**Presseinformation**

Die Gastronomie- und Hotelleriebranche freut sich, dass sie in ihren außengastronomischen Bereichen nun endlich wieder Gäste willkommen heißen darf. Das stimmt auch positiv für die Wiederaufnahme der Betriebsabläufe im Restaurant oder Hotel. Damit das reibungslos klappt, ist eine gute Vorbereitung jetzt besonders wichtig. Lagerbestände sollten überprüft und bei Bedarf aufgerüstet werden. Die Hotellerie- und Gastronomieberater von Leonardo Proline unterstützen die Betreiber dabei.

**LEONARDO Proline – made by glaskoch**

**Gut vorbereitet für die Wiedereröffnung**

Ganz klar – leicht wird es für Hoteliers auch in diesem Jahr nicht. Dennoch fiebern alle einer baldigen Wiedereröffnung entgegen, um endlich wieder das tun zu dürfen, was sie lieben: Menschen in ihrem Haus willkommen heißen und nach Lust und Laune bewirten. Selbst vor den erhöhten Hygienemaßnahmen schreckt die Branche nicht zurück, sind die Konzepte doch bereits erfolgreich erprobt. Damit es mit der Wiedereröffnung nach dem Lockdown klappt, ist Vorbereitung das A und O. Dabei unterstützen unter anderem die Hotellerie- und Gastronomieberater von Leonardo Proline.

**Lagerbestände vor der Wiedereröffnung prüfen**

Nach der erneuten Verlängerung des Lockdowns liegen die Hoffnungen der Hotellerie auf der nächsten Feriensaison. Hoteliers tun jetzt gut daran, ihre Domizile für den Restart aufzurüsten, denn wenn es erst mal soweit ist, muss es mit der Wiedereröffnung schnell gehen. Um dafür gut aufgestellt zu sein, lohnt sich der Blick auf die Lagerbestände. Sind für den Restart ausreichend Geschirr und Gläser vorhanden oder kann die ruhigere Zeit noch zum Aufstocken genutzt werden?

Bei der Wahl der Gläser empfiehlt es sich, auf klassisches Design zu setzen, sodass sie vielfach einsetzbar sind. Zu den Favoriten von Leonardo zählt die exklusive Kelchglasserie Puccini. Vom Rotweinglas bis zum Wasserbecher lassen sich alle Gläser der Serie mit einer unauffälligen Eichung versehen, sodass das edle Design seine volle Wirkungskraft zu einem gelungenen Tischarrangement beitragen kann.

**Hotellerie setzt auf nächste Feriensaison**

In der kommenden Feriensaison sind bei Groß und Klein vor allem Ferienhäuser und Familienhotels im Inland und an den Küsten gefragt. Die neue Brindisi-Glasserie passt perfekt zu diesen Konzepten und ist genau das Richtige für entspannte Abende bei einem Glas Wein oder Frucht-Bowle. Das bruchsichere Gläserset mit Kelch- und Bechergläsern bringt mit seiner ansprechenden Wellenstruktur definitiv Südsee-Flair an die Ostseeküste. Die Gläser sind in leichtem Türkis, Rauchgrau und kristallklar erhältlich.

Ihren kleinen Gästen machen Hoteliers vor allem mit der Bambini-Serie eine große Freude: Die Geschirrlinie umfasst liebevoll dekorierte Bechergläser, Frühstücksbrettchen und Schalen sowie hitzebeständige und mikrowellenfeste Tassen und Teller aus Porzellan, die mit verschiedenen Tiermotiven verziert sind. Zusätzlich zum Geschirrset ist ein 4-teiliges Edelstahl-Besteckset mit passender Verzierung erhältlich. "Besonders beliebt ist das Einhorn-Dekor der Bambini-Serie. Aber auch die Motive aus der Sendung mit der Maus kommen bei den Gästen sehr gut an", sagt Dirk Müller, Bereichsleitung Leonardo Proline.

**Gastgeschenke verlängern die Erinnerungen an schöne Ferien**

Die Bambini-Gläser mit passendem Silikondeckel eignen sich auch hervorragend als kleine Gastgeschenke und lassen sich mit dem eigenen Logo oder einem individuellen Schriftzug versehen. Ebenfalls sei es laut Dirk Müller möglich, die Namen der Gäste eingravieren zu lassen - eine kleine Erinnerung an unvergessliche Ferien im Zuhause auf Zeit.

***Weitere Informationen gibt es direkt bei Leonardo Proline unter [www.leonardo.de](https://www.leonardo.de/de/) oder   
per Telefon +49 5253 86-0.***

***Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten***

***Pressekontakt:***

*Gröön Schnack – nachhaltige Kommunikation*

*Carina Alves*

*Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen*

*Mobil: 0174 / 99 65 22 6*

*E-Mail: post@gs-kommunikation.de*