



Impulse. Erfolg. Emotionen.

**Endlich
wieder
Gastgeber!**
#OPENAGAIN

Unser Support – JETZT ERST RECHT!



#SUPPORT
YOURLOCALS

BESONDERE HERAUSFORDERUNGEN

SCHLECHTE PLANBARKEIT:

Für Sie als Gastronom gelten eine ganze Reihe an Auflagen und Beschränkungen.

Weniger Gäste, weniger Personal, Unsicherheiten im Einkauf und bei der Warenverfügbarkeit sind die Folgen.

VOLLE UNTERSTÜTZUNG

100%-FOODSERVICE-PARTNER:

Wir legen uns jetzt für Sie so richtig ins Zeug, um gemeinsam mit Ihnen das #reopening zu meistern. Wir unterstützen Sie mit Herz und Plan bei diesem wichtigen Schritt und **helfen Ihnen, diese Zeit zu managen.**

#OPENAGAIN

GEMEINSAM NEU DURCHSTARTEN:

Egal, wann und wie Sie wieder richtig Gas geben dürfen, mit unseren spezialisierten Produktlösungen, Konzepten und Inspirationen ist Ihre **Zukunft sicherer in Kalkulation, Flexibilität, Anwendung und Schnelligkeit!**



Hier klicken: Über dieses Symbol, rote Buttons und Textstellen erhalten Sie weitere Informationen, Rezepturen und Kalkulationen.

#OPENAGAIN

Tipps für den Neustart

Jetzt für die Öffnung rüsten!

WE ARE
BACK!

Wieder HOCHFahren



Hygiene

Stellen Sie sich auf den Prüfstand:



Checkliste zur betrieblichen Hygieneplanung der Enchilada-Gruppe



Eine TÜV-Zertifizierung Ihres Hygienekonzepts schafft Vertrauen bei den Kunden!

Kommunikation

Sprechen Sie Gäste proaktiv an und reaktivieren Sie Stammgäste! Verstärken Sie Kundenkommunikation und -bindung!

Motivieren Sie Gäste über Facebook, Instagram und TikTok zum Besuch.



Geräte

Denken Sie frühzeitig daran, Ihr lange unbenutztes Equipment zu prüfen, und vereinbaren Sie Termine für Wartungen!

- Kaffeemaschinen
- Lüftungsmotoren
- Fettabscheider

Dokumentieren Sie den Wiederbetrieb Ihrer Schankanlage.



Produkte

Ihre Gäste freuen sich auf Ihre Speisen – nun ist die Warenverfügbarkeit das A und O!

Prüfen Sie Ihre Bestände bezüglich des MHD.

Hersteller können oft MHD-Unbedenklichkeitsbescheinigungen ausstellen.

Klären Sie Ihren Bedarf schnellstmöglich mit allen Lieferanten, um Lieferengpässe zu vermeiden.



Kommunizieren Sie die Öffnung an Ihre Versicherung und stellen Sie den Versicherungsschutz sicher.



Behörden

Setzen Sie sich frühzeitig mit der Verwaltung in Verbindung.

- Sondergenehmigungen für zusätzliche Flächen oder Öffnungszeiten der Außenbereiche
- Erlassen von Sondernutzungsgebühren

Dienstleister

- Abholfrequenz Müllentsorgung anpassen
- Entsorgung von Altöl/der Schweißtonne aktivieren
- Wertdienstleister aktivieren (Bargeldver- und -entsorgung)

Mitarbeiter

Neben der Abfrage von Risikogruppen unter Ihren Mitarbeitern sollten Sie ggf. auch die Rahmenbedingungen für Neueinstellungen während der Kurzarbeit klären.

Prüfen Sie generell die lokal und regional geltenden Vorgaben

Schöpfen Sie Ihre vorhandene Fläche trotz Restriktionen maximal aus.

Raum & KONZEPT



Sitzplätze

Erhöhen Sie die Anzahl Ihrer Sitzplätze.

- Öffnung ungenutzter Nebenräume
- Nutzung der Bar für Essen, z. B. Bar Food
- Mehrere kleine/schmale statt große Tische
- Gäste flächenoptimiert platzieren

Reservierungen

Überprüfen und optimieren Sie Ihr System.

- Reservierungspflicht prüfen
- Tischpläne auf Basis der vorgegebenen Gästeanzahl ermitteln
- Zeitslots definieren
- Bei Reservierungsbestätigung per E-Mail auf Mund-Nasenschutz hinweisen

Frequenz

Begrenzte Sitzplatzanzahl? Jetzt hilft Geschwindigkeit und schneller Gästewechsel.



Verkleinern Sie Ihre Karte* mit Fokus auf Topseller und schnelle Zubereitung. Überprüfen Sie die Preise und erhöhen Sie sie ggf.

Bieten Sie Bestellung, Bezahlung und Corona-Registrierung digital an. Organisieren Sie die **digitale Kontaktnachverfolgung per App oder QR-Code!**

Bieten Sie digitale Speisekarten an.

