

Die No`1 als Floristin mit Spezialgebiet
„Gastronomie“ mit dem Blick fürs
Wesentliche

Unter dem Motto:
Auffallend, bezahlbar
und wieder verwendbar!

Mitautorin der Kultbücher
„Action in der Gastronomie“
„Gastronomie der Sinne“

Das Markenzeichen:
Raumgestaltung, die sich einfach
verändern lässt.
Tische gestalten mit den Dingen die
sich sowieso auf einer Tafel befinden.



**Haben Sie noch Fragen zu
diesen Angeboten?**

**Gerne erarbeite ich Ihnen
ein passgenaues Angebot
für Ihre Ansprüche.**

So erreichen Sie mich:



Im Viertel 14
56379 Dienethal / Nassau

Telefon: + 49/ (0)2604 1384
E-Mail: merz-sabine@web.de
Internet: [http:// www.sabine-merz.de](http://www.sabine-merz.de)
[http:// www.gastropower.de](http://www.gastropower.de)

Ambienteberatung
mit der Autorin von:
„Gastronomie der Sinne“



Das Auge des Gastes will auch angesprochen werden!

„Wow, ist das schön!“ oder „Hier fühle ich mich sofort wohl.“ Diese Reaktion Ihrer Gäste zu erzielen ist das Höchste, was Sie erreichen können.

Wie schaffen Sie das? Ganz einfach: Mit einem umfassenden ganzheitlichen Ambiente- und Deko Konzept, ein paar Regeln und vielen guten Ideen. Der erste Eindruck zählt!

Mein Angebot für Sie:

Eine gemeinsame Bestandsaufnahme steht am Anfang:

Ist Zustand: Fremdbild - Selbstbild
Wo sind Veränderungen nötig und was hat Bestand?
Darauf aufbauend erarbeite ich Ihnen einen Maßnahmenkatalog, was zu tun ist!
Es folgt ein konkretes Angebot zu den Maßnahmen in Ihrem Betrieb.

Maßnahmen:

Was ist zu tun?

Umsetzung Ihrer Botschaft an die Gäste.
Deko- und Ambiente Konzept, auf Ihre Wünsche abgestimmt.
Bewusst verwendete Akzente setzen Ihr Lokal erst richtig „in Szene“.
Farben gekonnt eingesetzt unterstützen die gewünschte Wirkung.
Schulung der zuständigen Mitarbeiter - bedeutet Nachhaltigkeit.
Sie und Ihre Mitarbeiter erkennen, worauf es ankommt und können das auch jederzeit umsetzen.

Ambiente übersetzt man mit: „Umfeld-Umwelt und deren ästhetischer Gestaltung“

Genau das zu schaffen ist mein Anspruch.

Ein gutes Deko- Gesamtkonzept ergibt einen Ort, in dem sich alle Wohlfühlen und gerne wiederkommen.

Ein ganz wichtiger Aspekt meiner Arbeit ist aber dabei, dass dieses Konzept nie „fertig“ wird. Ja, richtig gelesen: Mein Konzept soll immer Veränderungen zulassen. Als erfahrene Floristin weiß ich, wie wichtig Spannendes ist. Denn das Leben bedeutet Veränderung.
So finde ich es schade, wenn das Erscheinungsbild eines Raumes so „komplett“ ist, dass kaum Veränderungen möglich sind. Irgendwann wird jedes noch so gute Ambiente für den Gast Gewohnheit und er wünscht sich Überraschendes.
Daher mein Tipp an Sie: Ein variables System von Anfang an – Raumgrundkonzept, das immer bleibt, ergänzt mit thematischen oder jahreszeitlichen Zutaten. So, wie es gute Köche inzwischen ja auch halten.

Beratungs-Schwerpunkte:

Trends heute und morgen.
Welches Ambiente- Dekokonzept passt zu Ihnen und Ihrem Betrieb?
Womit überraschen Sie die Gäste immer aufs Neue?

Was erreichen Sie damit?

> Eine neue Optik für Ihren Betrieb - Dadurch
>wird Ihr Profil gestärkt - Dadurch
>werden Sie unverwechselbarer - Dadurch
>schaffen Sie mehr Aufmerksamkeit bei ihren Gästen!

Ja, diese Ambiente - Beratung interessiert mich!

Mein Betrieb:

Adresse:

Telefon:

E-Mail:

Website:

Haben Sie noch weitere Fragen?
Rufen Sie mich an unter 02604/ 1384
Oder schreiben Sie mir eine Mail:
merz-sabine@web.de

www.sabine-merz.de

Neu!!!

Besser geht's nicht!

Ein unverwechselbares Gastronomie-Konzept für Ihren Betrieb.
Von der Küchenlinie bis zum Erscheinungsbild aus einem Guss!
USP- Anders Als Alle Anderen

Franziska Schumacher - Gastro Power & Sabine Merz - Gastrofloristin No1, als einmaliges Erfolgsteam erarbeitet gemeinsam mit Ihnen, Ihr Erfolgskonzept.

Diese Beratung kann in besonderen Fällen gefördert werden.

GASTROPOWER

Was unterscheidet erfolgreiche Gastronomen von den anderen?
Sie jammern nicht, sie planen und handeln!