



Die Corona-Krise als Startschuss für digitale Restrukturierungen in der Gastronomie

Die wichtigsten Maßnahmen in Zeiten von Corona für UnternehmerInnen in Gastronomie, Hotellerie & Catering



Sehr geehrte KundInnen und UnternehmerInnen,

ein halbes Jahr und ein Virus reichen aus, um ganze Branchen komplett auf den Kopf zu stellen, ihnen ihre Stärken und Schwächen aufzuzeigen und Verhaltensmuster gänzlich zu verändern.

Besonders das Hotel- und Gastgewerbe sowie Catering Unternehmen wurden von den Auswirkungen der Pandemie hart getroffen. Von heute auf morgen konnten Restaurants ihre Gäste nicht mehr begrüßen. Hotels mussten sich mit zahlreichen Einschränkungen arrangieren. Im Gastro-Fachhandel stand fast alles still und Caterer standen vor dem Nichts. Manche Betriebe scheinen die Krise jedoch fast unbeschadet überstanden zu haben.

Zwei Erfolgsfaktoren waren hierfür ausschlaggebend: Eine digitalisierte (Infra-)Struktur und die nötige Flexibilität.

Wir haben einige Maßnahmen, die wir von unseren KundInnen gelernt, oder die wir selbst angewandt und als gut befunden haben, in diesem E-Book für Sie übersichtlich zusammengefasst. Treffen Sie heute Entscheidungen und setzen Sie Schritte für die Zukunft, um mit der Situation bestmöglich umzugehen. Hier finden Sie wertvolle Informationen um als Gastronom, Hotelier, Caterer oder auch als Alten- und PflegeheimbetreiberIn gut aufgestellt zu sein.

Bevor Sie jedoch mit allen Maßnahmen beginnen empfiehlt der Unternehmensberater Jim Sullivan, mit mehr als 20 Jahren Erfahrungen in der Gastronomie Branche und Autor von zwei Bestsellern über Führungskultur, sich die grundlegende Frage zu stellen:

„Was brauchen meine KundInnen unter den momentanen Umständen, und ist unser gegenwärtiges System darauf ausgelegt, diese Bedürfnisse zu erfüllen?“

Falls nicht, fragen Sie sich: „**Warum nicht?**“ und nehmen Sie die notwendigen Änderungen vor.

Herzlichst, Ihr FoodNotify-Team



Inhaltsverzeichnis

Liquidität sichern	4
Umsätze halten und versuchen trotz Krise zu steigern	5
Menüpläne überarbeiten und Wareneinsatz neu berechnen	5
Warenbestand / Lager	6
Nutzen Sie die Hilfsmaßnahmen Ihrer Lieferanten	6
Staatliche Förderungen, Überbrückungsfinanzierungen, Zuschüsse (Soforthilfen)	6
Geschäftskonto / Verfügungsrahmen	7
Laufende Kredite	7
Leasing / Kredite	7
Offene Posten / Fällige Posten	8
Zahlungsverpflichtungen und Kosten senken	8
Versicherungen checken	9
Kurzarbeit beantragen und / oder verlängern	9
Gespräche mit Finanzpartnern und Investoren suchen	9
Neuorganisation Ihres Unternehmens	10
Digitalisierung JETZT	11
Kommunikation	12
Team Onboarding	12

Hygienevorschriften	13
Innen- und Außenräume neu gestalten	14
Speisekarten digitalisieren	15
Daten der Gäste aufnehmen	15
Krisentagebuch	16
Laufendes Controlling und Budgetierung	16
Homeoffice / Remote Working	17
Online Meeting Tools und Regeln	17
Quarantäne Maßnahmen	18
Marketing und externe Kommunikation	19
Website und Homepage	21
Vor Ort in Ihrem Restaurant / Hotel	22
E-Mail Marketing, Newsletter	22
Social Media	23
Linksammlung	24
Für Deutschland	24
Für Österreich	24
Für die Schweiz	24
Impressum	25



Liquidität sichern





Liquidität sichern

01

Umsätze halten und versuchen trotz Krise zu steigern

✓ Verschiedene Sales Channels auf- und ausbauen

- Inhouse
- Take-away, Abholung / Abholstation
- Catering
- Online Shop
- Delivery

