

WEIHNACHTS CHECKLISTE

Weihnachtliche Speisekarte und Sonderaktionen

- Erstellung einer saisonalen Weihnachts-Speisekarte mit festlichen Gerichten.
- Einführung von besonderen und weihnachtlichen Getränken (z.B. Glühwein, festliche Cocktails, Champagner).
- Einbeziehen von speziellen Menü-Paketen (z.B. 3-Gänge-Weihnachtsmenü).
- Nutzung hochwertiger Zutaten, die zur Weihnachtszeit passen (z.B. Gans, Maronen).
- Spezielle Cocktail-Pakete für Mitnahme oder als Geschenkoption entwickeln.

Dekoration und Atmosphäre

- Stimmungsvolle Weihnachtsdekoration im Restaurant (Lichter, Tischdekoration, Weihnachtsbaum).
- Hintergrundmusik mit Weihnachtsliedern oder Live-Musik-Events planen.

Events und Öffnungszeiten

- Weihnachtsfeier-Pakete für Unternehmen und größere Gruppen erstellen.
- Buchungssystem auf Gruppenreservierungen vorbereiten.
- Spezielle Events organisieren (Weihnachtsbrunch, Festtags-Dinner, Silvester-Party).
- Rabatte oder Extras für große Gruppen anbieten (z.B. kostenlose Getränke).
- Öffnungszeiten in der Weihnachtszeit verlängern.
- Sonderaktionen & Rabatte für die Tage zwischen Weihnachten und Neujahr planen.

Liefer- und Cateringangebote

- Spezielle Weihnachts-Catering-Optionen zusammenstellen.
- Online-Bestellmöglichkeiten für Weihnachtsessen und Catering einrichten.
- Festliche Verpackung und Präsentation für Lieferungen planen.
- Kooperation mit Lieferplattformen prüfen oder eigenen Lieferservice einrichten.

Lager- und Personalplanung

- Rechtzeitig Vorab-Bestellungen für Zutaten & Getränke tätigen.
- Lagerbestände überwachen und für stark frequentierte Tage (z.B. Feiertage) auffüllen.
- Personalplanung an die vermehrte Gästeanzahl in der Weihnachtszeit anpassen.
- Technologische Unterstützung für das Personal einplanen, wie z.B. QR Code Bestellmöglichkeit.

Marketing

- Social Media-Kampagnen für weihnachtliche Angebote und Events starten.
- Gewinnspiele oder Aktionen zur Kundeneinbindung organisieren (z.B. Fotowettbewerbe).
- Personalisierte Weihnachts-Newsletter an Stammkunden versenden.
- Weihnachtsgutscheine für zukünftige Besuche anbieten.
- Werbung in lokalen Medien oder durch Flyer für Weihnachts-Events schalten.
- Eintragungen bei Event- und Restaurantplattformen aktualisieren.
- Zusammenarbeit mit Influencern oder Food-Bloggern prüfen.