

# Herzlich willkommen zum Praxis-Seminar 2 Gastro-Beck

***pistor***



# Referenten



Stefan Freiburghaus  
Pistor AG

Fredi Heiniger,  
Passe-Vite GmbH



Vasko Ostojic  
Electrolux Professional Key  
Account Manager Foodservice

# Auswertung Gastro-Beck

## Einschätzung Gastro-Beck

In der Vergangenheit konnte man mit einem Betriebskonzept über eine ganze Generation hinaus begeistern. Das hat sich in der Gegenwart verändert. Fast täglich hören wir von neuen, trendigen Konzepten. Diese Projekte sind meist kostenintensiv und für kleine und mittlere Unternehmen kaum finanzierbar.

Es gilt einerseits **Werte, Tradition und Bewährtes zu erhalten**, jedoch mit offenen Augen die Entwicklung zu verfolgen. **Offen sein für Trends und neue Produkte**, damit auch die zukünftigen jungen Kunden begeistert werden.

**pistor**



# Auswertung Gastro-Beck

## Kundenerwartungen

- Gesunde, bekömmliche Produkte und Gerichte
- Saisonale, regionale, frische Produkte
- Abwechslung im Angebot, schweizerisch, international, regional
- Schneller Service bei Frühstück, Znüni und Mittag
- Handwerk, hausgemacht
- Das Auge isst mit, garnieren, dekorieren
- Geeignetes Take Away oder Serviergeschirr, weniger Abfall, weniger Plastik
- Kunden zw. 15 - 25 Jahre schauen auf preiswerte Produkte während Ausbildung, Herkunft nicht relevant
- Kunden zw. 25 - 50 Jährige schauen auf Frische, Ernährungsformen, Storytelling, Produkteherkunft
- Kunden zw. 55 - 75 jährige schauen auf Portionengrösse, bekannte Klassiker und Bewährtes

# Auswertung Gastro-Beck

## Erfahrungen Gastro-Beck

### Morgen- und Znüni Frequenz

- Der frühe Gast, will Kaffee/Tee/Gipfeli und eine Tageszeitung. Seine Zeit ist beschränkt, er muss wieder zur Arbeit. Wichtig für den Kundenfranken: Der Service muss nach 5-8 Minuten nachfragen für einen 2. Kaffee («Ist bei Ihnen noch alles gut?»). Auch muss er aufmerksam sein, wenn der Gast zahlen möchte.

### Mittag Frequenz

- Der Gast hat 20-30 Minuten von der Ankunft im Café bis er zurück zur Arbeit muss. Diese Zeit muss zwingend eingehalten werden, damit Handwerker/Bauarbeiter immer wieder zum Essen kommen. Daher ist es wichtig, ein beliebtes Menü anzubieten mit Suppe/Salat, welches rasch serviert werden kann. Ein Suppentopf kann dabei sehr hilfreich sein.

### Nachmittag Frequenz

- Der Gast hat etwas mehr Zeit. Oftmals holen sich die Gäste keine Dessert/Kuchen im Laden. Hier kann aktiv ein Tagesdessert angeboten werden. Auch hier gilt, der Service muss aktiv für Getränke nachfragen.



# Auswertung Gastro-Beck

## Erfahrungen Gastro-Beck

### Gastronomie und Bäckerei

- Der Kunde/Gast hat die Wahl, welchen Betrieb er auswählt. Meist kommt der Gast nicht nur für Essen und Trinken, sondern um zu sehen und gesehen zu werden. Gelebte Gastronomie heisst auch, dass ein Gastgeber aktiv die Gäste begrüsst, platziert, auf Wünsche eingeht, sich Sorgen und Geschichten anhört und den Betrieb repräsentiert.

