



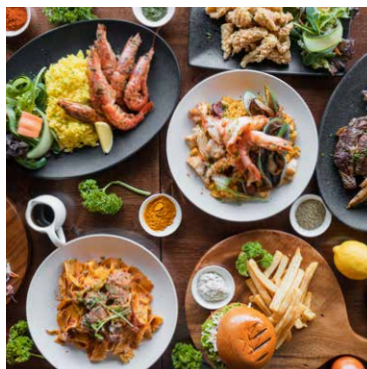
rent  
a table

100 Küchen. 1 Lokal!

Sushi meets Stelze meets Vegan meets Bachforéle meets Pizza meets Schnitzel meets Curry meets Rohkost

**Wir bringen die Gäste. Sie haben den Tisch.**

- Sie haben ein **tolles Lokal**, zu **wenig Auslastung** und **fréie Tische**?
- Sie haben **keinen Koch** u/o können die **Küche zurzeit nicht wirtschaftlich** betreiben?
- Sie haben **fréie Tische** u/o **fréie Tage** an denen das Lokal geschlossen ist?
- **Wir sorgen für die Gäste in Ihrem Lokal!**
- Der Gast **ordert über Lieferdienste direkt ins Lokal** die Speisen seiner Wahl (oder bringt Selbstgekochtes, Selbstgebackenes mit).
- Die **Getränke ordert und bezahlt der Gast im Lokal.**



## Die RENTaBILTÄT.

- **RENTaTABLE** sorgt mit Marketing & Werbung für die **zusätzliche Auslastung** (zusätzlicher Deckungsbeitrag durch den Getränkekonsum).
- **Sämtliche Kosten für die Küche** (Koch, Hilfspersonal, Wareneinsatz, Lagerung, Kühlung, Erhaltungsaufwand/Investitionen, Energie etc.) können **eingespart** werden.
- Deutlich **geringere Abhängigkeit vom Personal** (nur eine Servicekraft für Service, Getränke, Abwasch etc.).

## Kosten für den Gast.

Der Gast zahlt bei der Reservierung an **RENTaTABLE** eine **Reservierungs-Fee**, ordert seine Speisen beim Lieferservice (oder bringt sie mit). **Ihr Umsatz: Die Getränke müssen im Lokal bestellt und bezahlt werden.**

## Kosten für Sie.

Zum Start **keine** (die ersten 12 Monate sind für Sie als teilnehmender Gastronom gratis, in weiterer Folge eine geringe monatliche Pauschalgebühr, die sich an den durchschnittlichen Buchungen im Beobachtungszeitraum orientiert).



100 Küchen. 1 Lokal!

### Anfragen & Kontakt:

**RENTaTABLE**

Salar Gerami: +43 664 1176700

welcome@rentatable.at

rentatable.at

