

Lieferservice in Imbissbetrieben

30% aller Imbissbetriebe in Deutschland verfügen über einen Lieferservice. Vor knapp 20 Jahren kam dieser „Bringdienst nach Hause“ durch Pizzerien ins Rollen. Heute kann man sich fast alles liefern lassen. Selbst Burgerketten versuchten diesen Trend mitzumachen, merkten aber schnell das die Qualität darunter litt. Der große Unterschied zwischen mitnehmen und bringen lassen ist der, dass eine verschlechterte Qualität beim Bringdienst immer auf den Imbiss zurückfällt. Die aufgeweichten Pommes sind also beim Mitnehmen in Ordnung, beim Lieferservice nicht OK.

Wer einen Lieferservice anbietet, muss gefälligst auch dafür sorgen, dass die Produkte in einer Qualität beim Kunden ankommen. Damit sollten einige Produkte naturbedingt ausfallen. Dennoch versuchen viele Imbissbetriebe mit aller Gewalt einen Lieferservice anzubieten.

Fragen Sie sich im Vorfeld:

- 1) Lohnt es sich finanziell einen Lieferdienst einzurichten?
Denken Sie an PKW Kosten (ca. 0,30€/ Km in der Vollkostenrechnung- Kleinwagen)
Denken Sie an Verpackungskosten
Denken Sie an zusätzliche Personalkosten
- 2) Schafft mein Betrieb es logistisch einen Lieferdienst einzurichten?
Besitzen wir auch in Stoßzeiten genug Personal und Fahrzeuge
Kommt es nicht zu langen Wartezeiten
- 3) Kommt mein Produkt in gewohnter Qualität auf den Teller?
Kommt mein Produkt heiß an?
- 4) Ist ein Lieferservice standortbedingt sogar notwendig?
Ihr Imbiss liegt weder in einer Fußgängerzone noch in einem Wohngebiet?
Ihre Kunden finden bei Ihnen keine Möglichkeit zum Parken?
Bei der Standortanalyse sollten solche Fragen immer im Vorfeld geklärt werden.

Ein kurzes Statement zum Flyer.

Jeder oder sagen wir einmal fast jeder Imbissbetrieb besitzt einen eigenen Flyer. Beim Lieferservice ist dieser natürlich wichtig. Sicherlich gibt es tausend Kühlschränke in Deutschland, die mit diesen Flyern geschmückt wurden. Bis auf wenige Ausnahmen sehen diese Flyer allerdings immer gleich aus. Wieso eigentlich? Schaffen Sie sich durch einen auffälligen Flyer mehr Aufmerksamkeit am Kühlschrank.

Achten Sie unbedingt auf Auswahl der Bilder (keine Cliparts bitte). Manchmal ist weniger mehr. Ist Ihr Flyer übersichtlich gestaltet? Müssen wirklich alle Produkte einzeln aufgelistet werden, oder gibt es die Möglichkeiten der Selbstzusammenstellung? Wir haben Flyer mit 200 Produkten gesehen. Dazu kommen die Preise in unterschiedlichen Größen. Wahnsinn!

Denken Sie an kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe!!!

Lieferservice in Imbissbetrieben

Hier einige Beispiele:



Sehr unruhig- viel zu viele Informationen, schlechte Bilder, zu bunt (Farben passen nicht)