✓ Angebote und Aktionen überlegen

02

Menüpläne überarbeiten und Wareneinsatz neu berechnen

- ✓ Ist Ihr Menüplan aktuell oder können Sie Gerichte, die sich nicht gut verkauft haben von der Karte nehmen? Kalkulieren Sie Ihre Wareneinsätze neu, damit Sie Transparenz für jedes Gericht haben. Setzen Sie auf margen-starke Produkte und gestalten Sie möglicherweise Ihre Preise neu. Denn Sie müssen beispielsweise für Delivery oder Abholung Verpackungsmaterial miteinberechnen.
- ✓ Dabei helfen Ihnen Statistiken und Auswertungen aus Ihrer Warenwirtschaft oder aus dem Kassensystem: **Renner stärken und Penner von der Karte nehmen.**
- ✓ Versuchen Sie den Deckungsbeitrag pro Gericht zu erhöhen.



Tipps

Sie haben eine tolle Pasta Sauce, für die Ihre Gäste gerne zu Ihnen ins Restaurant kommen? Füllen Sie diese doch ab und verkaufen Sie sie auch zum Mitnehmen.

Tipps

Um Renner und Penner aufzudecken, ist eine Verbinden zwischen Kassensystem und Warenwirtschaft sehr sinnvoll.

foodnotify
WARENWIRTSCHAFT

lightspeed



Liquidität sichern

03

Warenbestand / Lager

- ✓ Halten Sie den Warenstand gering, um in Zeiten mit niedriger, unsicherer Gästefrequenz flexibel reagieren zu können.
- ✓ Wareneinkauf an die Bedürfnisse und Nachfrage der KundInnen anpassen und gegebenenfalls reduzieren. Auf verderbliche Güter achten und diese so bald wie möglich verbrauchen.
- ✓ Regelmäßige Inventuren vornehmen. Sie können beispielsweise monatlich die Inventur durchführen, damit Sie wissen wie hoch Ihr Lagerwert aktuell ist, ob es Schwund gibt oder verdorbene Waren weggeworfen werden mussten.

04

Nutzen Sie die Hilfsmaßnahmen Ihrer Lieferanten

Großhändler bieten unterschiedliche Vorteile an. Fragen Sie Ihren Lieferanten was er für Sie tun kann und nutzen Sie zum Beispiel Sonderkonditionen, Zahlungsziele etc.

05

Staatliche Förderungen, Überbrückungsfinanzierungen, Zuschüsse (Soforthilfen)

Verschaffen Sie sich einen Überblick über die unterschiedlichen staatlichen Förderprogramme. Zuschüsse / Soforthilfen bei den zuständigen Landes- und Bundesbehörden beantragen (muss ev. nicht zurückgezahlt werden). Im Internet gibt es pro Land / Bundesland viele Informationen.



Tip

Warenwirtschaft verbunden mit dem Kassensystem bietet Echtzeit-Kontrolle und aktuelle Lagerstände auf Knopfdruck.



CORONA MASSNAHMEN
DER ÖSTERREICHISCHEN
REGIERUNG



CORONA SCHUTZSCHILD
FÜR DEUTSCHLAND



WEITERFÜHRENDE LINKS
FÜR DIE SCHWEIZ





Liquidität sichern

06

Geschäftskonto / Verfügungsrahmen

Seien Sie sich gewiss über den Puffer bzw. Reserve am Geschäftskonto. Fragen Sie vorzeitig bei Ihrer Hausbank den Verfügungsrahmen nach, ziehen Sie einen Kontokorrentkredit in Erwägung und klären Sie die Förderungen- und Kreditmöglichkeiten mit Ihrer Bank ab. Planen Sie eine Vorlaufzeit von einigen Monaten ein. Oft benötigen Sie einen Finanzplan und Ihren Business Plan, wenn Sie bei Ihrer Bank einen Kredit oder Rahmen beantragen.

07

Laufende Kredite

Bei bestehenden Krediten können Sie aufgrund der Corona-Krise eine Tilgungsaussetzung und Zinsaussetzung beantragen; versuchen Sie anstehende Kreditraten zu stunden.

08

Leasing / Kredite

Bei Leasingverträgen, um zinsfreie Stundung bitten und Verträge versuchen anzupassen.





