

## **O CZYM WARTO PAMIĘTAĆ !!! ORGANIZUJĄC LETNI OGRÓDEK GASTRONOMICZMNY**



- Czy z zewnątrz widać jaki masz typ lokalu?
- Czy masz na zewnątrz ogólnodostępną kartę na stojaku lub w gablocie?
- Czy masz potykacz, tablicę, szyld lub neon?
- Czy masz w widocznym miejscu godziny pracy lokalu?
- Czy masz miejsce na rowery lub wózek?
- Czy masz miskę z wodą dla psa?
- Czy w razie deszczu klienci mogą sucho siedzieć w twoim ogródku ?
- Czy masz dla nich koce do przykrycia lub lampy gazowe?
- Czy twój lokal ma ofertę dostosowaną do potrzeb klientów?
- Czy twój personel się wyrabia czasowo przy dużej ilości klientów?
- Czy nie masz za dużo propozycji w karcie?
- Czy wszyscy klienci są obsłużeni na czas?
- Czy masz w ofercie produkty wysokomarżowe?
- Czy masz ofertę dodatkowej sprzedaży lub extra stanowisko?
- Czy twoi klienci są informowani, że mogą dostać np. kawę na wynos?
- Czy masz dodatkowe wkładki do menu lub stendy na stolikach z dodatkową ofertą?
- Czy twoja obsługa jest uśmiechnięta i pomocna gościom?
- Czy twój personel jest przeszkolony w obsłudze gości?
- Czy monitorujesz miejsca, gdzie może dochodzić do oszustw?
- Czy kontrolujesz stany magazynowe i dzienną sprzedaż?
- Czy masz miejsce, gdzie klienci mogą poczekać na stolik?
- Czy masz kącik dla dzieci, plac zabaw lub jakieś ciekawe atrakcje, aby im zająć czas?