

Rezepte für die Zukunft

KONZEPTWETTBEWERB FÜR DIE HAMMER GASTRONOMIE.

Ausfüllbogen für Teilnehmer:innen



Teil I | Angaben zum Unternehmen

Firma		
Name der Betriebsstätte		
Inhaber bzw. Betriebsleiter / Ansprechpartner		
Adresse, Ort		
Gründung / Bestehen des Betriebs seit		
Betriebstyp / Art der Gastronomie		
Öffnungszeiten		
Ruhetage		
Anzahl der Sitzplätze	Innen:	Außen:
Anzahl der Mitarbeiter:innen		
Ausrichtung der Küche/ Speisenangebot		

Teil II | Angaben zum Gastronomiekonzept

Bitte beschreiben Sie kurz das Konzept, das Sie mit Ihrem Gastronomiebetrieb verfolgen und gehen Sie dabei auch auf etwaige Neuentwicklungen ein.

Nehmen Sie hierbei nach Möglichkeit Bezug auf die folgenden Fragestellungen:

- Welche Zielgruppen bzw. Gästepotenziale sprechen Sie mit Ihrem Gastronomiekonzept an?
- Haben Sie in den vergangenen 18 Monaten neue Dienstleistungen/Angebote/Produkte für Ihren Betrieb oder die Stadt Hamm geschaffen? Wenn ja, welche sind das?
- Welche Maßnahmen haben Sie während der COVID-19-Pandemie bisher ergriffen, um Ihren Betrieb zu stärken bzw. besser durch die Krise zu führen?
- Welche (neuen) Marketingaktionen wurden umgesetzt und welche Vertriebskanäle werden genutzt?
- Haben Sie auch Maßnahmen zur Digitalisierung Ihres Unternehmens ergriffen? Wenn ja, welche sind dies?
- Werden die Maßnahmen dauerhaft im Betrieb etabliert?
- Welche Chancen sehen Sie oder haben Sie in der Umsetzung der Maßnahmen gesehen?
- Gab es Hürden bei der Einführung und Umsetzung? Wenn ja, welche sind/waren das?
- Welche Effekte zeichnen sich durch die Umsetzung (bereits) ab?
- Wie beurteilen Sie die Wirkung der Maßnahmen?

Rezepte für die Zukunft

KONZEPTWETTBEWERB FÜR DIE HAMMER GASTRONOMIE.

Teil II | Angaben zum Gastronomiekonzept