Liquidität sichern

09

Offene Posten / Fällige Posten

Fällige Posten in der Buchhaltung laufend bearbeiten und beobachten. Sollten Ihre KundInnen Außenstände bei Ihnen haben, dann mahnen Sie rechtzeitig bzw. wenn es keine andere Möglichkeit mehr gibt, beauftragen Sie einen Rechtsanwalt oder das Inkassobüro.

10

Zahlungsverpflichtungen und Kosten senken

- ✓ Gehen Sie Ihre einzelnen Fixkostenpositionen mit Ihrem Controlling oder Steuerberater durch. Eventuell finden Sie noch Einsparungspotenziale.
- ✓ Aussetzung / Reduktion von Mietzahlungen mit dem Vermieter verhandeln.
- ✓ Energiekosten sind ein großer Kostenblock. Die Prüfung von möglichen Energiesparmaßnahmen kann sich jetzt besonders bezahlt machen.
- ✓ Abschläge bei Versorgern minimieren / halbieren, bzw. Stundung bei Versorgern beantragen.
- ✓ Versuchen Sie zinslose Steuerstundungen zu beantragen sowie Herabsetzung der Steuervorauszahlungen zu erwirken. Vergessen Sie aber nicht, aufgeschoben ist nicht aufgehoben. Sie müssen in Zukunft die Beträge bezahlen. Rückholung der USt-Vorauszahlung zeitnah durchführen.



Tip

Bestellung, Lieferschein- und Rechnungsabgleich sind ein enormer Zeitfresser. Digitalisieren und automatisieren Sie diesen Prozess.

foodnotify
WARENWIRTSCHAFT

IOIIIIOOX



Liquidität sichern

11

Versicherungen checken

- ✓ Prüfen Sie Ihre Versicherungen und passen Sie diese gegebenenfalls an. Prüfen Sie, ob Sie gegen Betriebsschließungen oder Ausfälle versichert sind, bzw. ob Versicherungen einen Schaden, der Ihnen durch die Pandemie entstanden ist, abdecken können.
- ✓ Sie können auch eine Ruheversicherung für nicht genutzte Fahrzeuge abschließen.

12

Kurzarbeit beantragen und / oder verlängern

Haben Sie weniger Gäste und KundInnen, benötigen Sie dadurch weniger Personal? Gehen Sie proaktiv auf Ihre MitarbeiterInnen zu, um gemeinsam über einen Notfallplan zu sprechen und im Team die beste Lösung zu finden. Nutzen Sie aber auch die kommenden Wochen, um Urlaubs- und Überstundenkonten abzubauen. Oder vereinbaren Sie mit Ihren MitarbeiterInnen Kurzarbeit. Erklären Sie transparent und offen warum dieser Schritt notwendig ist. Kommunikation ist hier oberstes Gebot.

13

Gespräche mit Finanzpartnern und Investoren suchen

Suchen Sie zeitgerecht das Gespräch mit Ihren Stakeholdern und erklären Sie ihnen die Situation, dargelegt mit den aktuellen Zahlen und der Planung für die nächsten Monate. Sollten Sie Kapitalbedarf haben, ist es klug mit einer gewissen Vorlaufzeit zu agieren, um später nicht in Bedrängnis zu kommen.



Tip

E2N hilft KundInnen die Kurzarbeit problemlos abzurechnen. Die cloudbasierte Lösung für Personalverwaltung, Zeiterfassung, Dienstplanung und Controlling.

E2N



Neuorganisation Ihres Unternehmens





Neuorganisation Ihres Unternehmens

01

Digitalisierung JETZT

Genau jetzt ist der richtige Zeitpunkt für Digitalisierung gekommen.

Nehmen Sie die Krise als Anlass, um Ihre Prozesse zu digitalisieren. Beginnen Sie beim Kassensystem, bei der Warenbeschaffung, digitalisieren Sie Ihr Rezeptbuch, Inventur, Event Planung, Rechnungswesen, Personalplanung, Hygienemaßnahmen, Tischreservierung, Contact Tracing...

1. Verschaffen Sie sich einen Überblick über die Anbieter am Markt.
2. Welche Features und Funktionen bietet die digitale Lösung?
3. Klären Sie ab, ob die Systeme miteinander kompatibel sind.
Können sie miteinander über Schnittstellen vernetzt werden?
4. Wie ist der Support? Haben Sie einen zuverlässigen Ansprechpartner?
5. Können Sie die digitale Lösung für eine gewisse Zeit testen?
6. Gibt es eine Pilotphase, in der die Einführung der digitalen Lösung Schritt für Schritt mit Ihnen durchgeführt wird?
7. Werden Online Schulungen angeboten?

