

**A | AUSSENBEREICH**

+	0	-	Bemerkungen
---	---	---	-------------

**1. Erste Wahrnehmung des Außenbereichs**


a) Gestaltung

b) Atmosphäre

**2. Parkplatzsituation**


a) Wegeführung zum Betrieb

b) Anzahl der Parkplätze (Pkw, Fahrräder, behindertengerechtes Parken)

c) Zustand des Parkplatzes

d) Beleuchtung Parkplatz

e) Beschilderung Parkplatz

f) E-Lademöglichkeit (E-Car, E-Bike)

**3. Außenfassade / Außenbereich**


a) Baulicher Zustand

b) Gestaltung der Fassade / Ambiente

c) Sauberkeit der Fassade

d) Speisekartenkasten (Zustand, Beleuchtung)

e) Garten / Terrasse (Zustand, Ambiente, Dekoration)

**4. Eingangssituation**

--	--	--	--

## A | AUSSENBEREICH

a) Sichtbarkeit: Ist der Eingang sofort zu erkennen?

b) Zugänglichkeit: Ist der Betrieb gut zugänglich?

c) Beleuchtung

d) Barrierefreiheit (Kinderwagen- und rollstuhlgerecht)

e) Ist der Eingangsbereich besonders gestaltet (z.B. Blumenkübel, Fahnen etc.)

f) Raucherbereich im Eingang

g) Garderobe

+	0	-	Bemerkungen

### 5. Außenwerbung

a) Werbewirkung

b) Erkennbarkeit (auch von der Seitenansicht?)

c) Eindeutigkeit


### 6. Verbesserungsvorschläge Außenbereich:

---



---



---

## B | INNENBEREICH

### 1. Erste Wahrnehmung des Innenbereichs

a) Gestaltung

b) Atmosphäre

+	0	-	Bemerkungen

## B | INNENBEREICH

+	0	-	Bemerkungen
---	---	---	-------------

### 2. Gasträume

a) Zustand Wände, Fußboden, Decke, Mobiliar			
b) Farbkonzept			
c) Beleuchtung (intakt, ausreichend, saubere Lampen/Leuchter)			
d) Dekoration des Gastraums (Wandbilder stimmig & passend, regional, Blumen, Leuchter)			
e) Akustik			
f) Ambiente am Tisch (Tischdecken, Besteck, Flyer, Tischdeko, Menage)			
g) Sauberkeit der Gasträume			
h) Sauberkeit der Toiletten (Geruch, ausreichend Vorhandensein von Papiertüchern, Toilettenpapier und Seife, Mülleimer etc.)			
i) Barrierefreiheit (Kinderwagen- /Rollstuhlgerecht)			
j) Beschilderungen			

### 3. Verbesserungsvorschläge Innenbereich:

---



---



---

## C | SONSTIGES

+	0	-	Bemerkungen
---	---	---	-------------

### 1. Speisekarte

a) Überzeugendes Angebot			
--------------------------	--	--	--

## C | SONSTIGES

- b) Gestaltung der Speisekarte (Aufbau, Lesbarkeit, Texte, Bilder)
- c) Zielgruppe (Definition, Umsetzung)
- d) Authentizität
- e) Regionale Spezialitäten (Angebot, Kennzeichnung)
- f) Aktionen werden besonders hervorgehoben (Tagesangebot)
- g) Fremdsprachige Karten
- h) Kennzeichnung (z. B. Zusatzstoffe, Allergene)

+	0	-	Bemerkungen

## 2. Marketing, Vertrieb

- a) Gesamteindruck Internetpräsenz
- b) Internetpräsenz ist zielgruppengerecht
- c) Verwendung ansprechender Bilder (aktuell, scharfe Bilder, emotional)
- d) Technik der Internetseite (z. B. Verlinkungen funktionieren)
- e) Darstellung der Öffnungszeiten (Aktualität)
- f) Informationen Anreise
- g) Reservierungsmöglichkeit
- h) Umgang mit Bewertungen auf Bewertungsportalen
- i) Speisekarte online


**C | SONSTIGES**

+	0	-	Bemerkungen
---	---	---	-------------

**3. Serviceleistungen**

a)	Persönliche Ansprache / Kommunikation			
b)	Ausreichend Personal / Ansprechpartner (Eingangsfrage nach Begrüßung)			
c)	Fachkundiger Service (Geschult in Bezug auf Unverträglichkeiten)			
d)	Telefonische Erreichbarkeit			
e)	Gestaltung und Länge der Wartezeiten			
f)	Freies W-Lan			

**4. Verbesserungsvorschläge Sonstiges:**

---

---

---

---

**D | FAZIT**

---

**Was ist Ihrer Meinung nach besonders gelungen?**

---

---

**Was lässt sich verbessern?**

---

---

**Sonstige Eindrücke:**

---

---

---

**Vielen Dank für Ihre Teilnahme!**