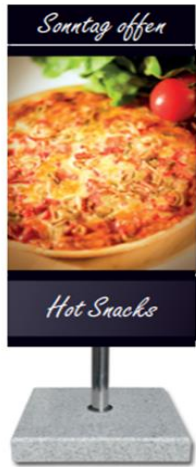
### Verkaufsförderung

- Bereits vor der Eingangstür muss dem Gast eine Entscheidungshilfe geboten werden. Menütafeln mit Bild und Text geben die Information zum heutigen Angebot. Am Morgen das Tagesangebot für Frühstück und Znüni, am Mittag das Mittagsmenü und der Wochenhit, am Nachmittag das Tagesdessert und Kuchen. Auf den Tischen im Café liegen die Wochenkarte mit den Menüs und die Spezialangeboten wie Monatsbrot, Tagesdessert, Wochengetränk und zukünftige Events auf.



# Auswertung Gastro-Beck

## Mögliche Kommunikations Varianten



- Werbung für den Autofahrer. Bilder sprechen für sich und sind leichter zu deuten als Text.
  - Mehrmals wechselnd nach Angebot, Tageszeit und Kundenfrequenz
- Beispiele:** <http://www.proback.ch/de/verkaufsfoerderung/visuelle-kommunikation.html>
- Konsumenten lesen weniger, reagieren aber auf bewegte Bilder und Videos.
- Beispiele: <https://www.flyeralarm-digitalsignage.com/shop/toshiba-business-displays/>

# Auswertung Gastro-Beck

## Verkaufsförderung: Tages/Wochenkarte

**pistor**



| Wochenmenüs                                                    |                             |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Montag 08. bis Samstag 12. Oktober 2018                        |                             |
| Menü komplett CHF 19.50<br>Menü mit Suppe oder Salat CHF 17.50 |                             |
| <b>Montag</b>                                                  | <b>Dienstag</b>             |
| Broccolisuppe                                                  | Fleischbouillon mit Ei      |
| Menüsalat                                                      | Menüsalat                   |
| Äplermakaronen                                                 | Käsekuchen                  |
| Apfelmus                                                       | Frischer Fruchtsalat        |
| Heidelbeerschnitte                                             |                             |
| <b>Mittwoch</b>                                                | <b>Donnerstag</b>           |
| Tomatensuppe                                                   | Kräutercremesuppe           |
| Menüsalat                                                      | Menüsalat                   |
| Baked Potatoe mit Chili con carne                              | Flammkuchen mit Speck       |
| Haselnusskuchen                                                | Hausgemachte Glace mit Rahm |
| <b>Freitag</b>                                                 | <b>Samstag</b>              |
| Kürbisrahmsuppe                                                | Bouillon mit Käsecroûtons   |
| Roastbeeffeller Tartaresauce mit Salat                         | Menüsalat                   |
| Cremeschnitte                                                  | Pie mit Lauch und Lachs     |
|                                                                | Mousse au chocolat          |



Chocolaterie Kœlbener • Café Pelikan • St. Gallen  
071 222 21 77 • info@chocolaterie-koelbener.ch

Alle Preise inklusive 7.7% Mwst.

### Spezialangebot

#### Monatsbrot

3 Korn Brot, 18 Stunden lang geführt,  
im Holzofen gebacken  
CHF 5.90

#### Saison Sandwich

Ciabatta mit Seranoschinken;  
Ruccola und Peppadew  
CHF 6.50

#### Tagesdessert

Vermicelles mit Meringue und Rahm  
CHF 4.80

#### Monatsgetränk

Hausgemachter Eistee mit Minze, 3dl  
CHF 3.60

#### zukünftige Events

Sonntag 21. Oktober 2018  
Brunchbuffet 09.00-13.00 Uhr  
Pro Person CHF 29.00  
Kinder bis 12 Jahre CHF 18.00

Alle Preise inklusive 7.7% Mwst.



- **Karte** in A4 oder A5 gefaltet, ab Ladenöffnung auf allen Tischen (Beispiel im Anhang)
- **Verkaufspersonal** kann täglich **gebrieft** werden, kennt die Zubereitung und Zusammensetzung der Gerichte
- Einbezug **regionale Herkunft** der Produkte **aktuell und saisonal**
- **Werbung:** Saisongetränk, Tagesdessert, Monatsbrot, Wochensandwich
- Platz für **Geschichtliches, Werbung für andere Filialen** und für zukünftige **Events**



**Siehe separate Beilage:**  
Menükarte Mustervorlage

***pistor***



***Genau das.***