(Tipp: Binden Sie diese auf Ihrer Website ein, die Zugriffe erhöhen automatisch Ihr Google-Ranking!)

Beschleunigen Sie Tischwechsel, indem Sie Getränke und Essen gleichzeitig aufnehmen.

Belohnen Sie die Speisenmitnahme mit **Stempelkarten.**



Extratipp
Öffnen Sie für private Events, wenn sich die Öffnung für das Tagesgeschäft nicht rechnet.

Vorsicht

Einige Optionen müssen gut überlegt sein:

- Reservierungsgebühr
- Hygienezuschlag



Klären Sie Ihre Mietsituation: Kann die Miete reduziert oder gestundet werden?

* 63% der Gastronomen haben dies bereits nach dem 1. Lockdown getan



Außen

GASTRONOMIE

Nutzen Sie die Außensaison und trotzen Sie auch schlechtem Wetter.

Konzept

Kompensieren Sie fehlende Veranstaltungen und schaffen Sie spezielle Anreize.

- Streetfoodstand
- Frühlings-/Sommer-BBQ
- Hüttenabend



Wetter

Bieten Sie Ihren Gästen geeigneten Schutz auf der Außenfläche.

- Schirme und Markisen
- Permante und temporäre Dachvorbauten
- Zeltaufbauten und Stellwände
- Mobile Gewächshäuser



Restaurantbeispiel
auf Foodservice.de



Ambiente

Erschaffen Sie Gemütlichkeit und laden Sie Ihre Gäste zum Verweilen ein.

- Dekoration (z.B. saisonal oder aus Pflanzen)
- Teelichter / Laternen
- Fackeln
- Lichterketten

Wärme

Stellen Sie sicher, dass Ihre Gäste keine kalten Hände und Füße bekommen.

- Heizstrahler im Schirm oder in der Markise
- Heizpilz
- Feuerstelle
- Decken



Extratipp
Bieten Sie Ihren Kunden die Decken zum Einkaufspreis an!



Extratipp
Teure Geräte?
Am besten mieten oder leasen!



Denken Sie an die Abstimmung mit dem Ordnungsamt.

Geringere Einnahmen
fordern neue Wege.
Jetzt ist
Innovationskraft
gefragt.



Take AWAY & NEUES



To-go-Angebot

Wählen Sie geeignete Take-away- und Liefergerichte aus Ihrem Speisenangebot aus:
Gute Vorproduktion und Warmhalteigenschaften, lange Standzeit und Knusprigkeit.



Neue Angebote

Denken Sie über komplett neue Ansätze für Ihr Geschäft nach.

- **Verkauf von Themenpaketen:** Candle Light Dinner (Essen, Getränk, Playlist, Blume)
- **DIY Dinner:** Fertig vorgepackte Menüs mit Rezeptvorschlag*
- **Zusatzverkäufe von außergewöhnlichen Zutaten für Zuhause** (Steak-Gewürz, Eier vom Bauernhof, regionale Erzeugnisse, ...)*

Stoßzeiten

Beugen Sie Lieferengpässen zu Stoßzeiten vor.

- **Drei Möglichkeiten der Burger-Zubereitung:**
 1. Anbraten – Kühlen – Regenerieren (Kombidämpfer, Bratplatte)
 2. Anbraten – Warmhalten (Kombidämpfer) – Finishen
 3. Fertigbraten – Warmhalten (in Bouillon) – Finishen
- **Finger Food und Salate** (optimale Gerichte durch schnelle Vor- und Zubereitung)
- **Pre-order-Angebote** für bessere Planbarkeit (z.B. durch attraktive Rabatte)



Verpackung

Testen Sie Verpackungen auf **Funktionalität und Design**, liefern Sie mit professionellem **Thermo-equipment** aus.

 **Snackverpackungen, die lange warm halten!**



Auslieferung

Finden Sie das optimale Modell für sich:



* Orientieren Sie sich beim Kalkulationsaufschlag an Gästen und LEH-Marktumfeld

Speisen ANGEBOT

Wer jetzt einen kühlen Kopf bewahrt,
kann sicherer für die Zukunft planen.



TIEFKÜHLFRISCH

Für diese vier aktuellen **Herausforderungen** bieten TK-Produkte flexible **Lösungen** für Sie:

1

Eingeschränkte Öffnungszeiten, weniger Gäste

Lange Haltbarkeit, immer verfügbar, auch kleine Portionen
= **Gute Planbarkeit & keine Warenverluste**

2

Weniger Personal und schnellere Tischwechsel

Individuell und handwerklich ohne aufwendiges Wiegen,
Würzen oder Formen und schnell zuzubereiten
= **Einfache Zubereitung**
= **Maximale Zeitersparnis und mehr Output**

3

Unsicherheit im Einkauf

Immer verfügbar und gleichbleibend hohe Qualität
= **Sichere Kalkulationsgrundlage**
= **Wenig Aufwand bei der Warenbestellung**

