



Die Inflation in Frankreich sinkt weiter: **Zum ersten Mal seit vier Jahren lag sie im Februar unter 1 %**, so das Statistikamt **Insee**. Doch für viele Verbraucher bleibt der Restaurantbesuch ein Luxus. Die Antwort der Gastronomie? **Kreative Sparmenüs zu Mini-Preisen**.

## Günstig essen - und das Lokal füllen

In einem **Autobahnrestaurant nahe Lisieux (Calvados)** sorgt ein besonderes Angebot für volle Tische: **Jeden letzten Donnerstag im Monat gibt es ein komplettes Menü für nur 10 Euro**.

„Wir verdienen daran nichts - es geht darum, den Leuten eine Freude zu machen“, erklärt die Besitzerin. Tatsächlich ist das günstige Menü nicht als Gewinnbringer gedacht, sondern als **Kundenmagnet**. Und die Rechnung geht auf: Das Lokal gewinnt an Bekanntheit und kann neue Stammgäste gewinnen.

## Sparmenüs als Erfolgsstrategie

Auch in der **Haute-Vienne** setzt ein Restaurant auf **tägliche Mittagsmenüs für nur 10 Euro - inklusive Kaffee und einem Glas Wein**. Der Wirt hat seine eigene Strategie: **„Ich kaufe in großen Mengen und plane die Menüs im Voraus für drei Wochen.“**

Durch geschicktes Verhandeln mit Lieferanten und effiziente Planung schaffen es einige Restaurants, **trotz steigender Kosten Qualität zu fairen Preisen zu bieten**.

## Ein neuer Trend in der Gastronomie?

Ob als Werbestrategie oder echtes Entgegenkommen - **die günstigen Menüs kommen bei den Gästen gut an**. Angesichts anhaltender Kaufkraftprobleme könnten solche Angebote **zum langfristigen Erfolgsmodell** für viele Gastronomen werden.

Bleibt die Frage: Wird die Inflation weiter sinken - oder müssen Restaurants und Kunden sich dauerhaft auf Sparmenüs einstellen?

**Von C. Hatty**