

7



2021

Markkinointi- ja teemakalenteri ravintoloille

Ohje: Voit tehdä omia lisäyksiäsi kalenteriin joko tietokoneella, mikäli se tukee täytettäviä pdf-lomakkeita tai tulostamalla kalenterin.

Missä meidän pitäisi näkyä?

Oli kyseessä sitten ravintola, kahvila tai kauppa, kannattaa pitää huolta siitä, että oman liiketilan tiedot ovat ajan tasalla internetin eri kolkissa. Tarkasta säännöllisesti, että tiedot ainakin näissä palveluissa ovat oikein.

G **Google My Business:** tärkein, koska vie tietoa Google-hakuihin, Mapsiin ja muihin Googlen palveluihin. Kirjautu / rekisteröidy, rekisteröi toimipaikkasi ja syötä aukioloajat, kuvaukset, kuvat ja muut tiedot.

F **Facebook:** monille Facebook on yhtä kuin internet, joten kannattaa pitää tämä ajan tasalla. Jos yritykselläsi ei ole Facebook-sivua, teet sen helposti ja nopeasti. Pidä huoli, että About-sivun tiedot ovat ajan tasalla.

T **Tripadvisor:** tärkeä, koska näkyvät hyvin hakukone-tuloksissa. Vaatii vähän ylläpitoa, mutta sen arvoinen.

E **Eat.fi:** kotimainen, siksi tärkeä.

↑ **Omat kotisivut:** yllättävän moni googlaa ravintolan nimen ja menee kotisivuille katsomaan lounaslistan ja aukioloajat. Pidä nämä ajan tasalla: kyse on kuitenkin omasta käyntikortistasi internetissä.

L **Lounaat.info** ja muut lounashakukoneet: samalla kun päivität viikon lounaslista omille sivuillesi, laita se myös tänne.

✓ **Ulkoiset palveluntarjoajat:** jos käytät vaikkapa Wolttia, Foodora, TableOnlinea tai muita ulkopuolisia palveluntarjoajia, on todennäköistä, että heillä on oma sivu myös sinun liiketilallesi. Tarkista tiedot myös niistä.

☰ **Tapahtumakalenterit:** jos järjestät tapahtumaksi luokiteltavan tilaisuuden, kannattaa ehdottomasti laittaa se kaikkiin mahdollisiin tapahtumakalentereihin. Tämä on - varsinkin ensimmäisellä kerralla - hiukan aikaavievä prosessi, mutta toiston myötä se muuttuu osaksi normaalia myyntiprosessia.

Kannattaa tehdä lista kaikista sivustoista, joissa on edustettuina, ja käydä tasaisin välein läpi kaikki sivut, vaikkapa aina perjantaisin, kun päivittää seuraavan viikon lounaslistan! On syytä myös miettiä, onko näkyvyys netissä riittävää. Googleta oma yrityksesi, ja listaa sivut, joissa näyt. Sen jälkeen googlaa kilpailijasi, ja katso, onko heillä enemmän näkyvyyttä. Tämä kisa on helppo voittaa, eikä se vaadi paljoakaan vaivaa!

Tammikuu



2021

MA	TI	KE	TO	PE	LA	SU
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Helmikuu



2021

MA	TI	KE	TO	PE	LA	SU
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
1	2	3	4	5	6	7

Maaliskuu



2021

MA	TI	KE	TO	PE	LA	SU
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1	2	3	4

Huhtikuu



2021

MA	TI	KE	TO	PE	LA	SU
29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	1	2

Toukokuu



2021

MA	TI	KE	TO	PE	LA	SU
26	27	28	29	30	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31	1	2	3	4	5	6

Kesäkuu



2021

MA	TI	KE	TO	PE	LA	SU
30	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	1	2	3	4

Heinäkuu



2021

MA	TI	KE	TO	PE	LA	SU
28	29	30	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1



MA	TI	KE	TO	PE	LA	SU
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5



MA	TI	KE	TO	PE	LA	SU
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	1	2	3



MA	TI	KE	TO	PE	LA	SU
27	28	29	30	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Marraskuu



2021

MA	TI	KE	TO	PE	LA	SU
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	1	2	3	4	5



MA	TI	KE	TO	PE	LA	SU
29	30	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2

Liiketoiminta kannattavaksi

Ravintolatoiminta on, kuten liki kaikki muutkin yrittämisen alat, numeropeliä. Pidät kulut pienempinä kuin menot, niin kaikki on hyvin. Ravintola-alalla marginaalit ovat kuitenkin harmillisen kapeat: kiinteät kulut, kuten henkilöstö- ja vuokratkulut, ovat korkeita, eikä niihin voi mainittavasti vaikuttaa.

Sen takia on tärkeä keskittyä asioihin, joihin voi vaikuttaa, ja erityisesti niihin, joista saa välittömiä tuloksia. Hävikin vähentäminen on tällainen.

ResQ Club on sovellus, jossa voit vaikkapa lounaan jälkeen tarjota ylijääneet ruuat. Asiakkaat ostavat ruuat suoraan sovelluksestasi ja tulevat ravintolaasi hakemaan ostoksensa. Tämä on myös kahviloille erittäin hyvä tilaisuus lisämyyntiin!



**Älä heitä ruokaa roskeen,
vaan myy se ResQ Clubissa!**

Saat lisämyyntiä, löydät uusia asiakkaita ja parannat katettasi.
Pääset alkuun kahdessa minuutissa: www.resq-club.com/fi/sell

