunft ggf. Hilfe beim Einkauf
 - Beratung bei Personalplanung und Vermittlung von lokalem Personal
- Hilfe bei Produktentwicklung/-umsetzung & Küchenablauf

UMSETZUNG

Kommunikation

- Fokus auf Social-Media
 - Regelmäßige Food-Blogger/Influencer Events
- Schwerpunkt: Aktueller Gastgeber

Standortsuche



Räumliche Gestaltung



Technische Umsetzung



Praktische Umsetzung



Kommunikation

LADEN EIN

Zielgruppe:

- Plattform für Jung-Gastronomen
- Spielwiese für Profis
- Markforschungs-Tool
- Werbeplattform für Mobile
- Heimat für Street Food

LADEN EIN

Geschäftsmodell:

- Übernahme der meisten Fix-Kosten
 - Risikominimierung für Gastgeber
 - finanzielles Risiko teilen
 - Prozentuale Umsatzmiete
- > Beidseitiges Erfolgsinteresse
- Nachteil: Volles Risiko

LADEN EIN

Ist Situation:

- Mindestens 120 Gäste pro Tag
- Maximal 600 Gäste pro Tag
- Über 50 Gastgeber in Köln
- 12 Gastgeber in Düsseldorf





LADEN EIN

VIELEN DANK FÜR DIE AUFMERKSAMKEIT

UND...BON APPÉTIT!