

Leistungsportfolio

1. Organisation und Kontrolle sämtlicher Abteilungen und Abläufe

- Qualitätsmanagement im Bereich der Betriebsabläufe
- setzen von Standards, sowie deren Überprüfung und Anpassung
- Organisation und Koordination sämtlicher Betriebsabläufe
- Organisation aller untergeordneten Abteilungen
- Organisation und Kontrolle der Warenwirtschaft,

2. Personalmanagement / Personalwesen

- Unterstützung bei der Suche und Auswahl von Fach- und Führungskräften
- sowie bei der Gestaltung und Durchführung von Beurteilungsmaßnahmen

3. Einkauf und Verkauf

- Vermittlung von Lieferanten, sowie gemeinsamer Einkauf und eine Einführung in die Warenkunde
- Vermittlung und Beratung bei neuen Produkten und Geräten
- Verkaufsschulungen

4. HACCP-Schulungen

- Hygiene- Schulung nach den aktuellen Richtlinien des HACCP- Standards

5. Speisen- und Getränkekartenerstellung

- Speisen und Getränkekartenerstellung basierend auf der individuellen Unternehmensstruktur und den regionalen Gegebenheiten.

6. Event und Veranstaltungsplanung

- Unterstützung, und Planung von Veranstaltungen und Events

7. Unternehmensstrukturierung/ Marktanalyse.

- Strukturierung einzelner Unternehmensteile oder des gesamten Unternehmens
- Analyse der vorhandenen Marktsituation, mit der anschließenden Erstellung eines Maßnahmenkataloges und einer Neukonzeptionierung
- Herausarbeiten der betrieblichen Stärken und Ihres Alleinstellungsmerkmals

8. Vorabcheck (offen oder verdeckt) mit Bewertung und Analyse

- Soll-Ist Vergleich und die Erstellung eines Berichtes mit Hilfe von aktuellen und fachlichen Checklisten. Dies kann nach Wunsch auch ohne Voranmeldung und „verdeckt“ passieren, um ein möglichst unverzerrtes Ergebnis zu erreichen.

9. Schulungen/ praxisnahe Arbeitsbegleitung und Einweisung

- Individuelle und praxisnahe Schulung nach neuesten gastronomischen Fachstandards,
- nach Wunsch vor Ort in Ihrem Unternehmen.
- Küchenschulung
- Serviceschulung
- Getränkekunde
- Servierkunde
- F&B-Schulungen
- Housekeeping- Schulungen
- HACCP-Schulungen
- Management & Führungsschulungen
- Einkaufsschulungen
- praxisnahe Einweisung an Arbeitsgeräten

10. Tester

- Restaurant- und Hoteltests mit nachfolgender Bewertung und gegebenenfalls Maßnahmenkatalog mit kreativen Verbesserungsvorschlägen.

