



No.4-2018

WAGEN SIE ES, BESONDERS ZU SEIN...

CHECKLISTE „Schwungvoll ins neue Jahr“

- Ende des alten Jahres ein neues Reservierungsbuch für 2019 beschaffen. Vielleicht überprüft ihr ob, ob ihr es digital einführen könnt. Hier gibt es gute kostenlose Systeme, die man sogar schnell über die Homepage einbinden kann.
- Überprüft schon heute, wie liegen die Feiertage, von welchen Veranstaltungen könnt ihr profitieren? Flohmärkte, Straßen- und Stadtfeste, verkaufsoffene Sonntage.
- Steuererklärung: Welche Unterlagen könnt ihr schon vorbereiten?
- Überarbeitet Eure Social Media Kanäle. Sind alle Impresen auf allen Seiten aktuell.
- Nehmt Euch die Zeit und überarbeitet Eure Homepage.
- Führt mit allen Lieferanten Gespräche über Preise oder Rückvergütungen. Viele Lieferanten machen „heimliche“ Preissteigerungen, die man im Alltag gar nicht so mitbekommt. Von daher ist es wichtig, sich einmal im Jahr zusammen zusetzen.
 - Getränke
 - Speisen
 - Nonfood
 - Eis
- Daraus ergibt es sich, sich mal wieder mit der Speisenkalkulation auseinander zu setzen.

Sind alle Kalkulationen noch aktuell, oder es wird Zeit vielleicht überhaupt mal alles zu kalkulieren? Falls ihr entsprechende Hilfe oder Vorlagen braucht, meldet euch gern bei uns.



No.4-2018

WAGEN SIE ES, BESONDERS ZU SEIN...

CHECKLISTE „Schwungvoll ins neue Jahr“

- Analyse eurer „Renner-Pennerlisten“. Überlegt euch welches Produkt darf bleiben, welches muss gehen. Welches muss aber vielleicht, trotz einer schlechten Auswertung bleiben. Aufgrund von Marketingmaßnahmen, oder Ähnlichem.
- Passt Eure Preise an. Nach der Kalkulation, wird einem wirklich klar, wo man die Preise anheben sollte oder gar muss.
- Plant schon jetzt Eure Marketingmaßnahmen. Überlegt Euch Veranstaltungen gemeinsam mit Euren Partnern und Lieferanten. Gemeinsame Weinverkostungen, Weinmenüs, Kochkurse, Kochevents. Vielleicht macht es Sinn einen Stand auf dem Straßenfest zu buchen, im Sommer einen Eisstand zu eröffnen, einen kleinen Weihnachtsmarkt zu etablieren, oder ähnliches.
- Organisiert Grundreinigungen von bestimmten Maschinen oder Geräten. Wartungstermine könnt ihr dann gleich mit vereinbaren.

Diese Checkliste entstand in Kooperation mit Karsten Müller - Hypersoft.