



Aushänge und Schilder im Gästeblick

Ob Gäste in einem gastronomischen Betrieb spontan einkehren (oder auch nicht) liegt an vielen Kriterien. Natürlich spielen Gesamtkonzept und Angebot der Speisekarte eine wichtige Rolle. Wichtig ist auch der berühmt berüchtigte erste Eindruck. Da gibt es die Lage, bauliche Gegebenheiten, die Bepflanzung, die Außenwerbung und der Zustand einer eventuell vorhandenen Terrasse.

Ein Punkt in diesem Zusammenhang wird leider oft vernachlässigt. Aushänge und Schilder. Dazu zählen z.B. Angebote auf Kundenstopper, Preisangebote, der Speisekartenkasten und allgemeine Gästeinformationen. Man sieht leider oft Tesafilm, Prospekthüllen, durchlöcherete Speisekarten, Aufkleber und mit Edding geschriebene „Kunstwerke“. Auffällig dabei ist es, dass Betriebsblindheit eine objektive Wahrnehmung dieser Fehltritte nicht zulässt.

Hier ein paar Beispiele aus der Praxis:



Zu viel, zu alt, zu kaputt, verrottet, unliebsam, vielleicht sogar ein wenig ekelig. Wenn es so schon im Blickfeld des Gastes aussieht, wie schaut es wohl dann mit der Hygiene in der Küche aus.



Aushänge und Schilder im Gästeblick

Worauf ist also unbedingt zu achten?

1. Kein sichtbaren Klebestreifen und keine Prospekthüllen (auch nicht laminiert)
2. Keine handschriftlichen Schmierzettel
3. Keine durchgestrichener oder sichtbar korrigierter Text
4. Zettel immer knitter- und faltenfrei in einem Rahmen präsentieren
5. Kundenstopper sollten in einem guten Zustand sein und fehlerfrei beschrieben werden
6. Speisekartenkästen (gut wenn diese auch beleuchtet sind) sollen einladend wirken
7. Täglich die Ordnung und Sauberkeit in diesen Bereichen kontrollieren
8. Für Aushänge an Scheiben gibt es spezielle Fensterrahmen

Es gibt moderne und günstige Lösungen



Diese Exemplare sind haltbar, sehen gut aus, wirken zeitgemäß, sind praktisch und auch bezahlbar. Gehen Sie einfach mal durch den Betrieb und überprüfen die Optik und den Zustand Ihrer Aushänge.



Aushänge und Schilder im Gästeblick

Zettelwirtschaft im Gastbereich



Oft sieht man in Restaurants Flyer auf Tischen verteilt. Eigene Hinweise auf Sonderveranstaltungen, Preisangebote oder sogar Werbeflyer von Fremdfirmen. Sie können noch so ordentlich diese Flyer stapeln und sortieren. Die Gäste werden es schaffen, diese in kürzester Zeit wieder auf dem Tisch wild zu verteilen. Eine Lösung sind Wandprospekthalter. Diese gibt es in allen Größen und für wenig Geld.

Klapprahmen auch als perfekter Aushang in Küchen

Gesetzlich vorgeschriebene Checklisten, Betriebsanweisungen, Temperaturlisten und Aushänge überfluten heute jede gewerblich genutzte Küche. Günstige Klapprahmen können hier ihren Teil beitragen, Ordnung ins Chaos zu bringen. Das sieht nicht nur professioneller aus, sondern ist auch aus hygienischen Aspekten zu bevorzugen. Solche Klapprahmen gibt es hier schon ab ca 10,00€.



Tipps:

Klapprahmen müssen nicht unbedingt mit Schrauben befestigt werden. Starkes doppelseitiges Klebeband hält hervorragend auf Fliesen und verursacht keine Löcher.

Checklisten einfach **vor** die Kunststoffscheibe klemmen und direkt im Rahmen ausfüllen.

Fazit: Gastronomie ohne Flyer, Listen und Aushänge geht nicht. Nutzen Sie den richtigen Rahmen und bringen Sie Ordnung in die Zettelwirtschaft.