



Countdown für den Valentinstag

Tipps für den richtigen Zeitplan



Für einige Restaurants ist der letzte richtige Valentinstag möglicherweise etwas länger her. Mit unseren hilfreichen Tipps und neuen Ideen, können Sie Ihre Strategie für diesen besonderen Tag verfeinern und den Valentinstag zu einem Erfolg machen.

Mehr als einen Monat im Voraus planen

- Optimieren Sie Ihr Reservierungsbuch, um mehr Zweiertische anbieten zu können
- Erstellen Sie eine Experience - zum Beispiel als Festpreis-Angebot, um Einnahmen im Voraus zu erhalten und No-Shows zu vermeiden
- Bieten Sie Ihr Spezialmenü das ganze Wochenende an (der Valentinstag fällt in diesem Jahr auf einen Montag)
- Bieten Sie Ihr Menü als To-Go-Variante an und planen DIY-Kochboxen
- Probieren Sie neue Gerichte aus
- Präsentieren Sie Ihre speziellen Angebote zum Valentinstag auf allen Kanälen
- Kontaktieren Sie Gäste, die Ihr Restaurant an vergangenen Valentinstagen besucht haben und laden Sie sie erneut ein



1 Monat vorher

- Teilen Sie Ihr Menü in den Sozialen Medien und ermutigen Sie Gäste zur Tischreservierung, bevor alles ausgebucht ist
- Mit einem vorgemerkten Betrag auf der Kreditkarte des Gastes können Sie No-Shows reduzieren
- Teilen Sie Ihren Gästen mit, dass Ihr Restaurant über beheizte Sitzmöglichkeiten im Freien verfügt
- Aktualisieren Sie Ihre Website und Online-Profile, um Ihr Valentinstags-Menü zu bewerben
- Arbeiten Sie mit anderen lokalen Unternehmen zusammen (z. B. mit Blumengeschäften oder Weinhändlern) und geben diesem besonderen Abend einen zusätzlichen Kick

2 Wochen vorher

- Erstellen Sie eine Playlist, die eine unverwechselbare Valentinstag-Atmosphäre schafft
- Dekorieren Sie mit farbenfrohen Blumen, Herzen oder anderen Accessoires, die sich nebenbei fantastisch für einen Beitrag auf Instagram eignen
- Denken Sie sich originelle Angebote für Heiratsanträge aus
- Richten Sie eine Reservierungswarteliste ein
- Machen Sie auf Ihr Spezialmenü aufmerksam, das Sie im Restaurant und als Takeaway für Zuhause anbieten

1 Woche vorher

- Behalten Sie das Reservierungsbuch im Auge, um zusätzliche Reservierungen hinzuzufügen
- Bestätigen Sie Reservierungen mithilfe von Direktnachrichten und per E-Mail
- Setzen Sie Gäste über die Covid Maßnahmen in Kenntnis, die Sie unternehmen, um allen einen sicheren Restaurantbesuch zu ermöglichen - inklusive Impfnachweiskontrolle oder die Maskenpflicht
- Vergewissern Sie sich, dass Ihr Team bezüglich Menü und Vorbereitungen auf dem neuesten Stand ist
- Schulen Sie Ihr Team auf Bestellungen für Takeaway und Lieferung

Am Valentinstag

- Drucken Sie neue Speisekarten oder generieren Sie QR-Codes
- Überprüfen Sie alle besonderen Wünsche wie im Voraus bezahlte Menüs oder Angebote, damit alles bereit liegt
- Setzen Sie sich selbst an einen Tisch, um nachzuempfinden, wie sich der Raum aus Sicht Ihrer Gäste anfühlt
- Sorgen Sie für eine positive Grundstimmung, motivieren Sie Ihre Mitarbeiter und bereiten Sie sie auf einen geschäftigen Abend vor
- Bereiten Sie - wenn möglich - einen kleinen Gruß aus der Küche vor
- Sprechen Sie mit Ihren Gästen, um zu erfahren, ob dies ihr erster Besuch ist

Nach dem Valentinstag

- Analysieren Sie die Resultate (platzierte Gäste, Einnahmen, durchschnittliche Aufenthaltsdauer)
- Fragen Sie Ihr Teammitglieder, wie sie den Abend empfunden haben
- Beurteilen Sie: Was ist gut gelaufen und was nächstes Jahr verbessert werden könnte
- Bleiben Sie mit Ihren Gästen in Kontakt, indem Sie auf ihre Bewertungen antworten und ihnen eine Follow-up-E-Mail senden

Jetzt loslegen mit OpenTable
restaurant.opentable.de

