

LUSINI



LEITFADEN

Checkliste

Aussengastronomie

365
TAGE
GEÖFFNET

AUSSEN GASTRO- NOMIE

MIT LUSINI GELINGT'S!

Ausgehen heisst rausgehen! Nicht erst seit der Pandemie gewinnen die Aussenbereiche immer mehr an Bedeutung. Die Nachfrage an Sitzplätzen im Freien ist gross und wird auch in Zukunft nicht weniger werden. Einmal daran gewöhnt, geniessen Ihre Gäste auch in kühleren Jahreszeiten den attraktiven Aussenbereich. Ausgestattet mit Fellen und gemütlichen Decken lässt es sich dort auch bei niedrigeren Temperaturen gut sitzen.

Haben Sie draussen auch ein schönes Plätzchen, das sich in einen hübschen Aussenbereich verwandeln lässt?

Wir haben Ihnen eine **Checkliste zusammengestellt**, um Ihr Angebot zu erweitern. Hier finden Sie alles, was Sie für einen **Aussenbereich brauchen** und dabei beachten müssen. Denken Sie daran: **Ihr Aussenbereich ist Ihre Visitenkarte!**



VEGA
Teak-Tischplatte
Luigi



VEGA
Stuhl Filea

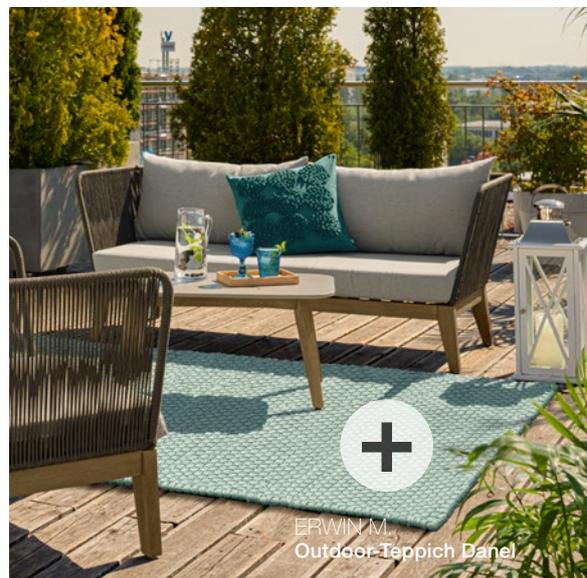
365 TAGE GEÖFFNET



VEGA
Stuhl Pavonia



365
TAGE
GEÖFFNET



ERWIN M.
Outdoor-Teppich Danel

Unser Aussendienst berät Sie gerne vor Ort und zeigt Ihnen, wie Sie Aussenbereich und Personal passend zu Ihrem Konzept ausstatten können. Vereinbaren Sie noch heute einen Termin.

**WIR HELFEN
BEI DER UMSETZUNG**

0848 / 809 080

service-ch@lusini.com

Die wichtigsten FRAGEN

UNGEN
BEIT
B
VOR



Es gibt grundlegende Fragen, die Sie sich im Vorfeld stellen sollten. So finden Sie heraus, ob Sie ein passendes Plätzchen einrichten können.

WELCHER PLATZ IST GEEIGNET?

Vielleicht gibt es ein romantisches Fleckchen in einem kleinen Hinterhof oder im Garten? Eventuell darf auch der vorgelagerte Gehsteig, Fussgängerzone etc. genutzt werden. Achten Sie darauf, dass die „Sicherheit und Leichtigkeit“ des Verkehrs nicht beeinträchtigt wird. Soll der Bereich im Frühjahr und im Herbst, vielleicht sogar an milden Wintertagen, wetterfest gestaltet werden? Oder öffne ich nur im Sommer?

PLANE ICH DAS GLEICHE KONZEPT,

das ich meinen Gästen im Innenraum anbiete? Oder soll es zu meinem Restaurant beispielsweise eine vorgelagerte Bar am Abend oder ein Café tagsüber geben? Gibt es die gleiche Speisekarte drinnen wie draussen? Welches Ambiente, welchen Stil wähle ich dementsprechend? Achten Sie darauf, dass Innen- und Aussenbereich ein harmonisches Ganzes ergeben, auch wenn es unterschiedliche Bereiche sind, w.z.B. aussen Bar und innen Restaurant.

Wichtig: Führen Sie Ihren Aussenbereich wie einen zweiten Betrieb!



