

Betriebsergebnisse lassen sich dauerhaft nur durch eine Verbesserung der Umsätze und durch stimmige Kostenstrukturen steigern. Im Gastronomiebereich analysieren wir das Speise- und Getränkeangebot und sorgen für eine optimale Produktdarstellung mit attraktiver Beschreibung. Darüber hinaus schulen wir Ihre Mitarbeiter, durch interaktive Fragetechniken, aktiver zu verkaufen. Dadurch können Produkte mit höheren Deckungsbeiträgen erfolgreicher verkauft werden.

Wählen Sie auch hier die Bausteine - individuell nach Ihren Bedürfnissen zur Realisierung Ihrer Unternehmensziele und Ihres wirtschaftlichen Erfolgs:

- Überprüfung, Neuarbeitung von F&B Konzepten, Qualitätsstandard & Richtlinien
- Check up der F&B Kostenstrukturen
- Überprüfung und Überarbeitung der Umsatzerfassung
- Erstellung und Beratung von Einkaufskonditionen und deren Richtlinien
- Überprüfung und Neuorganisation des Einkaufs- und Lagerwesens
- Mitarbeitertrainings und -schulungen, Optimierung der Mitarbeitereinsatzplanung
- Erstellung, Ausarbeitung des gesamten Formularwesens (Inventuren, Inventare und Wareneinsatzberechnungen mit Eingruppierung in die entsprechenden Kostenstellen)
- Ausarbeiten von Statistiken und Auswertungen, allgemeinen Geschäftsbedingungen
- Optimierung von Menue- und Getränkevorschlägen
- Auf-, Ausbau oder Optimierung des Bankettgeschäfts inklusive Formularwesen, Controlling und Verkaufsförderungsmaßnahmen