Das alles und mehr sind Punkte, die Sie klären sollten, bevor Sie sich final entscheiden. Wichtig ist, dass Sie sich mit dem Lösungsanbieter wohlfühlen, von Beginn an ein gutes Verhältnis herrscht und Ihre Bedürfnisse und Anforderungen durch das System abgedeckt werden.

Tipps

System-Einführungen benötigen Ressourcen: Zeit, Personal, IT-Kapazitäten. Dies muss Ihrerseits zur Verfügung gestellt werden, damit das Projekt erfolgreich ist. Nominieren Sie am besten eine hauptverantwortliche Person in Ihrem Betrieb, welche die Digitalisierung und die einzelnen Schritte begleitet. Gerade in den ersten Wochen ist Ihre Mitarbeit und Unterstützung sehr gefragt.

011



Neuorganisation Ihres Unternehmens

01

Kommunikation

In Krisensituationen ist es besser zu viel als zu wenig zu kommunizieren.

Außergewöhnliche Situationen erfordern außerordentliche Maßnahmen. Strategische Entscheidungen, Transparenz und das Einbeziehen des Teams helfen dabei, die Situation besser zu verstehen, schweißen zusammen, steigern die Motivation und erhöhen die Chance, dass nötige Maßnahmen gemeinsam getragen werden.

01

Team Onboarding

Wenn Sie vor einigen Monaten gezwungen waren MitarbeiterInnen in Kurzarbeit zu schicken oder zu kündigen, aber jetzt wieder in der Lage sind, sie wieder zurückzubringen, sollten Sie die Neuorientierung planen. Die Einschulung und Einarbeitung ist nicht nur für neue MitarbeiterInnen, sondern auch für ehemalige MitarbeiterInnen, die unter erheblich veränderten Umständen, Richtlinien und Prozessen zurückkehren, essentiell. So gewährleisten Sie, dass jeder den gleichen Wissensstand in Ihrem Betrieb hat, die Schutzmaßnahmen akzeptiert und korrekt umgesetzt werden.





Neuorganisation Ihres Unternehmens

02

Hygienevorschriften

- ✓ Sorgen Sie für die Sicherheit Ihrer MitarbeiterInnen und Gäste.
- ✓ Informieren Sie Ihre MitarbeiterInnen laufend über die Hygienemaßnahmen, die derzeit aktuell sind und in Ihrem Betrieb angewendet werden müssen. Nachdem die Regierungen die staatlichen Maßnahmen immer wieder überarbeiten und an die aktuelle Corona-Lage und Situation in den einzelnen (Bundes-)Ländern und Regionen anpassen, müssen auch Sie sich anpassen und Ihre MitarbeiterInnen stets informieren und aktuell halten. Tägliche oder wöchentliche Stand-up Meetings vor Arbeitsbeginn könnten dabei helfen.
- ✓ **Im Hotel:**
 - Halten Sie Desinfektionsmittel bereit: z.B. Desinfektionsständer /-spender an Orten wie z.B. beim Eingang, Check-in, vor dem Lift, beim Eingang in den Wellness-Bereich, vor öffentlichen WC-Anlagen etc.
 - Häufige Desinfektion von Stellen mit viel Kontakt wie Liftarmaturen, Türschnallen, Lichtschalter, Fernbedienungen, etc.
- ✓ **Im Restaurant, Kantine:** Positionieren Sie Desinfektionsmittel beim Eingang, bei den Toiletten und überall dort wo Sie es für nötig befinden.

Rufen Sie mit Hinweistafeln zu richtigem Händewaschen, Händedesinfektion, Mindestabstand, kein Händeschütteln die neuen Gewohnheiten immer wieder in Erinnerung.





Neuorganisation Ihres Unternehmens

Für eine SARS-CoV-2 wirksame Hände- oder Flächendesinfektion empfiehlt die AGES Österreich die Verwendung von Desinfektionsmitteln, die als „begrenzt viruzid“ ausgelobt werden. Die Verwendung von Produkten mit der Auslobung „begrenzt viruzid PLUS“ oder „viruzid“ ist nicht erforderlich.

