

MEHR

UMSATZ
MIT UNSEREN TIPPS



P!CKERS



BY
FOODSERVICE
SOLUTIONS

#1 PERFEKTE KOMBIS

Zu leckeren Snacks dürfen die passenden Saucen und Getränke nicht fehlen: Stelle fertige Snackangebote aus Fingerfood, Dip und Getränk zusammen, die es deinen Gästen einfach machen, Neues zu probieren.



Für deine Gäste:

- ✓ Einfache Bestellung dank bereits zusammengestellter Kombinationen
- ✓ Attraktive Angebote



Für dich:

- ✓ Zusätzliche Verkäufe
- ✓ Regt Gäste zum Probieren an



DIE KÄSE-KOMBI



DIE CHICKEN-KLASSIKER



DIE BESTSELLER

Beispiel:

After-Work-Angebot (von 16:00 bis 18:00): 3 Appetizer + 1 Pommes + 2 Getränke für X €

#2 DIE GRÖSSE ZÄHLT

Biete verschiedene Portionsgrößen an, damit deine Gäste genau das bekommen, worauf sie Lust haben: Zum Beispiel XL-Portionen oder Kombiangebote für Familien und Gruppen.



Für deine Gäste:

- ✓ Bei verschiedenen Angeboten ist immer das richtige dabei
- ✓ Attraktiver Preis



Für dich:

- ✓ Maximiere deine Gewinne durch optimale Portionsgrößen und Kontrolle über die verwendete Stückzahl
- ✓ Attraktive Angebote, die deine Nachfrage erhöhen
- ✓ Gezielte Angebote für unterschiedliche Bedürfnisse und Zielgruppen



Standardportion
(4–6 Stück)



XL-Portion
(6–9 Stück)



Sharing-Mix
(9 Stück
oder mehr)



Du möchtest die Marge deiner Portionsgrößen berechnen?
Benutze unsere Umsatz-Rechner!

HIER KLICKEN

#3 XTRA DEALS

Biete deinen Gästen Snacks zum attraktiven Angebotspreis an. Das ist eine gute Möglichkeit für sie, neue Produkte auszuprobieren.



Für deine Gäste:

- ✓ Gute Angebote für einen kleinen Snack oder eine XTRA-Beilage
- ✓ Chance, ohne großes Risiko Neues zu probieren



Für dich:

- ✓ Zusätzliche Verkäufe
- ✓ Regt zum Probieren an
- ✓ Fördert Impulskäufe
- ✓ Möglichkeit, eventuelle Produktbestände abzubauen

#4

LIMITIERTE ANGEBOTE

Zeitlich begrenzte Aktionsangebote auf deiner Karte, passend zur Jahreszeit, Sportevents oder anderen Themen, sind eine tolle Möglichkeit, Highlights zu setzen und Produkte effektiv zu bewerben. Gäste lieben limitierte Aktionen und wollen kein besonderes Angebot verpassen.



Für deine Gäste:

- ✓ Gäste werden neugierig gemacht
- ✓ Gäste wollen dein Angebot probieren, solange es noch da ist



Für dich:

- ✓ Bewirb neue Produkte oder hebe bestehende hervor
- ✓ Einfach und flexibel umzusetzen
- ✓ Attraktiv für Stammkunden



#5 FALL AUF

Mach deinen Gästen Lust auf Snacks! Bewirb deine Angebote plakativ vor Ort, aber auch online, damit deine Gäste XTRA-Snacks dazubestellen.



Für deine Gäste:

- ✓ Sind informiert und werden neugierig
- ✓ Kennen deine Angebote und Deals
- ✓ Bekommen schon vor ihrem Besuch Lust auf Fingerfood



Für dich:

- ✓ Zusätzliche Verkäufe und höherer Durchschnittsbonus
- ✓ Macht auf dich aufmerksam und erzeugt Interesse
- ✓ Das bindet die Kundenschaft und steigert Websitebesuche



Beispiele für Werbung:

Mach auf deine Appetizer aufmerksam: vor Ort mithilfe deines geschulten Teams, mit Tischaufstellern und auf deiner Speisekarte, sowie online mit Bannern auf der Website und mit Social-Media-Beiträgen!

#6 ZUSÄTZLICHE EXTRAS



Beispiel:

Vergiss nicht, dein Team zu briefen! Denn sie können deinen Gästen bei der Aufnahme ihrer Bestellung Extras empfehlen.

