

Andreas J. H. Hein

Konzept Winter & Wild



Restaurantaktionen exzellent planen und umsetzen

Gäste begeistern und Umsätze verdoppeln

eigene Anmerkungen und Notizen zu Ihrer Aktion:
(Bezugsadressen, Personal, Preise, Ideen zu Rezepten, Deko,
Stammgastdatei usw.)

INHALTSVERZEICHNIS

Der klare Nutzen dieses Konzepts
be wild, baby! Kochkunst und Marketing
Bist Du kreativ?
Morphologie als Methode
Saisonkalender Wild/Fisch/Gemüse/Obst
Aktionsauswertung und Validierung
TOP Rezepte als Alleinstellungsmerkmal, über die Ihr
Gast einfach staunt

Weitere Konzeptthemen finden Sie unter
gastroworks.de