Weiters ist zu prüfen: Haltbarkeitsdatum des Desinfektionsmittels. Und die wichtigste Frage, sind ausreichend Desinfektionsmittel vorrätig?

- ✓ Sorgen Sie im Innenbereich für Frischluft. Wenn möglich lüften Sie häufig oder halten Sie Fenster bzw. Türen offen, soweit das Wetter dies erlaubt.
- ✓ Info-Blätter und Hinweistafeln gut sichtbar zu Hygiene-Maßnahmen im Zimmer auflegen und in öffentlichen Bereichen anbringen.
- ✓ Wurden Vorkehrungen getroffen, um Gästeansammlungen möglichst zu vermeiden? Ein- und Ausgänge getrennt voneinander, Bodenmarkierungen etc.
- ✓ MitarbeiterInnen und Gäste für die konsequente Umsetzung motivieren und immer wieder kontrollieren.

03

Innen- und Außenräume neu gestalten

Nehmen Sie die Abstandsregelung als Anlass Ihren Gastraum oder den Gastgarten neu zu gestalten. Die Abstände zwischen den Tischen sollte eingehalten werden. Sie können auch attraktive Trennwände aufstellen.

Tip

Erledigen Sie Ihr Hygiene- und Qualitätsmanagement modern und digital. Mit wiederkehrenden Checklisten, standortübergreifenden Audits und Auswertungen, Temperaturmonitoring behalten Sie ganz einfach alles im Blick.



Tip

Hygiene- und Pandemiekonzept mit umfangreichen Checklisten können Sie hier nachlesen.

HYGIENEPLAN
PANDEMIEPLAN





Neuorganisation Ihres Unternehmens

- ✓ Beachten Sie auch die Auflagen, die es für Buffets gibt.
- ✓ Stellen Sie keine Menagen auf den Tischen ein. Salz, Pfeffer, Ketchup & Co. auf Anfrage beistellen.

04

Speisekarten digitalisieren

Halten Sie einen QR-Code bereit, damit Ihre Gäste die Speisekarte auf dem Mobiltelefon abrufen können. Bereiten Sie aber auch ein paar ausgedruckte, folierte Speisekarten für Gäste, die kein Smartphone haben, vor.

05

Daten der Gäste aufnehmen

In einigen Ländern der Europäischen Union wird von den Behörden empfohlen, dass während der Corona-Krise die Restaurantbesucher beim Betreten und Verlassen des Restaurants erfasst werden, um Infektionsketten nachverfolgen zu können. Die Daten müssen nach einer kurzen Frist auch wieder gelöscht werden, um den Vorgaben der Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) nachzukommen.



Tip

Digitale Datenerfassung schnell,
pseudonymisiert und verschlüsselt.

e✓guest



Neuorganisation Ihres Unternehmens

06

Krisentagebuch

Sie können stichwortartig die Auswirkungen der Krise festhalten, z. B.: Umsatzeinbruch, Umsatzsteigerungen, Maßnahmen und Aktivitäten, Zahlungsausfälle, besondere Ereignisse, außergewöhnliche Kosten / Aufwendungen, zentrales Sammeln und Archivieren von Dokumenten und Unterlagen ist in diesem Fall empfohlen. Diese Unterlagen können Sie für mögliche Verhandlungen mit Banken, Kreditgebern und Investoren bereithalten.

07

Laufendes Controlling und Budgetierung

Vergessen Sie nicht die Jahresplanung (Budget- bzw. Liquiditätsplan) und ev. die Planung für nächstes Jahr anzupassen. So haben Sie einen Überblick über die anstehenden Einnahmen und Ausgaben. Wenn Sie Ihre Planung stets aktuell halten, können Sie Ihre Liquiditätssituation besser abschätzen und wissen frühzeitig wann Sie Kapitalbedarf haben.

Ein Liquiditätsplan dient nicht nur zur eigenen Kontrolle der Finanzen und Einhaltung der Ziele, sondern auch als wichtige Information für externe Finanzierungen, etwa zur Überbrückung oder für Investitionen.



