

NEWS

Rezept für eine Theke, an der niemand wartet

Ein Gericht in wenigen Schritten, haltbar über Jahre.

21. September 2026, Tobias Engl



Gute Gästeführung ist kein Hexenwerk. Sie gelingt mit wenigen Zutaten, etwas Sorgfalt und einem Gerät, das die Arbeit übernimmt. Hier das Rezept des Hauses.

Zutaten

- 1 Bildschirm über der Theke
- 1 kleines Gerät dahinter
- 1 Tageskarte, frisch gehalten
- n. B. Preise und Allergene, stets aktuell
- 3 Sprachen, nach Bedarf zugegeben
- 1 **Prise** Zurückhaltung, gegen das Geblinke

Zubereitung

1. Bildschirm aufhängen, Gerät verbinden, fertig ist die Basis.
2. An die Kasse anbinden. So verschwindet von selbst, was ausverkauft ist.
3. Die Karte nach Tageszeit schichten: morgens Frühstück, mittags die warme Küche, nachmittags der Kuchen.
4. Nachts auf kleiner Flamme köcheln lassen, sprich: dimmen. Am Morgen steht alles bereit.

Zum Servieren

Lokal gerechnet, in Europa gehostet, ohne dass Gästedaten das Haus verlassen. Serviert wird ein Auftritt, der immer stimmt. Schmeckt nach Vertrauen und satt macht er die Stammkundschaft.