WIE VIELE GÄSTE FINDEN HIER PLATZ?

Je nach Konzept anhand von Stehtischen, Bestuhlung, Biertischgarnitur oder Lounge-Möbel. Fertigen Sie doch mal eine Skizze an, um sich das Ganze anschaulich vorzustellen. Überlegen Sie auch, wie viele Gäste sie bei schlechtem Wetter draussen bewirten können.

GESETZE UND VORSCHRIFTEN

Ist der Bereich öffentlich oder privat? Müssen Genehmigungen eingeholt und/oder Konzessionen beantragt werden? Wie verhält es sich mit dem Immissionsschutzgesetz? Kann ich die Auflagen einhalten?

Mehr Info in unserem Magazin unter lusini.com



WIE VIEL PERSONAL BRAUCHE ICH?

Welchen Servicegrad möchten Sie auf Ihrer Aussenfläche bieten? Wann möchten Sie öffnen (Uhrzeiten/Tage)? Mit wie vielen Festangestellten können Sie planen, haben Sie genügend flexible Aushilfen oder gibt es „nur“ Selbstbedienung?

Erstellen Sie bedarfsorientierte Personalpläne.

WIE WEIT IST DIE KÜCHE ENTFERNT?

Wie gestalten sich die Laufwege für das Personal? Brauche ich vielleicht eine Aussenküche oder zumindest eine separate Theke oder Anrichte? Wie kann ich den Abräumprozess integrieren?

Überdenken Sie unbedingt Ihre Arbeitsabläufe.



WIE IST DIE BODEN-BESCHAFFENHEIT?

Haben Sie einen Garten? Möchten Sie einen Kies-, Stein- oder Holzboden? Braucht es einen Niveaueausgleich, weil der Platz abschüssig ist? Schotter ist pflegeleicht und wetterunabhängig. Wenn Sie Flächen pflastern wollen, entstehen Bau- und Reinigungskosten. Bedenken Sie dabei auch, dass mancherorts mit entsprechender anteiliger Begrünung gearbeitet werden muss.

Für Ihre Terrasse können unterschiedlichste Böden zum Einsatz kommen.

Hier gibt es von Kunststoff über Holz bis hin zu WPC (unverwüstliches Holz/Kunststoffgemisch) tolle Lösungen.

SIND ALLE TECHNISCHEN GEGEBENHEITEN VORHANDEN?

Notwendige Anschlüsse für Strom und Wasser? Wie sieht es mit Ihrer WLAN-Performance im Aussenbereich aus? Ein schnelles Netz fördert die Verweildauer Ihrer Gäste. Setzen Sie ausserdem auf digitale Gastro-Tools.