Tipps

Geplante Zahlen sind die grundlegende Voraussetzung für Ihre künftige strategische Ausrichtung. Verknüpfen Sie Ihre Umsatzdaten aus dem Kassensystem mit weiteren Big Data Datensätzen aus bspw. Marketingsystem, Personalsystem, Warenwirtschaftssystem oder auch externen Datensätzen wie Wetter und Social Media.

foodnotify
WARENWIRTSCHAFT

sell&pick 



Neuorganisation Ihres Unternehmens

08

Homeoffice / Remote Working

Sollten Sie MitarbeiterInnen in das Homeoffice schicken, dann stellen Sie Laptop / Notebook, VPN-Zugang / Firmennetzwerk, Datenschutzmaßnahmen sicher. Auch die laufende Kommunikation mit MitarbeiterInnen, die nicht vor Ort im Betrieb sind, ist sicherzustellen. Behandeln Sie alle MitarbeiterInnen gleich und versuchen Sie zeitnah und transparent zu kommunizieren.

09

Online Meeting Tools und Regeln

Videokonferenz oder Calls können über diverse Tools erfolgen. Überzeugen Sie sich selbst von deren Sicherheit und ob Sie Ihren Anforderungen gerecht werden. Wenn Sie diese Tools einsetzen, dann erstellen Sie Verhaltensregeln für Effizienz und Effektivität. Es könnte beispielsweise sinnlos und ineffizient sein für 3-Minutengespräche eine Videokonferenz zu organisieren. Ein täglicher Update Call mit all Ihren Teammitgliedern könnte aber beispielsweise wiederum helfen, um alle täglich auf den gleichen Wissensstand zu bringen.

Überlegen Sie selbst, was für Ihren Betrieb am sinnvollsten ist und möglichst ohne hohe Kosten und Kapazitäten einzusetzen ist und beachten Sie Datenschutzrichtlinien. Sie können beispielsweise niemanden zwingen den privaten Whatsapp Account oder das eigene Mobiltelefon zu benutzen.



Tip

Microsoft Teams, Zoom, etc. könnten beispielsweise für Videokonferenzen verwendet werden.



Neuorganisation Ihres Unternehmens

10

Quarantäne Maßnahmen

MitarbeiterInnen mit Gästekontakt und wenn notwendig auch andere MitarbeiterInnen auf Corona testen lassen. Überlegen Sie sich eine Schichtplanung für Ihr Team und erfassen Sie dies in Ihrem digitalen Zeiterfassungssystem.

Sprechen Sie mit Ihren MitarbeiterInnen über Urlaube in sogenannten Risikogebieten und über Reisewarnungen und wie Sie als Betrieb mit ReiserückkehrerInnen umgehen.



