

1.

En sommer- og turistvennlig meny:
Tilby lette, friske retter og lokale spesialiteter. En kortere meny gir raskere servering og mindre svinn. Samarbeid med lokale aktører for rabatter og opplevelsespakker.



2.

Vit hvem gjesten din er og tilrettelegg:
Vet du hvem som besøker deg? Barnefamilier setter pris på lekerom, samarbeid med dyrepark eller aktivitetspark, mens par kan lokkes med romantiske middager, spa og naturopplevelser.

3.

Raske betalingsløsninger:
Digitale menyer, QR-koder, takeaway-alternativer og mobile betalinger effektiviserer både bestilling og betaling for travle turister.



6.

Sørg for rask drikkeservering:
En egen bar eller drikkestasjon reduserer ventetiden på populære sommerdrikker som mineralvann, iskaffe, øl, cider og sommerlige cocktails – og ingen liker å vente lenge på noe å drikke.



7.

God synlighet:
Bruk sosiale medier og oppdater informasjon på internett med riktig åpningstid og innbydende bilder. Tydelige skilt på flere språk hjelper turistene å finne deg fra gata.



8.

Minneverdige opplevelser:
Live musikk, temakvelder, smaksmenyer, quiz eller brettspill på regnværsdager eller en signatordrikk gjør restauranten din mer attraktiv.



En god digital grunnmur:

1. All informasjon en kunde trenger for enkel booking
2. En oppdatert Google bedriftsprofil
3. Godt innhold i sosiale medier
4. En aktiv kundedialog

10 tips for å takle turistsesongen og bedre sommerserveringen

Tekst: Marit Ebeltoft

Ved å levere **gode matopplevelser**, yte **god service** og aktivt **oppfordre fornøyde gjester** til å legge igjen en anmeldelse, kan du øke synligheten og tiltrekke deg flere kunder.

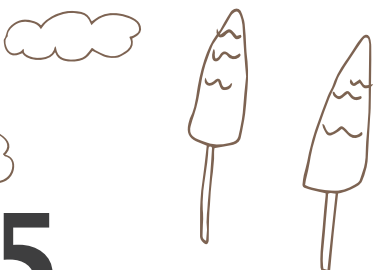
4.

Gjør stedet ditt unikt: Skap en opplevelse!
Utnytt lokal historie, naturopplevelser eller spesielle konsepter, som glamping, for å tiltrekke deg turister. Slike opplevelser postes ofte i sosiale medier og gir god reklame for deg!



5.

Optimaliser uteserveringen:
Sørg for behagelige sitteplasser, solskjerming og varmelamper for kjølige kvelder. En koselig og innbydende uteplass kan tiltrekke flere gjester.



9.

Godt forberedt på travle dager:
Ha gode rutiner, nok bemanning og en plan for store gjestegrupper som plutselig dukker opp. Her kan buffet og digital betaling være en god løsning.



10.

Tilby skreddersydde pakker:
Kombiner matopplevelser med lokale aktiviteter som fotturer, båtturer, midnattssol eller festivaler for å tiltrekke deg flere gjester.

