

# Gastronomie - Marketing - CL

	Notiz	Ja	Nein
<p>▶ <b>Welche Aktionen lassen sich vorausplanen?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Habe ich einen <b>USP?</b> (Feiern in der Stadt?)</li> <li><input type="radio"/> Weitere (Jahres-)Themen - Abwechslung</li> <li><input type="radio"/> Jahreskalender - Jahreskurve erstellen</li> </ul>			
<p>▶ <b>Marketing ohne grosses Budget:</b></p> <p>▶ Visualisieren des besonderen Angebotes von Außen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Eingang</li> <li><input type="radio"/> Schaukasten</li> <li><input type="radio"/> Fensterwerbung</li> <li><input type="radio"/> Plakate</li> </ul>			
<p>▶ Ambiente - Restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Raumdeko,</li> <li><input type="radio"/> Tischdeko,</li> <li><input type="radio"/> Warenpräsentation</li> </ul>			
<p>▶ Speisekarte</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Klassisch mit Verkaufstexten</li> <li><input type="radio"/> anders mit Verkauf, Animation und Information</li> </ul>			
<p>▶ <b>Marketing mit (größerem) Budget:</b></p> <p>▶ Pressearbeit - PR -</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Wie werde ich überhaupt erwähnenswert - Story</li> <li><input type="radio"/> Pressebetreuung - das ganze Jahr - Agentur?</li> </ul>			
<p>▶ Anzeigen - wo erreiche ich meine Zielgruppe?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Medienauswahl</li> <li><input type="radio"/> Anzeigengestaltung mit Blickfang</li> </ul>			
<p>▶ Rundfunkwerbung / Kino</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Welche Medien stehen zur Verfügung?</li> </ul>			
<p>▶ Print</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Flyer</li> <li><input type="radio"/> Postkarte</li> <li><input type="radio"/> Visitenkarte</li> <li><input type="radio"/> Postwurf</li> </ul>			
<p>▶ Direktwerbung - Datenbank vorhanden?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Werbebrief</li> <li><input type="radio"/> Fax</li> <li><input type="radio"/> E-Mail</li> </ul>			
<p>▶ Verkehrsmittelwerbung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Taxiwerbung, <input type="radio"/> LKW, <input type="radio"/> Bus, <input type="radio"/> Bahn</li> </ul>			
<p>▶ Elektronische Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Homepage, <input type="radio"/> Newsletter, <input type="radio"/> SMS, <input type="radio"/> CD</li> </ul>			
<p>▶ <b>(Service -) Mitarbeiter - ein wichtiger Baustein</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Information allgemein</li> <li>Verkaufsargumente und Ziele</li> <li>Produktschuung</li> </ul>			
<p>▶ <b>Küche - Organisation - Kostenkontrolle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Informationsbeschaffung</li> <li>Gezielter Einkauf</li> <li>Werbeargumente ausarbeiten</li> </ul>			

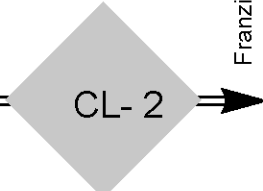
Franziska Schumacher, GastroPower - Colledge Hollfeld GmbH - Telefon +49 (0)92 74 / 947 820 - Fax +49 (0)92 74 / 947 821 - www.gastropower.de - info@gastropower.de

# CHECKLISTE - ORGANISATION, Thema:.....

Aufgabe	Baustein	erledigen bis:	Wer?	Budget
Werbung:	Plakate			
	Eingang			
	Schaukasten			
	Pressearbeit			
	Anzeige			
	Spot			
Ambiente:	Raumdeko			
	Tischdeko			
	Verkaufsdeko Fenster			
Speisenkarte	Gesamtgestaltung Karte			
	Speisenangebot			
	Getränkeangebot			
Mitarbeiterinformation	Produktschulung			
	Zusatzverkäufe			
	Verkaufsziele definieren			
Kontrollinstrumente erstellen	Auswertungskriterien für die Küche festlegen			
	Auswertungskriterien für d. Service festlegen			
Kontrolle durchführen Auswertung	Küche			
	Getränke			
	Reservierung			
	Response			
Notizen:				

Werbe-Kampagne läuft ab:.....

Aktion geht von ..... bis.....



Franziska Schumacher, GastroPower - College Hollfeld GmbH - Telefon +49 (0)92 74 / 947 820 - Fax +49 (0)92 74 / 947 821 - www.gastropower.de - info@gastropower.de

Für den Betrieb muß jeder selbst eine geeignete Checkliste erstellen - es gibt kein Patentrezept!  
 Jeder Baustein könnte noch einmal zerlegt und in Arbeitsschritten aufgelistet werden - siehe CL 3

# CHECKLISTE - BAUSTEIN: .....

Baustein	Feinziele	zu erledigen bis:	durch wen?
Mitarbeiterschulung	Ausarbeiten des Themas:		
	Dekoration		
	Bekleidung		
	Produktschulung		
	Küche:		
	Getränke:		
	Verkaufsziele		
	(Schwerpunkte)		
	festlegen:		
	Erfolgskriterien:		

Franziska Schumacher, GastroPower - College Hollfeld GmbH - Telefon +49 (0)92 74 / 947 820 - Fax +49 (0)92 74 / 947 821 - www.gastropower.de - info@gastropower.de

Copyright by gastropower

Für den Betrieb muß jeder selbst eine geeignete Checkliste erstellen - es gibt kein Patentrezept!