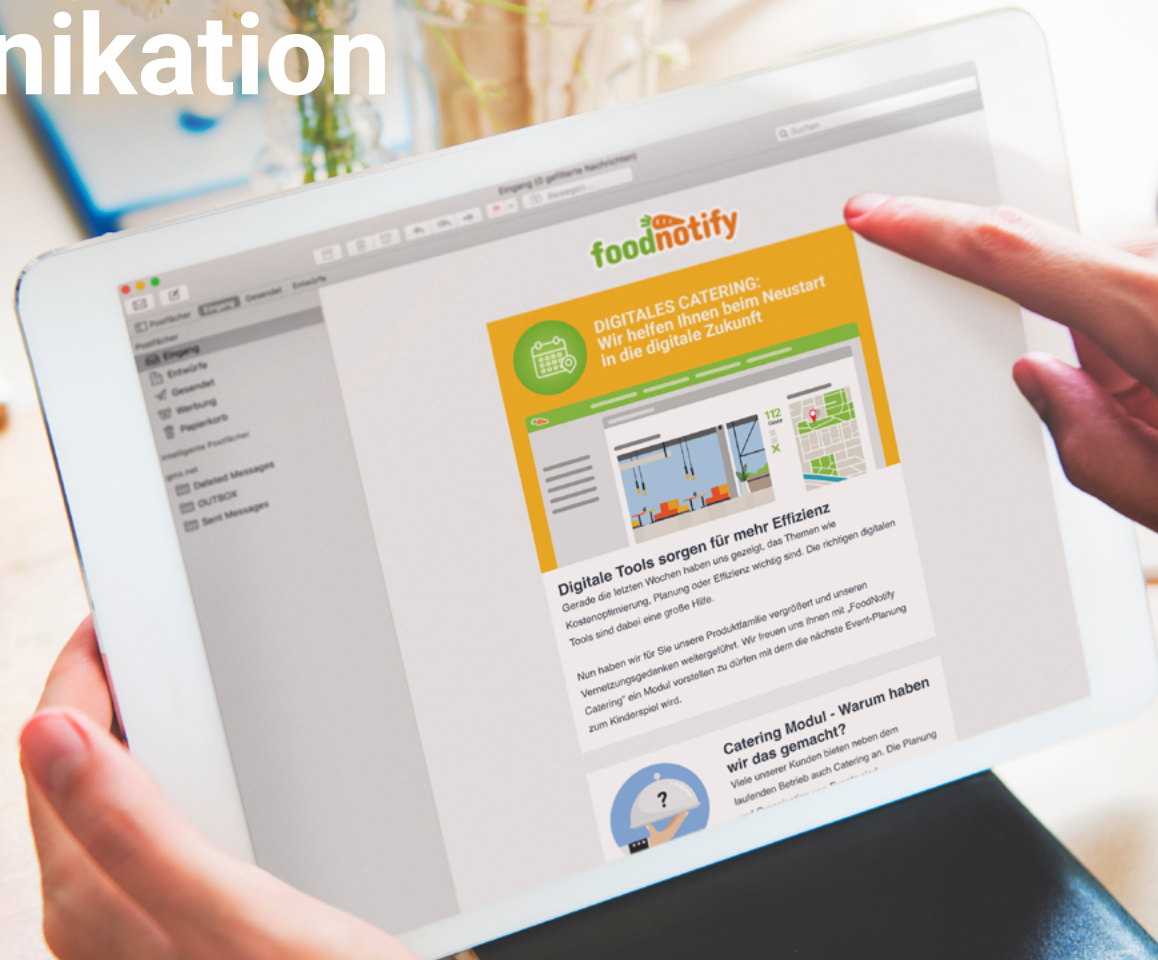
Tipps

Ein gut geplanter Schichtbetrieb, intelligente Dienstplanung und Mitarbeiterverwaltung erleichtern Ihnen das Leben und Sie können flexibel auf Veränderungen reagieren.

 Planday



Marketing und externe Kommunikation





Marketing und externe Kommunikation

Es ist wichtig auch in der Krise mit den KundInnen in Kontakt zu treten und zu bleiben.

Machen Sie auf sich und Ihr Angebot aufmerksam. Business Lunch zum Abholen, die Rezepte und Lebensmittel des Lieblingsrestaurants geliefert bekommen und zu Hause nachkochen, das Gemüse, das sonst nur in Ihr Restaurant geliefert wird gibt es jetzt auch für Ihre Gäste. Seien Sie kreativ und informieren Sie Ihre Gäste über die unterschiedlichen Möglichkeiten.

Treten Sie aktiv mit Ihren KundInnen in Kontakt.

Schicken Sie nicht einfach nur einmal einen Newsletter, sondern nutzen Sie diverse Tools, um Ihre Gäste über Neuheiten, geänderte Öffnungszeiten oder Ihr neues Angebot zu informieren.





Marketing und externe Kommunikation

01

Website und Homepage

1. Bringen Sie Ihre Website auf den neuesten Stand. Wenn Sie das noch nicht gemacht haben, dann ist es jetzt allerhöchste Zeit. Publizieren Sie Ihre Speisekarte(n), Aktionen und Events, Online Shop. Richten Sie einen Online Shop ein, gestalten Sie einen Infobereich mit Updates.
2. Bieten Sie eine Online Tischreservierung an.
3. Aktualisieren Sie Ihre Öffnungszeiten, Kontaktdaten.
4. Wenn Sie die Möglichkeit haben Ihre Speisen- und Getränke, Produkte oder Lebensmittel sowie Gutscheine online zu verkaufen, dann richten Sie einen Webshop ein. Bieten Sie doch Delivery und/oder Selbstabholung an.
5. Stellen Sie unbedingt Ihre Speise- und Getränkekarte / Ihr Speiseangebot / Ihre Wochenhits oder Ihr Saisonal Angebot mit den Preisen online. PDFs zum Herunterladen eignen sich sehr gut.
6. Wenn Sie ein Lieferservice oder Take-away / Abholung anbieten, dann geben Sie auch auf Ihrer Website die nötigen Infos bekannt.
7. Versuchen Sie die Gäste durch Storytelling zu involvieren und kommunizieren Sie wer Sie sind, was Ihren Betrieb ausmacht, wie Ihre Philosophie ist, wer Ihre Lieferanten sind oder welche besonderen / regionalen Lebensmittel Sie verwenden, wer dahintersteckt. Das schafft bei Ihren Gästen Vertrauen. Mit Fotos von Ihrem Team, den zubereiteten Gerichten bringen Sie Leben in Ihre Website.