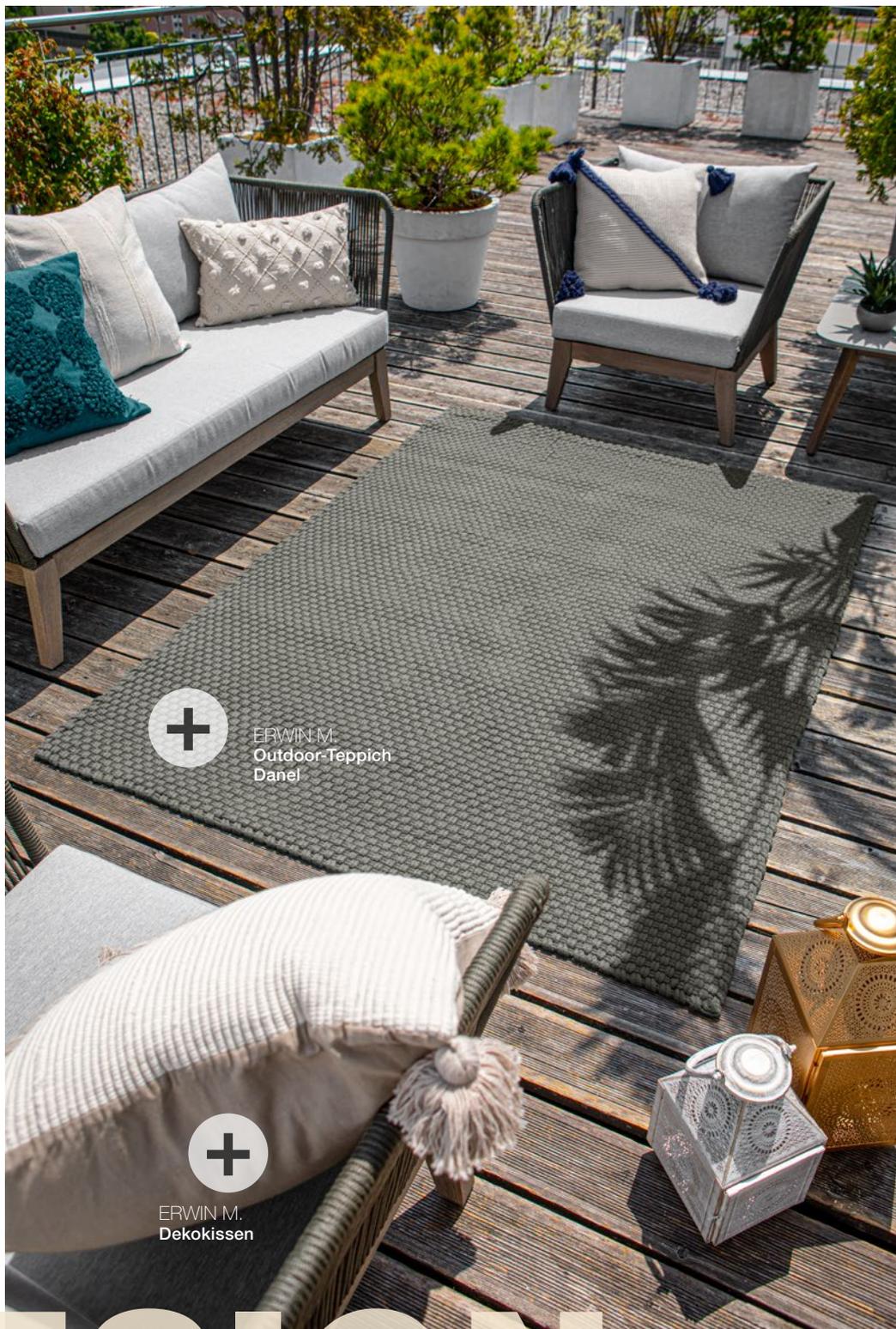
Hauptsache DRAUSSEN

GESTALTUNGS- KONZEPT

Den Gestaltungsmöglichkeiten sind heute jenseits der klassischen Biergartenbestuhlung keine Grenzen gesetzt.

Mit Outdoor-Lounge-Möbeln entstehen oft schon Wohnzimmer-ähnliche Locations. Wetterfeste Barhocker und Tresen ermöglichen stilsicheren Cocktaillgenuss unter freiem Himmel.

Unterschiedliche Möbel unterteilen eine Fläche beispielsweise in Speise-, Bar- oder Lounge-Bereich. Gemütliche kleine Ecken laden zum Verweilen ein. Mit dekorativen Kissen können Sie flexibel Stilrichtungen unterstreichen. Pflanzen und, wenn es passt, Wasserflächen geben dem Ganzen natürlich ein besonderes Sommerfeeling. Angesagt sind auch Outdoor-Teppiche. Sie verleihen Ihrer Location echtes Raumgefühl und können unterschiedliche Bereiche auch fließend miteinander verbinden oder signifikant abgrenzen. Je nach Konzept.



ERWIN M.
Outdoor-Teppich
Danel



ERWIN M.
Dekokissen

DESIGN

MATERIAL



VEGA
Sessel Tomeo



MATERIAL

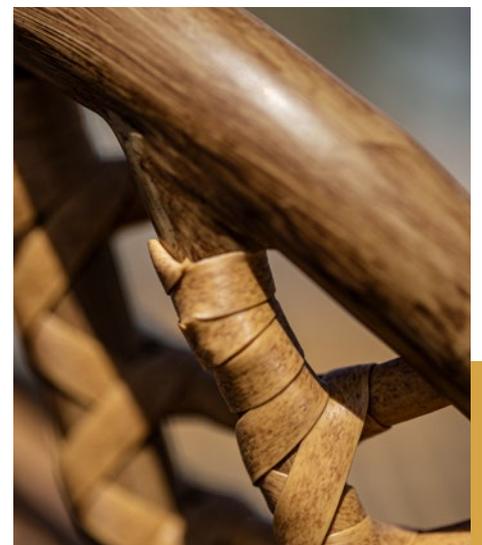
Je nach Nutzungsdauer – ob nur im Sommer oder das ganze Jahr – sind Beschaffenheit und Handhabung entscheidend. Generell ist ein wetterfestes, pflegeleichtes Material, das beispielsweise nach einem Regenguss schnell wieder trocknet, leicht abzuwischen ist und wiederum bei starker Sonneneinstrahlung nicht zu heiss wird oder gar ausbleicht, von Vorteil. Vielleicht haben Sie auch die Möglichkeit eine Überdachung oder eine wetterfeste Markise anzubringen. Falls nicht gibt es auch entsprechende Schirme, unter denen Ihre Gäste bei einem kurzen Regenschauer vor Nässe geschützt bleiben. Halten Sie Ihre Aussenraumgestaltung mit stapelbaren, klappbaren, leicht transportierbaren Möbeln flexibel, so können Sie Ihre Flächen beliebig, je nach Bedarf und Saison, umgestalten.

