

plettenberg**brief**



No.2-2010

WAGEN SIE ES, BESONDERS ZU SEIN...

BLEIBEN SIE IN ERINNERUNG

Unser Angebot für Sie im Sommer:

Unser Quick-Check Ihrer Umsatzzahlen und Lieferantenverträge! Stimmen die Konditionen? Wir prüfen für Sie!

Einfach melden - wir machen Ihnen ein tolles Angebot! Oder Sie kommen vorbei, lassen sich beraten und genießen eine Tasse Vollmer-Kaffee!

„Der erste Eindruck zählt“, hört man immer wieder und genauso ist es auch. Aber so wichtig wie der erste Eindruck, ist auch die Verabschiedung: Es passiert viel zu oft, dass nach der Bezahlung der Elan der Mitarbeiter schwindet und die Verabschiedung unter den Tisch fällt.

Wie wichtig es ist, sich ordentlich zu verabschieden, belegen inzwischen zahlreiche Studien! Das Ergebnis bei allen Studien: In den Restaurants in denen man ordentlich verabschiedet wird, seinen Dank oder auch seinen Tadel los werden kann, da geht man gerne wieder hin.

Und nehmen Sie auch den Tadel als Mitarbeiter dankend an, denn dies ist ihre Chance den Kunden doch von ihren Servicequalitäten zu überzeugen. Oder kurz gesagt: Fragen Sie sich: „Was muss ich dafür tun, dass der Gast morgen wieder kommt?“

Mehr Infos auf der nächsten Seite!

Wir dürfen Ihnen unser neuestes Partnerprojekt vorstellen: Hotelier TV: <http://www.plettenberg-consulting.de/news.html>

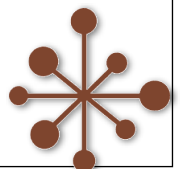
Eine erfolgreiche Zeit wünschen Ihnen
Hannah Plettenberg und Team.

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

NEU!!!
AB SOFORT KÖNNEN SIE DEN
KAFFEE UNSERES
KOOPERATIONSPARTNERS, DER
„RÖSTEREI VOLLMER“,
DIREKT BEI UNS IM LADENBÜRO
ERWERBEN, ODER GERNE AUCH
TELEFONISCH BEI UNS IN
HAMBURG BESTELLEN.

plettenbergconsulting

Inh. Hannah Plettenberg Schäferstrasse 24 20357 Hamburg -04038680184
www.plettenberg-consulting.de mail@plettenberg-consulting.de



plettenberg**brief**



No.2-2010

DAS RICHTIG TSCHÜSS

Versuchen Sie im Laufe des Aufenthaltes den Namen des Gastes herauszubekommen und den Gast bei der Verabschiedung damit zu überraschen.

Halten Sie den Blickkontakt und spendieren Sie ihrem Gegenüber ein Lächeln. Ein kleiner Flirt zum Abschluss kann die Laune beider Seiten ungemein steigern.

Danken Sie Ihrem Gast für den Aufenthalt und freuen Sie sich mit ihm auf das nächste Mal.

Fangen Sie nicht an aufzuräumen, solange der Gast noch im Restaurant verweilt: Nicht dass der Gast das Gefühl bekommt, er wird rausgeschmissen.

Wählen Sie den richtigen Gruß. Ein „Moin Moin“ oder ein „Ciao“ kann nicht immer entsprechend sein. Richten Sie sich nach den Standards in ihrem Restaurant oder ihrem Hotel.

Eine authentische und persönliche Verabschiedung, wie zum Beispiel: „Bis zum nächsten Mal“, oder „bis Morgen“ ist eine gute Alternative.

Ich freue mich, dass Sie Spaß am Lesen hatten, bis zum nächsten Mal.

Mein persönliches Lieblingsrezept aus der Heimat:

„Grie Soß“(Grüne Soße)

Was Sie benötigen:

750g frische Kräuter: Boretsch, Kresse, Petersilie, Sauerampfer, Schnittlauch, etwas Pimpinelle, etwas Kerbel, 2 Becher Schmand, 1 Becher Joghurt, Salz, Pfeffer und etwas Zitrone

Wie es funktioniert:

Säubern Sie die Kräuter und schneiden sie sie fein. Geben Sie anschliessend den Joghurt und den Schmand dazu. Salz, Pfeffer und Zitrone zum Abschmecken.

Servieren sie die „Grie Soß“ zu neuen Kartoffeln und hartgekochten Eiern. Auch Ochsenfleisch und Fisch passen hervorragend.

Guude Appetit!

[plettenbergconsulting](http://plettenbergconsulting.de)

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