021



Marketing und externe Kommunikation

02

Vor Ort in Ihrem Restaurant / Hotel



Ihre Servicekräfte sind der erste Kontakt zu Ihren Gästen. Achten Sie darauf, dass jeder der gerade Dienst hat über die aktuellen Angebote, Tageskarte, Besonderheiten informiert ist. Gibt es Spezialitäten, die nicht auf der Speisekarte stehen und durch die Servicekräfte kommuniziert werden müssen?

03

E-Mail Marketing, Newsletter

Nutzen Sie vorhandene E-Mail Adressen, oder wenn Sie noch zu wenige E-Mail Adressen gesammelt haben, starten Sie Aktionen und bewegen Sie KundInnen sich für Ihren Newsletter zu registrieren oder machen Sie über Social Media Online Umfragen, um auf sich aufmerksam.

Senden Sie anlassbezogene Newsletter an Ihre KundInnen. Überlegen Sie sich genau, was Sie von Ihren KundInnen möchten bzw. was Sie ihnen mitteilen möchten und wie Sie es kurz und bündig in einem schön designten Newsletter darstellen können.



Tip

Machen Sie persönlich und digital auf sich aufmerksam. Digitale Kreidetafeln oder Bildschirme eignen sich dazu sehr gut.

wesual
GET VISIBLE



Marketing und externe Kommunikation

04

Social Media

Über Social Media können Sie Ihre Gäste über Ihr Mittagsmenü zum Abholen, Wochenpläne oder die neueste Pasta Sauce informieren oder bewerben Sie Ihre Restaurant-Gutscheine. Tolle Fotos von zufriedenen MitarbeiterInnen und KundInnen oder Ihren leckeren Gerichten können Sie einfach auf diversen Plattformen hochladen, bewerben, teilen.

Aktionen für StammkundInnen und NeukundInnen, Gewinnspiele, Umfragen können Sie ebenfalls über unterschiedliche Kanäle bewerben. Bei Gewinnspielen achten Sie jedoch auf die Vorschriften der jeweiligen Plattform.



Tip

Erfahren Sie alles zum Thema Digitalisierung, Warenwirtschaft und **DIGITALE TRENDS IN DER GASTRONOMIE** aus erster Hand.

foodnotify
GASTRO BLOG


023



Linksammlung


01

Für Deutschland

 [Überbrückungshilfe Deutschland Information der DEHOGA](#)
[Informationen zur Mehrwertsteuersenkung, ebenfalls von der DEHOGA](#)
[Corona-Regelungen in den Bundesländern](#)
[Muster, Icons, Checklisten, Formulare und Wegeleitsystem](#)


02

Für Österreich

 [Aktuelle Entwicklungen und News zur Gastronomie und Hotellerie](#)
[Aktuelle Informationen und Leitlinien für die Gastronomie und Hotellerie](#)
[Coronavirus Maßnahmen und Hilfestellungen](#)
Schutzmaßnahmen Übersicht vom österreichischen Bundesministerium als Download:
[Übersicht Deutsch](#) [Langversion Deutsch](#) [Übersicht Englisch](#) [Langversion Englisch](#)
[ÖHV-Themenseite zu Corona und Hotellerie](#)

03

Für die Schweiz

 [Gewährung von Krediten mit Solidarbürgschaften des Bundes](#)
[Corona Erwerbssersatzentschädigung](#)
[Coronavirus](#)



Impressum

August 2020, für den Inhalt verantwortlich **FoodNotify GmbH**.

Taborstraße 20/8, 1020 Wien, www.foodnotify.com, office@foodnotify.com, FN 415299i

Konzeption und Text: Christina Primus, Grafik: Sonja Poet, Fotos iStockphoto by Getty Images

Haftungsausschluss: Alle Informationen und Tipps sind nach bestem Wissen und Gewissen zusammengetragen worden, dennoch sind alle Angaben ohne Gewähr. Dieses E-Book ist allgemein gehalten und sollte nicht als professionelle, rechtliche oder qualifizierte Beratung verstanden werden.