



Herbst-/Winter-Checkliste für die Außengastronomie mit LINA

Vorbereitung & Organisation (mit LINA Team):

- To-do-Liste für Abbau oder Umgestaltung erstellen
- Dienstpläne anpassen (weniger Personal draußen)
- Abläufe dokumentieren, inklusive Fotos oder kurzen Videos

Außenbereich winterfest machen:

- Bedachung oder Zelte prüfen und installieren
- Windschutz anbringen
- Heizquellen aufstellen (Heizpilze, Feuerschalen) – Genehmigungen beachten
- Gemütliche Sitzplätze gestalten (Decken, Kissen, Felle)
- Beleuchtung anpassen für warme Atmosphäre

Saisonale Angebote & Menüs (mit LINA Menu & Buy):

- Herbstgerichte planen und digital anlegen
- Getränkeaktionen für kalte Tage erstellen (Glühwein, Glühbier, Hot Drinks)
- Digitale Aktionskarten in LINA Menu anlegen
- Spezielle Herbstaktionen integrieren: Törggelen, Weinfeste, Kastanien-Events

Events & Specials (mit LINA Order, Pay & Analytics):

- Eventideen definieren (Glühwein-Party, Wintergrillen, Fondue, Törggelen & Weinfeste)
- QR-Codes für Selfordering & Bezahlung platzieren
- Zahlen im Blick behalten: Renner-Gerichte und beliebte Getränke analysieren

Personal & Service:

- Warme Kleidung für Außenbereich bereitstellen
- Personal einweisen: Selfordering, Bestellabläufe, Specials
- Getränke-Nachbestellungen über Selfordering erleichtern

Extra-Tipps:

- Feuerstellen attraktiv gestalten, Brandschutz beachten
- Werbetafeln für Winteraktionen aufstellen
- Atmosphärische Elemente wie Lounge-Bereiche, Decken oder Dekoration einsetzen