

Zufriedene Kunden - Zufriedene Küche

das Geheimnis guter Kommunikation

Wussten Sie dass...

...Großküchen stehen wie auch andere Wirtschaftsbereiche immer wieder vor der Herausforderung, sich aktuellen Trends anzupassen. Einer dieser Trends ist der Ausbau der regionalen Qualität, bei gleichzeitigen Vorgaben betreffend die Wirtschaftlichkeit. Das LK NÖ Betriebsrestaurants „Zum LandWirt“ meistert seit 2011 diesen Spagat.

...wir geben Einblicke in unsere praktischen Erfahrungen bei der Entwicklung

Worauf Sie achten sollten

- Um sich zu einer regionalen Küche zu entwickeln, reicht es nicht, lediglich die Lebensmittel-Lieferungen anstatt vom Großhändler direkt von Landwirten zu beziehen.
- Professionelle Organisationsentwicklung betreiben
- Ein Restaurant ist wie jedes andere Unternehmen von den eigenen Ressourcen und Kompetenzen, von Angebot und Nachfrage bestimmt. Jede Restaurantentwicklung ist daher auch einer Organisationsentwicklung gleichzusetzen. Welche Kompetenzen beim Kochen, Anrichten und Bedienen sind vorhanden oder müssen entwickelt werden? Was weiß das Küchenteam überhaupt über saisonale Verfügbarkeiten, Qualitäten und Zubereitungsmöglichkeiten der Rohprodukte? Wird viel ausprobiert oder kommt die Innovation seit Jahren immer nur aus den neuesten - und teuersten - Convenience-Produkten? Wie werden die Kunden eingebunden, informiert und begeistert? Gibt es stimmige Marketing- und Kommunikationsmaßnahmen, regelmäßige Kundenbedürfnisanalysen? Und wie wird die Zielgruppe mitentwickelt, so dass sie das Angebot nicht nur über den Preis, sondern ganzheitlich bewerten kann. Wie schauen die Vorgaben seitens des Managements aus? Geht es rein um ökonomische Ziele, sprich Sparpotentiale, oder gibt es ein echtes gemeinsames Bemühen um Gesundheit, soziale und ökologische Aspekte?

AUTORIN

DI Elfriede Schaffer, MSc,
Abteilungsleiterin
LANDWIRTSCHAFTSKAMMER
NIEDERÖSTERREICH
Abteilung 6.0 Bildung, Bäuerinnen,
Jugend
T +43 5 0259 26001
T +43 664 60 259 26001
elfriede.schaffer@lk-noe.at
www.noe.lko.at
www.unserelandwirtschafts.at

NEUE TRENDS +/-

- Regionalität
- Nose to tail
- Zerti(z)ierungen

HILFREICHE ADRESSEN

Gut zu wissen: Auslobung für die Gemeinschaftsverpflegung, woher Fleisch und Eier kommen.

<https://www.gutzuwissen.co.at/>

Umweltzeichen für Gemeinschaftsverpfleger

<https://www.umweltzeichen.at/de/tourismus/gemeinschaftsverpflegung>

Betriebsrestaurant der LK NÖ

<https://www.zumlandwirt.at/>

Top-Thema: Vermarktung und Kommunikation

Kommunikation ist alles!

- Kommunikation mit dem Finanzverantwortlichen: Unser Kennzahlensystem
- Kommunikation mit den LieferantInnen: Umstellung des Einkaufs auf regionale LieferantInnen
- Kommunikation innerhalb des Teams: Regelmäßige Weiterbildungen, differenzierte Aufgabenbeschreibung
- Kommunikation mit den KundInnen: Name und Branding, Homepage und wöchentlicher Newsletter, Zerti(z)ierungen

Mehr Tipps und Infos für Sie

Themen rund um einen nachhaltigen Lebensstil:
www.wir-leben-nachhaltig.at

INFORMIERE DICH BEI DEN BESTEN

Betriebsrestaurant der LK NÖ

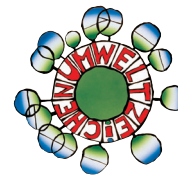
<https://www.zumlandwirt.at/>

Bei Interesse bitte melden, wir stehen gerne für Erfahrungsaustausch zur Verfügung

HILFREICHE GÜTESIEGEL/ ZERTIFIKATE

Gut zu wissen: Auslobung für die Gemeinschaftsverpflegung, woher Fleisch und Eier kommen.

<https://www.gutzuwissen.co.at/>



Umweltzeichen für Gemeinschaftsverpfleger

<https://www.umweltzeichen.at/de/tourismus/gemeinschaftsverpflegung>

Mehr Infos und Themenblätter
(nden Sie unter:

www.beschaffungsservice.at