

Checkliste

Außengastronomie - Außenflächen wirtschaftlicher nutzen

Viele Außenbereiche bieten deutlich mehr Potenzial als tatsächlich genutzt wird. Prüfen Sie mit dieser Checkliste, an welchen Stellen sich Abläufe optimieren, Wartezeiten reduzieren und zusätzliche Umsätze erzielen lassen.

1. Flächennutzung analysieren

- Sind alle verfügbaren Außenflächen für Gäste nutzbar?
- Gibt es ungenutzte Bereiche, die zusätzliche Sitzplätze ermöglichen würden?
- Können saisonale Erweiterungen sinnvoll integriert werden?
- Ist die Wegeführung für Gäste logisch und übersichtlich?
- Gibt es Bereiche, die bei schlechtem Wetter nicht genutzt werden können?

2. Servicewege prüfen

- Müssen Servicekräfte lange Wege zwischen Küche und Außenbereich zurücklegen?
- Entstehen Stoßzeiten durch wenige zentrale Ausgabestellen?
- Können Laufwege verkürzt werden?
- Werden Mitarbeitende durch Transportwege unnötig gebunden?
- Kommt es regelmäßig zu Wartezeiten bei Gästen?

3. Ausschank und Getränkeversorgung optimieren

- Reicht die Kapazität des bestehenden Ausschankbereichs aus?
- Entstehen Schlangen an Theken oder Ausgabestationen?
- Können zusätzliche Ausschankpunkte sinnvoll eingerichtet werden?
- Sind Kühlmöglichkeiten ausreichend vorhanden?
- Können Getränke näher am Gast ausgegeben werden?

4. Zusätzliche Verkaufsflächen schaffen

- Gibt es Produkte, die über separate Verkaufsstände angeboten werden könnten?
- Lassen sich Selbstbedienungsbereiche integrieren?
- Können saisonale Angebote zusätzliche Umsätze erzeugen?
- Werden Stoßzeiten durch zusätzliche Verkaufsstellen entlastet?
- Sind spontane Zusatzkäufe ausreichend möglich?

5. Wetterunabhängigkeit verbessern

- Sind ausreichend überdachte Bereiche vorhanden?
- Können Gäste auch bei wechselhaftem Wetter sitzen bleiben?
- Gibt es Schutz vor Sonne und Hitze?
- Können Veranstaltungen wetterunabhängig stattfinden?
- Gehen regelmäßig Umsätze durch schlechtes Wetter verloren?

6. Saisonale Potenziale nutzen

- Wird der Außenbereich nur in wenigen Monaten genutzt?
- Gibt es Konzepte für Frühling, Herbst oder Winter?
- Können temporäre Erweiterungen zusätzliche Umsätze ermöglichen?
- Werden saisonale Veranstaltungen aktiv eingeplant?
- Lässt sich die Nutzungsdauer des Außenbereichs verlängern?

7. Infrastruktur bewerten

- Sind Strom- und Wasseranschlüsse ausreichend vorhanden?
- Reichen Lagerflächen für den Außenbetrieb aus?
- Sind Kühlkapazitäten ausreichend dimensioniert?
- Gibt es Engpässe bei Anlieferung oder Entsorgung?
- Ist die technische Infrastruktur auf Wachstum ausgelegt?

8. Wirtschaftlichkeit hinterfragen

- Kennen Sie den Umsatz pro Sitzplatz im Außenbereich?
- Kennen Sie Ihre umsatzstärksten Zeiten und Bereiche?
- Können mit derselben Personalstärke mehr Gäste bedient werden?
- Gibt es Bereiche mit ungenutztem Umsatzpotenzial?
- Haben Sie bereits geprüft, welche Investitionen sich kurzfristig amortisieren könnten?



Auswertung

Je mehr Fragen Sie mit „Nein“ beantworten mussten, desto größer ist das Potenzial Ihres Außenbereichs.

Oft reichen bereits zusätzliche Ausschankstationen, Verkaufsstände, Überdachungen oder temporäre Raumlösungen aus, um Abläufe deutlich effizienter zu gestalten und vorhandene Flächen wirtschaftlicher zu nutzen.

Sie möchten wissen, welche Lösungen zu Ihrem Betrieb passen? Die Experten der venta group beraten Sie gerne unverbindlich.

**Jetzt beraten lassen und
passende Lösung entwickeln.**

 **02 173 2646 1-00**
 **www.venta-group.de**