

Gastro-Fachberatung

Die Gastro-Fachberatung soll helfen, im stetig veränderten Verpflegungsmarkt Schwächen zu eliminieren, Stärken und Chancen optimal zu nutzen, Kosten zu sparen und ohne grossen finanziellen Aufwand Mehrumsatz zu generieren.

Beurteilungsschwerpunkte:

- › Gesamteindruck
- › Verpflegungsangebot
- › Arbeitsprozesse
- › Verkauf und Kommunikation

Ziele:

- › Gesamtheitlicher Verpflegungsanbieter
- › Standortoptimiertes Angebot
- › Erhöhung der Gastrokompetenz
- › Einsparungen durch optimale Prozesse

Unsere Leistungen:

- › Fundierter Analysebericht
- › Aufzeigen Optimierungsoptionen
- › Potenzial für mehr Umsatz
- › Unterstützung bei der Umsetzung geplanter Massnahmen

Vorgehen und Ablauf:

Mit dem Auftraggeber wird ein Besuchstag vereinbart. Die Mitarbeitenden werden im Vorfeld über die Absicht und die gesteckten Ziele informiert. Ohne vorherige Anmeldung bei den Mitarbeitenden wird der gewünschte Standort besucht und analysiert.

Sobald der Analysebericht erstellt ist, wird ein Besprechungstermin vor Ort vereinbart. Um die Umsetzung so schnell wie möglich anzugehen, sollten auch die Verantwortlichen und/oder Stellvertreter an dieser Besprechung teilnehmen.

Ihr Kostenanteil:

CHF 1'900.- bis CHF 2'400.- (Aufwand 2 bis 3 Tage)

Inbegriffen sind:

1. Besuch vor Ort für Analyse, Auswertung, 2. Besuch vor Ort mit Besprechung, Vor- und Nachbearbeitung, Fahrspesen

«Eifach alüte» – wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen.