



Foto: Biergartenfreunde

Der Biergarten des Graminger Weißbräu in Altötting – einer der Preisträger beim Wettbewerb des letzten Jahres.

Wettbewerb „Lieblings-Biergarten“

Stammgäste motivieren, neue Gäste gewinnen!

München. Der Startschuss für den Wettbewerb „Mein Lieblingsbiergarten 2013“ ist gefallen. Die Online-Plattform www.biergartenfreunde.de und der Verein zum Erhalt der bayerischen Wirtshauskultur (VEBWK) laden wieder Gastronomen aus ganz Deutschland dazu ein, an dem Wettbewerb teilzunehmen.

Es winken nicht nur wertvolle Preise, sondern vor allem höchst interessante Möglichkeiten beim Marketing und bei der Gästegewinnung. Wie die erfolgreiche Premiere im letzten Jahr gezeigt hat, fördert die Teilnahme am

Thomas Glocker. Der Wettbewerb nach den schönsten und beliebtesten Biergärten Deutschlands läuft bis 31. August. Damit jeder Biergarten eine faire Chance hat, werden diese wieder in drei Kategorien eingeteilt: + Biergärten bis 199 Sitzplätze + Biergärten 200–499 Sitzplätze + Biergärten 500 und mehr Sitzplätze

Die Abstimmung erfolgt über Stimmzettel, die in den teilnehmenden Biergärten ausliegen, oder über die Website www.biergartenfreunde.de Und wenn die (potentiellen) Gäste schon auf diesem Online-Portal sind, dürfte es Sinn machen, dort mit seinem Betrieb und Biergarten vertreten zu sein.

Für Gastronomen ist der Basiseintrag kostenlos. Der Premium-Eintrag (mit allen Funktionen wie Bilder hochladen, Routenplaner, Anfahrtkarte, ausführliche Beschreibung, Angaben zu Public Viewing, Verlinkung auf eigene Website, etc.) kostet 89 Euro im Jahr (für Abonnenten des Gastronomie-Report nur 49 Euro). Als besonderes Schmankehl gibt's in Kürze die Biergartenfreunde-App. Damit können die Gäste auch von unterwegs per Smartphone nach einem schönen Biergarten in der Nähe suchen. Die Biergärten werden auf der App so präsentiert, wie sie auch auf der Webseite eingetragen sind. Alle Infos über die Website und den Wettbewerb unter:

www.biergartenfreunde.de

Top Trend!
Churchill
„Vintage“
Porzellan
Top Service GmbH
081 65 / 94 87 30
www.topservicegmbh.de

Wettbewerb die Motivation der Mitarbeiter und aktiviert die Stammgäste. Und wer sich im Vorderfeld platziert, darf auf Berichte in den lokalen Medien hoffen und kann dadurch letztlich auch neue Gäste für seinen Biergarten gewinnen.

„Mehr als 230 Biergärten, große und kleine, aus Bayern und darüber hinaus, haben sich bereits angemeldet“, so Initiator

Buchtipp

„Sächsische Tischkultur und Lebensart“

Dresden/Leipzig. Kultur ist ein weiter Begriff. Tischkultur ist da schon wesentlich enger gefasst. Ein schön gedeckter Tisch ist für den wahren Genuss und den Erfolg eines Lokals fast ebenso wichtig wie das Essen selbst. Das Auge isst bekanntlich mit.

So ist es nur konsequent, dass sich Thomas Schaufuß, gelernter Gastronom und Sachse aus Leidenschaft, für das Buch

„Sächsische Tischkultur und Lebensart“ prominente Hilfe geholt hat und dem Leser wunderschöne Fotostrecken offeriert, die einen Einblick

in die sächsische Tischkultur und Lebensart vermitteln. Hintergründig, amüsant und anregend präsentiert der Gastronom sein Sachsen.

Der Band (136 Seiten, gebunden, Limosa Verlag, ISBN 978-3-86037-512-9) will Appetit machen auf eine Reise in das

Land der Dichter, Denker, Tüftler und Feinschmecker. Der Schwerpunkt liegt auf den beiden Städten Dresden und Leipzig, die eine unendliche Vielfalt von interessanten Geschichten über Essen, Trinken und Genuss bereithalten. Und weil Kunst und Kochen zusammengehören, finden sich im Buch zudem 50 Rezept-

kreationen – von leichten über deftige bis hin zu süßen Gaumenfreuden. Sie laden zum Schlemmen ein und verführen zum Nachkochen.

Wer sich das Cover genauer anschaut, dürfte als treuer Leser des Gastronomie-Report ein Aha-Erlebnis haben. Uns haben die tollen Fotos von Thomas Schaufuß so beeindruckt, dass wir sie schon mehrere als Titelfoto verwendet haben.

Weitere Infos: www.arttable-gastronomie.de



Foto: Schaufuß