

plettenberg**brief**



No.1-2010

WAGEN SIE ES, BESONDERS ZU SEIN...

KOOPERATIONEN MACHEN UNS STÄRKER

Unser Angebot für Sie im Frühling:

Wir führen für Sie nach dem langen Winter einen Mysterycheck durch. Wir entdecken für Sie ungenutzte Potentiale und geben Ihnen Tipps zur Umsetzung.

Es gibt jetzt ein Spezialangebot für die Leser unseres "plettenbergbrief": einfach melden - wir machen Ihnen ein tolles Angebot! Oder Sie kommen vorbei, lassen sich beraten und genießen eine Tasse Vollmer-Kaffee!

Um unser Angebot für Sie noch attraktiver zu machen, haben wir seit Anfang des Jahres zwei starke Partner an unserer Seite.

[MIKS Konzepte](#) und plettenbergconsulting entwickeln für neue gastronomische Konzepte das interior design. Schon im Herbst 2008 konnten wir gemeinsam Projekte realisieren, wie zum Beispiel das „[Season](#)“ in Hamburg. Aufgrund der erfolgreichen Zusammenarbeit bei diesem Projekt in den Bereichen, Restaurantdesign, Marketing und Service stellte sich heraus, dass dies nicht das einzige Projekt bleiben wird, sondern eine feste Kooperation für unsere Kunden von Vorteil ist.

Und seit März ist plettenbergconsulting eine weitere Kooperation mit der [Privatrösterei Vollmer](#) aus Münster eingegangen. Die Privatrösterei bietet nicht nur beste Kaffee- und Tee-Spezialitäten (auch in bio- und fairtrade-Qualität), sondern einen ganzen rund-um-Service für die Gastronomie: Höchste Qualität auch bei Gastro-Equipment und Ausstattung.

Weitere Partner und News finden sie unter www.plettenberg-consulting.de

Haben Sie unsere Preisausschreiben in der Hamburger Morgenpost entdeckt? Dort haben wir eine Woche lang die Gewinne für das Kreuzworträtsel zur Verfügung gestellt.

Und schauen sie doch unser Unternehmensvideo an unter:

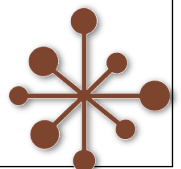
<http://www.plettenberg-consulting.de/news.html>

Eine erfolgreiche Zeit wünschen Ihnen Hannah Plettenberg und Team.

Sie erhalten diesen Newsletter, weil Sie Kunde, Interessent oder Partner von plettenbergconsulting sind - oder von jemandem dafür registriert wurden. Sollten Sie diesen Newsletter nicht mehr empfangen wollen, sende Sie einfach eine kurze Email an newsletter@plettenberg-consulting.de

[plettenbergconsulting](http://www.plettenberg-consulting.de)

Inh. Hannah Plettenberg Schäferstrasse 24 20357 Hamburg
www.plettenberg-consulting.de mail@plettenberg-consulting.de





No.1-2010

10 TIPPS ZUR LANGFRISTIGEN KUNDENBINDUNG

Sein Sie als Gastgeber sichtbar: Bringen Sie im Restaurant eine große Tafel an, auf der die Namen Ihrer Mitarbeiter stehen.“ Heute arbeiten im Service für Sie:..., Ihr Küchenteam ist heute..“

Drucken Sie Ihr Logo auf kleine „Give aways“ für Ihre Gäste als Erinnerungstück, z.B.: Seifen, Schokolade oder Kekse. Günstige Quellen können Sie gerne bei uns erfragen.

Lassen Sie Ihre Mitarbeiter jede Rechnung mit einem Gruß an den Gast versehen. Das hinterlässt eine persönliche Note.

Bieten Sie Gutscheine an: Dies ist eine tolle Geschenkidee und somit ein dankbares Zusatzgeschäft - ohne großen Aufwand!

Achten Sie auf gut gelauntes und freundliches Personal, denn nur an gut gelaunte Mitarbeiter erinnert sich der Kunde gerne.

Bieten Sie unterschiedliche Tagestipps auf Tafeln an, die Sie auch außerhalb des Gastraums aufstellen. Wichtig: Achten Sie auf Übersichtlichkeit bei der Beschriftung.

Setzen Sie Bonuskarten oder Kundenkarten für Stammkunden ein, so dass der Gast immer wieder daran denkt, Ihr Restaurant oder Hotel zu besuchen.

Verschicken Sie regelmäßig Newsletter per Email. Erstellen Sie eine Firmenseite bei Facebook oder Twitter, um Ihre Mittagskarte digital zu kommunizieren

Legen Sie Feedbackkarten im Restaurant/ Shop aus und stellen Sie dafür einen Briefkasten bereit. So kann der Lob vom Kunden an die Geschäftsführung weiter geleitet werden. Wichtig: Nur die Geschäftsführung hat einen Schlüssel!

Verabschieden Sie Ihre Gäste mit: „Bis morgen“. Manche Gäste sind vielleicht etwas verduzt, aber es wirkt! Probieren Sie es!

Mein persönliches Lieblingsrezept: Aprikosenhuhn

Was Sie benötigen:

1 Biohuhn, Aprikosen, Biozitrone, Äpfel und Zwiebeln für die Füllung, 1 Bund frischer Thymian, Salz, Pfeffer, Weißwein, frischer Knoblauch zum Würzen.

Wie es funktioniert:

Säubern Sie das Huhn und füllen Sie es mit in Stücken geschnittenen Zitronen, Aprikosen, und Äpfeln, sowie Zwiebeln und dem frischen Thymian. Würzen Sie es von innen und außen mit Salz und Pfeffer.

Legen Sie das Huhn in eine feuerfeste Form mit hohem Rand. Übergießen Sie es mit Weißwein und Olivenöl. „Schön drin baden“. Anschließend Knoblauch dazu, die restlichen Aprikosenstücke und den Thymian in den Sud geben. Und dann ab damit in den Ofen. Ca. 1,5 Stunden backen. Zwischendurch mit Honig und Cognac marinieren. Und als Beilage dazu? Reis oder Süßkartoffelbrei.