PLATZBEDARF

Bei aller Gestaltungsfreude achten Sie auf den Platzbedarf und die Bedürfnisse Ihrer Gäste. Welche Tischgrösse ist beispielsweise die richtige? Je nach Speisenkonzept müssen grosse oder vielleicht mehrere kleine Teller, Schüsseln, Brotkorb und vor allem Gläser, gegebenenfalls passend zur Speisenfolge, Platz finden. Bedenken Sie: Oft kommen Gäste zu zweit. Vis-à-vis-Tische lassen sich schnell zu Familientischen zusammenstellen. Im umgekehrten Fall blockieren zwei Gäste einen Tisch für 4 oder 6 Personen.



VEGA
Barstuhl Amelia



Gerüstet für alle JAHRESZEITEN



VEGA
Sonnenschirm
Esparto



VEGA
Heizstrahler
Taria

B

WETTERSCHUTZ

Denken Sie an Beschattung, Wind- und Regenschutz, damit Ihre Gäste, wenn es heiss ist, einen genauso angenehmen Aufenthalt geniessen und bei ein paar Regentropfen nicht gleich das Weite suchen müssen.

HEIZ-SYSTEME

Auch bei kühleren Temperaturen möchten Ihre Gäste mit Decken und Plaids den Abend zu geniessen. Heizkissen oder Wärmestrahler bieten zusätzlichen Wohlfühlfaktor. **Unbedingt regionale Vorgaben erfragen!**

[Mehr Info in unserem Magazin](#)



VEGA
Heizstrahler
Sonoria



VEGA
3-Sitzer-Bank
Artless

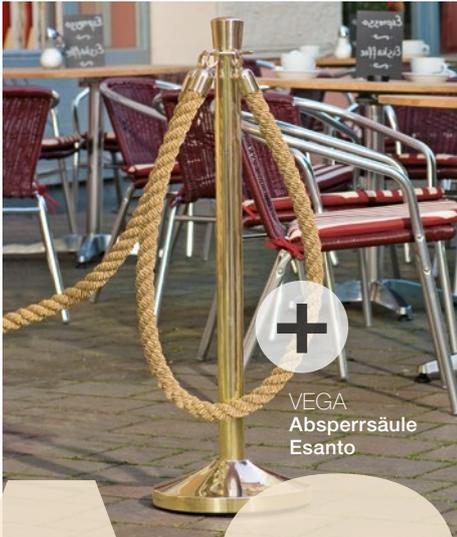
ERWIN M.
Fell
Bergen



MOBILIAR

Jetzt kommt es ganz auf Ihr Konzept an. Lounge-Möbel, Biertischgarnitur, Stehtische, Bänke oder Stühle mit Auflagen, Sitzkissen oder Fellen? Bedenken Sie auch, dass alles hin- und weggeräumt werden muss und dass es dafür auch eine trockene Aufbewahrung gibt. Vielleicht möchten Sie auch einen Platz für Liveauftritte einrichten oder Equipment für Veranstaltungen vorsehen. Dann achten Sie darauf, dass Ihr Mobiliar beispielsweise stapelbar ist.