PIZZA	PIZZA	PASTA
1. Margherita	2. Pepperoni	3. Salami
4. Hawaii	5. Quattro	6. Funghi
7. Napoli	8. Roma	9. Bologna
10. Napoli	11. Napoli	12. Napoli
13. Napoli	14. Napoli	15. Napoli
16. Napoli	17. Napoli	18. Napoli
19. Napoli	20. Napoli	21. Napoli
22. Napoli	23. Napoli	24. Napoli
25. Napoli	26. Napoli	27. Napoli
28. Napoli	29. Napoli	30. Napoli
31. Napoli	32. Napoli	33. Napoli
34. Napoli	35. Napoli	36. Napoli
37. Napoli	38. Napoli	39. Napoli
40. Napoli	41. Napoli	42. Napoli
43. Napoli	44. Napoli	45. Napoli
46. Napoli	47. Napoli	48. Napoli
49. Napoli	50. Napoli	51. Napoli
52. Napoli	53. Napoli	54. Napoli
55. Napoli	56. Napoli	57. Napoli
58. Napoli	59. Napoli	60. Napoli
61. Napoli	62. Napoli	63. Napoli
64. Napoli	65. Napoli	66. Napoli
67. Napoli	68. Napoli	69. Napoli
70. Napoli	71. Napoli	72. Napoli
73. Napoli	74. Napoli	75. Napoli
76. Napoli	77. Napoli	78. Napoli
79. Napoli	80. Napoli	81. Napoli
82. Napoli	83. Napoli	84. Napoli
85. Napoli	86. Napoli	87. Napoli
88. Napoli	89. Napoli	90. Napoli
91. Napoli	92. Napoli	93. Napoli
94. Napoli	95. Napoli	96. Napoli
97. Napoli	98. Napoli	99. Napoli
100. Napoli		

Der Klassiker: rot, grün, weiß. Alle Gerichte mit drei Preisen. Auffallen geht anders.

Klar gegliedert, auffällige Farben, sehr modern, ob die junge Frau wirklich Pizzabestellungen annimmt oder doch als Callcenter Modell arbeitet? Dieser Flyer fällt jedoch auf.

Partner



KJELL DESIGN
Flyerdesign Schmiede
KJELLDISEIGN.de
Telefon: 04104/ 69 50 20

Kontakt



Pizza Blizz Phone
04134/ 91023

Küchen Zeiten
Mo - So: 11.00 - 22.00
Di - Sa: 11.00 - 14.00
Sonntag: 11.00 - 22.00

Bestellannahme/ Lieferservice
BIS 21.00 UHR

PIZZA BLIZZ
Ein Stück Meßback



Kostenlose Lieferung!
In einem Pizzabestellbereich für folgende Gebiete:
Hamburg 750 €
Berlin 800 €
München 100 €
Wien 150 €
weitere Gebiete auf Anfrage

Bestellen Sie jetzt!
04134 / 91 02 31

PIZZA	04134 - 910231	Extras Auf Grand-Pizza Margherita
1. Margherita	2. Pepperoni	3. Salami
4. Hawaii	5. Quattro	6. Funghi
7. Napoli	8. Roma	9. Bologna
10. Napoli	11. Napoli	12. Napoli
13. Napoli	14. Napoli	15. Napoli
16. Napoli	17. Napoli	18. Napoli
19. Napoli	20. Napoli	21. Napoli
22. Napoli	23. Napoli	24. Napoli
25. Napoli	26. Napoli	27. Napoli
28. Napoli	29. Napoli	30. Napoli
31. Napoli	32. Napoli	33. Napoli
34. Napoli	35. Napoli	36. Napoli
37. Napoli	38. Napoli	39. Napoli
40. Napoli	41. Napoli	42. Napoli
43. Napoli	44. Napoli	45. Napoli
46. Napoli	47. Napoli	48. Napoli
49. Napoli	50. Napoli	51. Napoli
52. Napoli	53. Napoli	54. Napoli
55. Napoli	56. Napoli	57. Napoli
58. Napoli	59. Napoli	60. Napoli
61. Napoli	62. Napoli	63. Napoli
64. Napoli	65. Napoli	66. Napoli
67. Napoli	68. Napoli	69. Napoli
70. Napoli	71. Napoli	72. Napoli
73. Napoli	74. Napoli	75. Napoli
76. Napoli	77. Napoli	78. Napoli
79. Napoli	80. Napoli	81. Napoli
82. Napoli	83. Napoli	84. Napoli
85. Napoli	86. Napoli	87. Napoli
88. Napoli	89. Napoli	90. Napoli
91. Napoli	92. Napoli	93. Napoli
94. Napoli	95. Napoli	96. Napoli
97. Napoli	98. Napoli	99. Napoli
100. Napoli		

Sehr übersichtlich, nicht zu viele Produkte, geschmackvolle Farben. Sieht toll aus.