Bei Online-Bestellungen haben deine Gäste mehr Zeit für die Auswahl ihrer Gerichte und sind eher bereit, kleine Extras mitzubestellen. Mit zusätzlichen Snack-Angeboten kurz vor dem Bezahlvorgang kannst du deinen durchschnittlichen Bestellwert steigern.



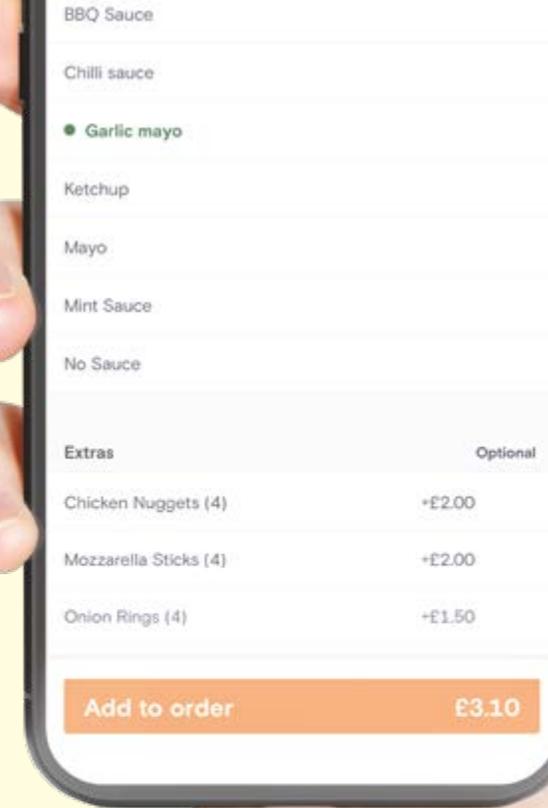
Für deine Gäste:

- ✓ Werden auf Angebote und Snacks aufmerksam gemacht, die ihnen gefallen könnten
- ✓ Einfache Bestellung



Für dich:

- ✓ Zusätzliche Verkäufe
- ✓ Schlage die Extras aktiv vor



Erfahre hier mehr über unsere Good-to-go-Produkte!

HIER KLICKEN

#7

ALS XTRA-ZUTAT

VIELSEITIG

PICKERS sind XTRA-vielseitig! Serviere sie als Beilage oder pur als Snack, in Sharing-Boxen oder als Topper für Burger, Salate und Wraps.

***TIPP:** Erinnere kurz vor Abschluss der Bestellung mit einem Pop-up daran, Extra-Beilagen hinzuzufügen. Sowohl online als auch an den Bestellkiosken vor Ort kannst du so deinen Durchschnittsbon erhöhen.*



ALS BEILAGE



Für deine Gäste:
Mehr Vielfalt bei Beilagen
und größere Auswahl



Für dich:
Upselling-Möglichkeiten
für Beilagen, Dips und
Getränke

INGREDIENT



Für deine Gäste:
Erfüllt die Nachfrage
nach personalisierten
Gerichten



Für dich:
Höherer
Durchschnittsbon



ALS SINGLE-SNACKPORTION



Für deine Gäste:

- ✓ 70 % der Verbraucher geben an, dass sie Snacks essen, um ihren Hunger zu stillen¹. Einzelne Snackportionen zügeln den Heißhunger zwischen Mahlzeiten.

TIPP: Berücksichtige die unterschiedlichen Vorlieben deiner Gäste und biete Optionen für Veggie-, Fleisch- und Käseliebhaber an.



Für dich:

- ✓ XTRA-schnelle Zubereitung: Unsere P!CKERS-Range ist für eine schnelle Zubereitung in unter 4 Minuten entwickelt. So kannst du jede Nachfrage nach Fingerfood erfüllen und wirst deinen hohen Qualitätsansprüchen gerecht.



ALS SNACK FÜR MEHRERE



Für deine Gäste:

Für jeden Geschmack etwas dabei



Für dich:

Produkte mit gleicher Garzeit können zusammen zubereitet werden, was deine Back-of-house-Prozesse vereinfacht

ALS SHARING-BOX



Für deine Gäste:

Ermutigt zur gemeinsamen Bestellung als Gruppe, fördert gemeinsame Momente



Für dich:

Limitierte oder saisonale Boxen erzeugen Aufmerksamkeit



MACH'S XTRA MIT P!CKERS

BY



FOODSERVICE
SOLUTIONS