[Outdoor-Möbel entdecken](#)



VEGA
Absperrsäule
Esanto



VEGA
Leuchtbar
Ampelio

ASICS

RAUMTEILER UND SICHTSCHUTZ,

nicht nur in Zeiten der Pandemie. Vielleicht sieht Ihr Konzept Séparées für möglichst viel Privatsphäre vor. Gewächshäuser, Pavillons oder Zelte können hier entsprechend dekoriert eine gemütliche wie stilvolle Atmosphäre bieten. Oder genügt Ihnen ein einfacher Sichtschutz? Dann können Sie mit Aufstellern und Bepflanzungen arbeiten. Sie dienen als Sicht- und als Lärmschutz, damit Ihre Gäste ihren Aufenthalt in Ruhe genießen können.

[Mehr Info in unserem Magazin](#)

PERSONAL-AUSSTATTUNG

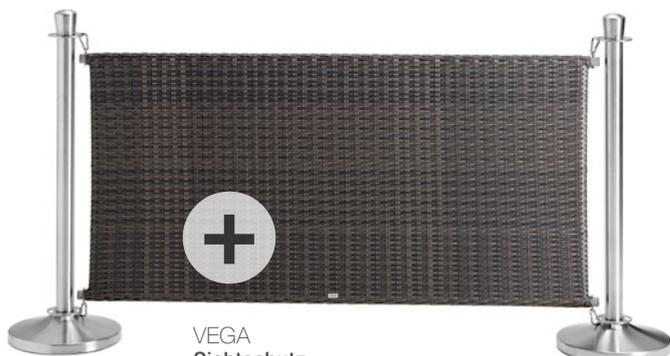
Für Ihr Personal bedeutet ein zusätzlicher Aussenbereich zum einen längere Laufwege und zum anderen, bei Hitze, Sonnenschein, Wind und Wetter draussen unterwegs zu sein. Passende Schuhe, Jacken, gegebenenfalls Sonnenschutz sind wichtige Begleiter. Denken Sie beispielsweise an den praktischen Zwiebellook. So kann sich Ihr Servicepersonal flexibel allen Temperaturen anpassen. Mit **personalisierter Bekleidung** rücken Sie auch auf der Terrasse Ihre Marke ins richtige Licht.

[Mehr Info in unserem Magazin](#)

BELEUCHTUNG

Afterwork-Club, Bar oder Restaurant – stellen Sie Ihren Aussenbereich für den Abend mit einer guten Beleuchtung aus. Das Auge isst bekanntlich mit, neben einer schönen Atmosphäre bei Kerzenschein, sollen Ihre Gäste das Essen auch gut sehen können. Nutzen Sie Lichterketten, Lampions, Tischleuchten und Kerzen. Lassen Sie Ihre Fantasie spielen.

[Leuchten und Leuchtmöbel entdecken](#)



VEGA
Sichtschutz
Metropolitan



JOBELINE
Steppweste
Grid



VEGA
Tischleuchte
Gunda

AUSSENKÜCHE ODER -GRILL

Outdoor-Cooking liegt stark im Trend und hat jede Menge Vorzüge. So kann man seine ganz persönlichen Kochkünste live präsentieren und der Gast genießt das Erlebnis Essen gleich doppelt. Aussenküchen gibt es in den unterschiedlichsten Ausführungen, mit Gas, Grill oder Cerankochfeldern. Mit Rollen ist die Küche auch noch mobil einsetzbar.

SERVIERWAGEN

Ob für ein mobiles Nachspeisenbuffet, für Getränke oder einfach nur zur Aufbewahrung von Besteck, Gläsern und Geschirr – besonders für weitläufige Aussenbereiche ist ein Servierwagen ein toller Begleiter. So ist er auch als mobile Abräumstation einsetzbar.

THEKE

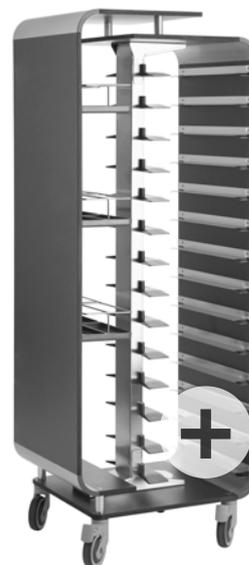
Für Bars und Restaurants wird je nach Grösse des Aussenbereichs eine Theke mit gekühlten Getränken oder, passend zur Aussenküche mit den benötigten Zutaten, unabdingbar sein. Hier gibt es auch für jeden Bedarf passende Modelle.



