

Erfolgreich in den Frühling starten – Online-Marktplatz Lusini unterstützt mit neuem Magazin

Wertvolle Tipps und Entscheidungshilfen für Gastronomen und Hoteliers

München. Lusini, das vor wenigen Monaten erfolgreich gestartete Gastro-Portal im Internet, bietet brandneu nun auch ein kostenloses Print-Magazin mit branchenspezifischen Themen. Vorgestellt werden darin nicht nur neue Produkte, Ideen und Trends. Mit News und fundierten Informationen zu Technik und Ausstattung sowie zu Marketing und Betriebsführung erhalten Gastronomen und Hoteliers Unterstützung rund um ihren Arbeitsalltag.

So bringt der Frühling Umsatz

Die erste Ausgabe widmet sich dem Thema Frühling und damit auch dem Osterfest. Wie kann man seine Gäste bei einem der wichtigsten deutschen Feste immer wieder aufs Neue begeistern? Mit Tipps und Ideen für frische Ostermenüs und festliche Dekorationen zeigt Lusini Magazin, wie's geht.

Der Frühling markiert auch den Beginn der Outdoor-Saison. Im Lusini Magazin erfährt man, mit welcher Ausstattung Gäste auch an regnerischen Tagen draußen sitzen können und wie man Außenterrassen mit pfiffigen Beleuchtungskonzepten zum Gästemagneten macht. Gerade in der Übergangsjahreszeit, wenn es abends noch nicht so lange hell ist, nützen Decken und Wärmepilze gegen Kälte wenig, wenn stimmungsvolle Lichter und Laternen fehlen.

Mit praxistauglichen Marketingideen sowie Tipps und Tricks für das perfekte Menü kommen im Lusini Magazin regelmäßig ausgewiesene Experten zu Wort: Sternekoch Patrick Coudert greift in seiner Kolumne aktuelle Themen aus der Welt der Kochkunst auf – in der aktuellen Ausgabe sind es seine ganz persönlichen Stars der Frühjahrsküche: Bärlauch und Lamm. Marketing-Expertin Gabriele Schulze hingegen verrät, wie man mit pfiffigen Konzepten neue Gäste gewinnt.

Energiesparen bringt Gewinn

Wie optimales Energiemanagement funktioniert, untersucht eine Reportage über die Öko-Vorzeigebetriebe „Savoy“ in London und das Boutique-Hotel „Stadthalle“ in Wien. Anhand von leicht umsetzbaren Tipps beschreibt Lusini Magazin vielfältige Möglichkeiten für effizientes Energiemanagement und wie sich dies maßgeblich auf den Betriebsgewinn auswirken kann.

Ein anderer Artikel wagt einen Blick hinter die Kulissen. Das Restaurant ist gefüllt mit angeregt plaudernden Gästen, die Küche mit gestresstem Küchenpersonal. Hier ist Effizienz durch routinierte Arbeitsabläufe gefragt. Der Beitrag zeigt, wie erfolgreiches Küchenmanagement aussieht und was hinter dem Erfolgsrezept Technik steckt.

„Wir sind sehr stolz auf die erste Ausgabe des Lusini Magazins, das in einer Auflage von 20.000 Exemplaren erscheint“, bekennt Markus Bohl, Geschäftsführer von Lusini. „Das Magazin gibt uns die Möglichkeit, über das Angebot unseres Marktplatzes hinaus Gastronomen in ihrem Arbeitsalltag zu unterstützen. Anstatt nur Technik und Ausstattung anzubieten, können wir auf Trends hinweisen, themenspezifische Tipps und Ratschläge geben und über aktuelle Nachrichten aus der Welt der Gastronomie und Hotellerie informieren.“

Gastronomen und Hoteliers können sich auf www.lusini.de/magazin mit wenigen Schritten ihr persönliches Exemplar kostenlos sichern.

Über Lusini

Lusini ist ein B2B-Marktplatz im Internet für Gastronomie- und Hotelleriebedarf, der unter www.lusini.de die Produkte zahlreicher Hersteller und Händler auf einem Marktplatz vereint. Das Angebot richtet sich an Gastronomie, Hotellerie, Catering, Gemeinschaftsverpflegung, Imbissbetriebe etc. Es umfasst alles, was man für Ausstattung und Betrieb im Gastgewerbe benötigt. Lusini bietet die einfache und schnelle Vergleichbarkeit

von Artikeln, eine außergewöhnlich große Auswahl und professionellen Service bei Bestellung und Zahlungsabwicklung. Die Zahlung ist bequem und sicher auf Vorkasse, per Kreditkarte, PayPal, Lastschrift oder auf Rechnung möglich. Die Lusini GmbH hat ihren Sitz in München. Geschäftsführer ist Markus Bohl.

Kontakt

Lusini GmbH
Adams-Lehmann-Straße 109
80797 München

Peter Höschl, Marketing & Sales
Telefon 089 / 416 170 180
E-Mail: presse@lusini.de