

Ausführliche Mitbewerberanalyse

Name des Mitbewerbers		Entfernung von meiner Gastronomie:
Adresse		m/km

Merkmal	verglichen wird	Beispiel	Was kann ich daraus lernen und besser machen?	Warum will ich das so nicht machen?
Öffnungszeiten	Wann ist der Betrieb geöffnet? Gibt es Ruhetage?	täglich 10-23 Uhr / Mo-Sa 10-15 und 18-22 Uhr, So geschlossen		
Bestehen	Der Betrieb besteht seit?	seit 4 Jahren, geschlossen nach 2 Jahren		
Betriebsart	Welches Basis-Konzept steht dahinter?	Restaurant, Café, Schnellrest, Kette		
Lage	Parksituation	viele eigene, auf der Straße, Parkhaus in der Nähe		
	Sichtbarkeit	sehr gut, große Hinweise, versteckt		
	Erreichbarkeit	einfach zu finden, viele Schilder, verborgen, nur für Eingeweihte		
	Verkehr	an großer Ausfallstr., in kleiner Sackgasse, in Nebenstr.		
Betrieb / Konzept	Bedienungsart	am Tisch, SB, Catering, Take away		

	Take away	nein, ja, schnell, extra Karte		
	Lieferservice	nein, gut, schnell, gute Qualität, mies		
	Getränke- angebot	40 Biersorten, große Cocktailkarte, nur 3 Weine		
	Tische / Plätze	20 Tische, 34 Platze		
Atmosphäre / Charakter	Geräusche	Musik, Küchenlärm, schlechte Akkustik		
	Was fällt besonders ins Auge?	TV, offene Küche, Neonzeichen		
	Gesamt- eindruck	angenehm, steif, vornehm, leger		
Design	CD und Farbschema	Gibt es ein einheitliches Farbschema? Ist alles stimmig?		
	Komfort	harte Sitze, kuschelig, weiche Kissen		
	Design-Konzept	modern, rustikal, auf alt getrimmt, festlich		

Speisekarte Design	für Erwachsene	hochwertig, billig, 6 Seiten, gute Schrift		
	für Kinder	gibt es nicht, schön gestaltet, zum Ausmalen		
Speisekarte Inhalt	Auswahl	4 Vorspeisen, 4 Hauptgänge, 2 Desserts, Menü		
	Vorspeisen	was ist besonders? Viele Salate, fingerfood		
	Hauptgänge	Pasta, Fleisch, 1x vegetarisch		
	Desserts	Eisbecher, Klassiker, bunt gemischt		
Preisgefüge	Vorspeisen	5,00 bis 12,00		
	Hauptgänge	9,00 bis 25,00		
	Desserts	5,00 bis 8,00		
	AFG	2,00 bis 5,00		

	Biere	2,00 bis 4,00		
	Longdrinks	6,00 bis 10,30		
	Kaffee und Espresso	1,50 bis 3,50		
Qualität der Speisen	Vorspeisen	lecker, knusprig, kreativ, sandiger Salat		
	Hauptgänge	zartes Fleisch, zähes Fleisch, trockener Fisch		
	Desserts	zu süß, toll, Kuchen, trocken, zart		
Service	Getränke	schnell serviert, Aperitif wurde angeboten		
	Verhalten	lächeln, ernst, unfreundlich, familiär		
	Schnelligkeit	auf den Punkt, langsam, schnell		
	alles korrekt	Bestellung falsch, Rechnung falsch, alles gut		

Kundschaft	Auftreten	schick, leger, Unterschicht, Oberschicht, Anzugträger		
	Tischbelegung	voll, halbvoll, eher leer		
Kunden- verhalten	Allgemeine Zufriedenheit	alle wirken entspannt, scheinen guten Service zu genießen, genervt		
	Zufriedenheit mit dem Essen	alle lecken sich die Finger, viele Beschwerden		
Ruf und Ansehen	Allgemein	zufrieden, unzufrieden		
	Bericht- erstattung (in der Presse/im Netz)	positiv, negativ, viele Artikel, wenig Presse		
	Bewertungen (Print)	Daumen hoch, gut, schlecht, Empfehlung		
	Bewertungen (Internet)	Daumen hoch, gut, schlecht, Empfehlung		
Marketing	Allgemeiner Ruf	man redet darüber, schlechter Ruf, Top-Ruf		
	Besonderes / Aktionen	Happy Hour, 2 für 1, freitags alles zum haben Preis		

	Werbung	Zeitungsanzeigen, Plakate, Internet, Portale		
	Gästefragebögen	am Tisch, auf Aufforderung, keine		
	Sonstiges Marketing	Email-Newsletter, Facebook-Seite, Geburtstags-specials		
Preis-Leistungs-Verhältnis		schlecht, gut, sehr gut, perfekt		
USP (Alleinstellungsmerkmal)		größtes Schnitzel der Stadt, beste Pasta der Region, toller Blick		
Weitere Anmerkungen und Notizen				