JOBELINE
Latzschürze
Natural Born Grillen

ANRICHTE

Ein Outdoor-Tresen oder eine Service-Station ermöglicht dem Personal einen **schnellen Zugriff** auf alle wichtigen Utensilien, die es für die Gäste benötigt. So entstehen **keine Wartezeiten** durch lange Laufwege. Anrichten gibt es in den unterschiedlichsten Ausführungen, Materialien und Grössen.

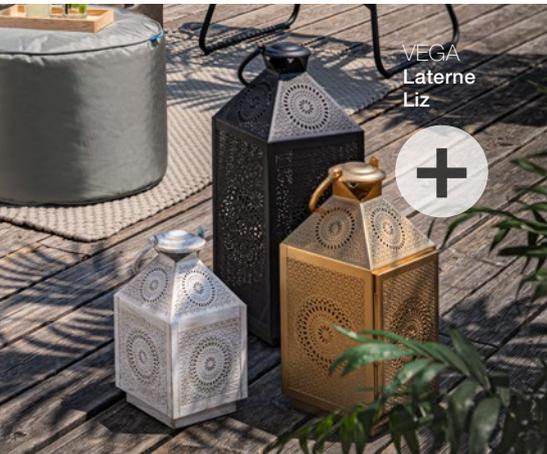


VEGA
Tablettabräumwagen
Gorgone



VEGA
Servierwagen
Aventuro

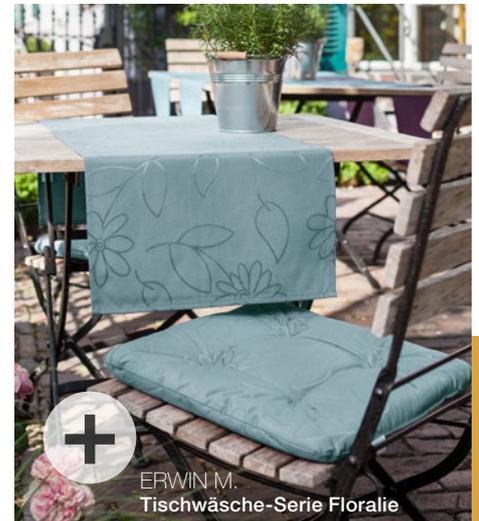
AMBIENTE

VEGA
Laterne
Liz

DEKO

Mit verschiedenen Accessoires verwandeln Sie Ihren Aussenbereich in eine Wohlfühloase. Je wohnlicher, desto wohler fühlen sich Ihre Gäste und verweilen länger. Vielleicht möchten Sie Ihr Stil-Konzept für den Innenbereich draussen weiterführen. Je nach Thema kann auch eine ganz eigene Atmosphäre gezaubert werden.

[Deko entdecken](#)

ERWIN M.
Tischwäsche-Serie FloralieERWIN M.
Dekokissen
Bergen

TEXTILIEN

Kissen, Felle und Decken sind nicht nur wärmend und gemütlich, sondern auch dekorativ. Outdoor-Teppiche erzeugen Wohnzimmer-Stimmung. Für ein angenehmes Feeling sorgen nicht zuletzt Stuhl- und Sitzkissen. Achten Sie beim Kauf darauf, dass diese **wetterfest sind** und **schnell trocknen**.

[Textilien entdecken](#)

GESCHIRR

Welche Gerichte möchten Sie draussen anbieten? Setzen Sie das gleiche Speisenangebot um wie innen? Je nachdem können Sie Ihr Geschirr beispielsweise nur erweitern. Achten Sie darauf, wie sich der Platzbedarf gestaltet. Kleinere Tische oder Lounge-Möbel erfordern beispielsweise andere Tellergrößen.

[Geschirr entdecken](#)

PFLANZEN

Planen Sie zusammen mit dem Mobiliar gleich die Bepflanzung. Es gibt viele kreative Möglichkeiten: als Raumteiler, für die Wandgestaltung, z.B. eines Innenhofs, und natürlich als Tischdekoration.

Sie haben keinen grünen Daumen? Mittlerweile gibt es auch eine grosse Auswahl an täuschend echt aussehenden Kunstpflanzen. Achten Sie auf **UV-Beständigkeit** und **Wetterfestigkeit**.

MUSIK

Mit allen Sinnen geniessen! Sorgen Sie mit einer individuellen Playlist, abgestimmt auf Ihren Betrieb, für eine ganz besondere Atmosphäre. Bitte achten Sie darauf, dass das Abspielen von Musik **nicht generell erlaubt ist**. Es gibt Musik Streaming Lösungen für Unternehmen, damit sind Sie auf der sicheren Seite.

