



## Einige wichtige Fragen, die Sie den Lebensmittellieferanten stellen können

Ein Restaurant zu führen ist wirklich eine große Verantwortung und bringt viel Arbeit mit sich. Es wird wichtig, Ihren Gästen authentisches und leckeres Essen zu servieren, damit Sie Ihr Restaurant lieben lernen und es an weitere Gäste weiterempfehlen. Wenn Sie beispielsweise ein [indisches Restaurant in Berlin](#) haben, sollten Sie besonders darauf achten, dass Ihre Gäste die indischen Aromen richtig kennenlernen. Machen Sie Ihren einzigartigen Geschmack zu Ihrem Markenzeichen.



Dabei ist es wichtig zu beachten, dass Ihr Lebensmittellager niemals leer ist, sollten Sie unerwartet eine große Gruppe kulinarisch verwöhnen sollen. Daher stellen Sie sicher, dass Sie die Nahrungsvorräte im Überfluss halten, damit Ihnen diese nie ausgehen. Die Auswahl der Anbieter, die die Lebensmittel liefern, sollte entsprechend erfolgen. Was sind nun die wichtigsten Aspekte und Fragen, die Sie beachten sollten, um den richtigen Lebensmittelverkäufer zu finden? Irgendeine Idee? Lesen Sie diesen Blog, da wir hier einige sehr wichtigen Fragen erwähnt haben, die Sie den Anbietern stellen sollten.

### **Fragen Sie nach Mindest- oder Höchstbestellmenge**

Wenn Sie ein indisches Restaurant in Berlin betreiben, möchten Sie sicher nicht, dass die Lebensmittelvorräte ausgehen. Fragen Sie die Anbieter nach ihrer maximalen oder minimalen Bestellung. Wenn ihre Mindestbestellmenge sehr hoch ist und dies Ihr Inventar belasten kann, kann dies zu Lebensmittelverschwendung führen. Wenn andererseits die maximale Bestellmenge nicht den Anforderungen Ihrer Küche entspricht, kann dies auch zu mehreren Problemen führen. Fragen Sie also nach der maximalen oder minimalen Bestellung.



### **Fragen Sie nach Rabatt für Großbestellungen**

Wenn Ihr Restaurant mit Erfolg boomt, werden Sie auf jeden Fall eine beträchtliche Menge an Lebensmitteln benötigen. In diesem Fall besteht möglicherweise der Anspruch auf Rabatte für Großbestellungen. Fragen Sie daher die Anbieter, ob sie einen Rabatt für große Lebensmittelanlieferungen anbieten. Dies wiederum bringt sowohl Ihnen als auch dem Verkäufer Gewinne.

### **Fragen Sie nach dem Lieferplan**

Ein indisches Restaurant in Berlin zu führen, ist eine große Verantwortung und um erfolgreich zu sein, müssen Sie die Pünktlicheiteinhalten. Aus diesem Grund sollten die Anbieter, Ihre Lebensmittel auch pünktlich an Sie liefern. Dies wiederum hilft Ihnen dabei, das Restaurant besser zu führen.

## **Kontakt**

**Phone: +49 30 34357666**

**Email: [info@mezban.de](mailto:info@mezban.de)**

**[Eisenacher Str. 59, 10823 Berlin](https://www.mezban.de/)**

**<https://www.mezban.de/>**