4

Hygiene- und Abstandsvorschriften

Weniger Arbeitsschritte minimieren Gefahren und schaffen
Freiraum für Hygieneauflagen
= **Maximale Sicherheit**



ABSATZSTARKE PRODUKTAUSWAHL

Mit einer **speziell entwickelten Produktauswahl**
garantieren wir Ihnen ein erfolgreiches Angebot:

ATTRAKTIV

Bewährte Topseller -
aktuell gefragt bei den Gästen

WIRTSCHAFTLICH

Effizient, flexibel und schnell -
maßgeschneidert für aktuelle
Bedingungen

PROZESSOPTIMIERT

Bedarfsgerecht und gelingsicher -
einfach und individuell anpassbar

Burger

TRENDSETTER
MIT NEUER BELIEBTHEIT

Nach wochenlanger Selbstversorgung mit Pasta & Co wird die Burger-Sehnsucht der Gäste zu Ihrem Erfolgsgarant!



Rezept & Kalkulation

WENIGE ZUTATEN – BREITES ANGEBOT

- Minimaler Lagerbestand - maximale Rezepturvielfalt
- Besonders frisch - besonders haltbar: Unsere Patties werden direkt nach der Herstellung mit -35 Grad schockgefrostet. Frischer geht es nicht!



Auch Plant Based!
SALOMON
**GREEN
HEROES
BURGER**

FÜR JEDEN DAS PASSENDE PATTY

Gelingsicher für alle Herausforderungen

Bereits gewürzt

Für ein Maximum an **Schnelligkeit und Einfachheit** im Handling: Patties mit feinen Würznoten, besonders sicher zuzubereiten, auch mit wenig oder ungelerntem Personal.

HITBURGER® Plus

Giant Burger

Noch ungewürzt

Für individuelle Handwerklichkeit: Patties mit **unverwechselbarem Homemade-Charakter**, ohne Wolfen und Formen. Keine Warenverluste und mit bester Planbarkeit.

Homestyle Burger Range

Prime Cut Burger

HITBURGER® Classic

Weitere Beef, Veggie & Chik'n® Patties

Alles aus einer Hand:

Unser komplettes Burger- & Wrap-Angebot, mit Patties, Toppings, Saucen und Buns!

Finger Food

ABWECHSLUNG UND GENUSS

Ob für Delivery oder für Socializing mit Abstand – diese flexiblen Finger Food-Liebhaber sind immer die passende Antwort!*



INHOUSE & TAKE AWAY TOP

- Ob am Tisch oder für **Take Away** – Finger Food ist Trumpf.
- In Schale werfen Sie Ihre Kreation am besten mit den passenden **Snackverpackungen**.
- Noch mehr **Vielfalt und Vergnügen** servieren Sie ohne weiteren Aufwand mit unseren fertigen **Toppings & Dips**.

*Mehr zur Relevanz von Socializing während Corona siehe u.a. CREST Studie NPD Group.



BLITZSCHNELL ZUBEREITET



Fix portioniert und **im Handumdrehen frittiert** – so reagieren Sie sicher und individuell auf schwankende Gästezahlen.



Schnitzel & More

AUTHENTISCH

Bewährte Klassiker, serviert mit schönen Erinnerungen, dürfen für Ihre Gäste nach wie vor nicht fehlen!

Rezept & Kalkulation

HOHE HANDWERKCLICKHEIT – WENIG HANDGRIFFE

Kein Plattieren,
kein Panieren



Authentische Handmade-Optik: Auch bei langer Standzeit einzigartig saftig und knusprig!

MEAT SELECTION Knusper Schnitzel

Roh

Gebraten

Chik'n®

HIT Unsere Beste Frikadelle

Kein Wiegen,
kein Portionieren



Locker und saftig, auch nach langer Standzeit. Kalt ebenso ein Genuss!

Rezept & Kalkulation



Gute Vorbereitung, wenig Aufwand: Diese To-go-Selbstläufer sind schnell belegt – egal mit welcher Belegschaft.

MITNAHME-GARANTIE

Auch Plant Based!
SALOMON
**GREEN
HEROES**
SCHNITZEL

ZUKUNFTS INITIATIVE GASTRO



Als 100%-Foodservice-Partner sind wir an Ihrer Seite! Wir sind aktiver Unterstützer der **Zukunftsinitiative Gastro** - einem Netzwerk aus Partnern der Foodservice-Branche, welches Gastronomen Hilfestellungen und Wissen, sowie Lösungen und finanzielle Aktionen bietet.

Weitere Inspiration und Produkte finden Sie auf unserer Website. Für Produktmuster rufen Sie uns gerne an.

 **Gesamtsortiment Website**

 **Download Produktkatalog**

 **Inspiration & Konzepte**

#stayconnected

Unser Team ist für Sie da!

Sie haben Fragen oder benötigen individuelle Unterstützung?
Kontaktieren Sie uns:



Telefon

 **008000 7256666**



E-Mail

 **Schreiben**



Chat

 **Website**



Kontakt

 **Überblick**