VERM



Tip

Erstellen Sie eine separate Landingpage, auf der sich Ihre Gäste über Ihren neuen Aussenbereich informieren können.

VERMARKTUNG

Planen Sie Ihre Werbemaassnahmen frühzeitig. Sobald Sie einen Eröffnungstermin für Ihren Aussenbereich festgelegt haben, können Sie loslegen.

Falls Ihr Aussenbereich nur saisonal geöffnet ist, weisen Sie Ihre Indoorgäste rechtzeitig auf die Öffnungszeiten hin. Visitenkarten und Info-Broschüren werden gerne mitgenommen. Gäste aus der nächsten Umgebung informieren Sie beispielsweise über eine Tafel, ein nächstgelegenes City-Light-Poster oder ein Plakat auf einer Litfasssäule. Auch Anzeigen in einem Stadtmagazin oder der

Tageszeitung sind gute Möglichkeiten. Wichtig ist, dass Sie parallel auch Ihre **Onlinepräsenz** berücksichtigen. Hier ist der Vorlauf kürzer und Sie können auch mehrere Motive über Ihre **Social-Media-Kanäle** posten oder über **Google Ads** aussteuern. Alle Kanäle sollten mit Ihrer Landingpage verknüpft sein. Analog über QR-Codes oder Links kommen Ihre Gäste durch Ihre Homepage zu mehr Informationen, zur Tischreservierung, können sich die Speisekarte bereits anschauen und erfahren von aktuellen Specials und Angeboten. Nutzen Sie dazu unser kostenloses digitales Gastrotool 4yourguests.ch



So gelingt's

MARKTUNG



SOCIAL MEDIA

Ein Bild sagt mehr als tausend Worte! Präsentieren Sie auf Ihrer Homepage tolle und professionelle Bilder von Ihrer Aussengastronomie und den Gerichten.

Animieren Sie Ihre Gäste zum Instagramming.

Tip

Mit Ihrem Signature Dish und Drink haben Sie das perfekte Alleinstellungsmerkmal.

VEGA
Menüpult
Corteo

Tip

Machen Sie eine Konkurrenzbeobachtung. Was wird schon angeboten und was fehlt?

KONZEPT

Gleiches Konzept aussen wie innen?

Öffnungstage:

- ganzjährig
- saisonal
- bestimmte Wochentage

Öffnungszeiten:

- Vormittag
- Mittag
- Nachmittag
- Abend
- ganztägig

Service:

- Mit Service (Servicegrad)
- Selfservice

Angebot:

- reduzierte Speisekarte
- saisonale Speisekarte

Art:

- Bar
- Café/Eiscafé
- Biergarten
- Brasserie ...

FLÄCHE

Welcher Ort wäre geeignet, wie ist die Bodenbeschaffenheit, Flächengröße?

- Terrasse
- erweiterter Gehsteig
- Hof
- Garten
- Erweiterung des bestehenden Objekts
- neues Objekt
- Eigentum
- Pacht
- städtische Fläche

Wie sieht die Raumaufteilung aus?

- Sitzplätze, Stehplätze
- Bühne
- Servicebereich
- Küche
- Abräumfläche
- Smoking Area

Wie viele Gäste könnten hier Platz finden?

Wie weit ist die Küche entfernt?

- Laufwege für das Personal
- Aussenküche, -grill
- Zusätzliche Theke oder Anrichte
- Einsatz von Servierwagen

Sind alle technischen Begebenheiten vorhanden?

- Strom- und Wasseranschlüsse
- WLAN, Internetverbindungen

Gesetze und Vorschriften

- Ist der Bereich öffentlich oder privat?
- Müssen Genehmigungen eingeholt werden?
- Wie verhält es sich mit dem Immissionsschutzgesetz?
- Kann ich die Auflagen einhalten?
- Konzessionen vorhanden?

AUSSTATTUNG

Welche Möbel passen in mein Konzept?

- Stehtische
- Bestuhlung (klapp-, stapelbar)
- Lounge-Möbel
- Biertischgarnitur
- Holzbänke
- Thekenplätze
- Vis-à-vis-Tische
- Familientische
- Tafeln

Beschattung, Wind- und Regenschutz?

- Ampel-, Sonnen-, Gross-, Freiarmschirme
- Markise
- Vordach
- Baldachine
- Sonnensegel

Heizsystem für kühle Tage?

