

## Die Speisekarte

### – das perfekte Marketinginstrument

Wann haben Sie sich das letzte Mal wirklich intensiv mit Ihrer Speisekarte befasst? Warum haben Sie die Gerichte so platziert, wie sie jetzt in Ihrer Karte stehen? Können Sie auf Anhieb sagen, welches der Gerichte ein Renner, welches ein Penner ist? Und sind die Renner auch echte Goldesel? Wird die Karte Ihrem Unternehmen gerecht? Macht sie Lust auf mehr?

Die Speisekarte ist mehr als nur die Visitenkarte Ihres Hauses. Sie ist ein Spiegel der Seele Ihres Betriebes. In manchen Karten entdeckt der Gast den Versuch, die Karte ansprechend zu gestalten. Dann wird tief in die Clipart-Kiste gegriffen und bunte Zeichnungen sind wie mit der Pfeffermühle über die Seiten versprengt, dafür stehen die Preise in Reih und Glied, wie die Orgelpfeifen nach Höhe sortiert. Macht das Lust auf mehr?

Was ist die Aufgabe einer Speisekarte? Informieren? Auf jeden Fall! Sie soll aber auch Ihren Gästen das Wasser im Mund zusammen laufen lassen. Sie soll den Gast verführen, mehr zu bestellen als er eigentlich wollte. Sie soll dem Unschlüssigen die Wahl erleichtern und der Zögerlichen Lust machen etwas Neues zu probieren. Sie soll verkaufen. Und sie darf wo es passte den Gast auch unterhalten!

#### Inhalt des Seminars

- Funktionen der Speisekarte
- Inhaltliche Gestaltung
- Appetitlich schreiben
- Bilder ja oder nein?
- Empfehlen in Wort und Bild
- Optische Darstellung
- Zusatz-Infos
- Ideen für kreative Speisekarten
- Ideen für kreative Kinderkarten
- Gemeinsame Kurzanalyse der eigenen Karten

#### Nutzen und Ziele des Seminars

- Sie lernen die 3 größten Fehler erkennen und beseitigen
- Sie nehmen umsetzbare Werkzeuge für eine verkaufsstarke Speisekarte mit
- Sie nehmen Ideen und Anregungen für eine kreative Speisekarte mit
- Sie erhalten eine Liste mit vielen appetitanregenden Umschreibungen
- Sie lernen Ihren Verkäufer Nummer 1 mit anderen Augen zu betrachten

Anzahl Teilnehmer: Max. 10

Termin: 2019 | Dauer 3,5 Std |