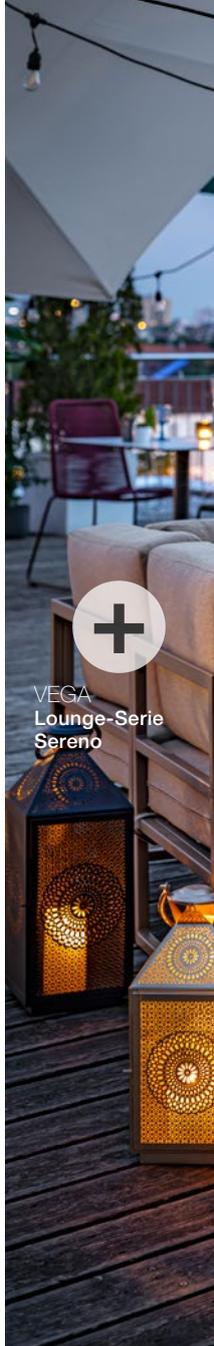
- Wärmestrahler
- Akku-Heizkissen
- Infrarot- oder Heizstrahler
- Decken
- Wärmflaschen

Raumteiler, Sicht-, Lärm-, Windschutz?

- Pflanzen/Pflanztröge
- Trennwände
- Tafeln

Tip

Erstellen Sie ein Timing bis zur Eröffnung, so haben Sie mehr Planungssicherheit.



VEGA
Lounge-Serie
Serenio

365
TAGE
GEÖFFNET



CHECKLISTE

Beleuchtung?

- Tischleuchten
- Lampions
- Lichterketten
- Echte Kerzen oder LED-Kerzen

PERSONAL

- bedarfsorientierte Personalpläne
- Aushilfen planen
- Bekleidung passend zum Konzept
- Personalisierte Kleidung
- Schuhwerk an Boden anpassen

Tipp

Machen Sie eine Raumaufteilung und fertigen Sie eine Skizze an. So können Sie schnell sehen, wie viele Gäste Platz finden.

Arbeitsablauf: Wie funktioniert das Timing im Service? Brauchen Sie vielleicht mehr Personal?

VERMARKTUNG

Wie sieht Ihr/e Gästestruktur/-verhalten aus?

- Tagesgeschäft
- Stosszeiten/Laufkundschaft
- Tourismus/Ausflugsverkehr
- Veranstaltungen/Feiern
- hauptsächlich Stammkunden

Planen Sie eine Eröffnungsfeier?

Folgende Werbemaßnahmen sollten Sie nicht vergessen:

- Hinweis oder Landingpage auf der Website
- Posts in Ihren Social-Media-Kanälen
- Presse
- Indoor-Werbung

Tipp

Stellen Sie Ihren Mitarbeitern alles für einen praktischen Zwiebellook zur Verfügung. So können Sie sich zu Beginn warm anziehen und mit steigenden Temperaturen das eine oder andere ausziehen und sind immer gut angezogen.



Sitzkomfort das ganze Jahr

Cozy4you kann den Sitzplatz Ihres Gastes wärmen und auch kühlen – durch die Wärme-/kältespeichernde Eigenschaft des ungefährlichen Polyacrylatgels ist beides möglich. So können Ihre Gäste auch bei extremen Temperaturen gemütlich draussen verweilen.

Best.-Nr. 30106554, 2er-Pack CHF 62.00



LUSINI

EM Group
Schweiz GmbH
Tramstrasse 7
9444 Diepoldsau

Dieses Angebot ist nur für gewerbliche Abnehmer gültig. Alle Preise in CHF zzgl. MwSt. Preise gültig bis 30.04.2022. Nur solange Vorrat reicht. Allgemeine Geschäftsbedingungen unter lusini.com. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Wir verarbeiten Ihre personenbezogenen Daten zum Zweck der Auftragsabwicklung und um Ihnen weitere Angebote gegebenenfalls auch durch Dritte zusenden zu können. In diesem Rahmen übermitteln wir die Daten regelmässig auch an Auftragsverarbeiter. Weitere Informationen und Auskünfte über die Verarbeitung Ihrer Daten erhalten Sie unter lusini.com.

Magazin +

Tipps, Ratgeber-Seiten, Food-, Serving- und Deko-Trends, Spezialwissen rundum die Gastronomie und ganz viel Inspiration finden Sie in unserem Magazin.