

Beratungsthemen für die Gastronomie/Hotellerie:

- Potenzialanalyse Küche
- Potenzialanalyse Restaurant
- Speisekartenanalyse
- Potenzialberatung Restaurantmarketing
- Potenzialberatung Produktionsverfahren Cook Chill/Sous Vide: Ist Cook Chill in meinem Unternehmen umzusetzen? Welche Vorteile bringt mir Cook Chill/Sous Vide? Wie kochen/produzieren wir in Zukunft? Welches Produktionsverfahren und welche Geräte sind für meinen Betrieb die richtigen?
- Convenience, Entwicklung von „hauseigenen Spezialitäten“
- Einführung von Rezepturen in der Küche, EDV in der Küche
- Entwicklung von Buffets/Menüs/Gerichte die Ihre Gäste begeistern (inkl. Rezept, Kalkulation, Arbeitsanweisung)
- Potenzialanalyse Küchenkalkulation: Wie kalkuliert mein Küchenchef? Was heißt „Kalkulationssicherheit“?

Ablauf der Beratung:

- Telefonische kostenlose Erstberatung
- Abgleich der Erwartungen, Chancen und Grenzen der Beratung
- Schriftliches Angebot in dem Gegenstand, Umfang, Methoden, Vorgehensweise und Kosten detailliert dargestellt werden.
- Ziele, Aufgaben, Vorgehensweise und Zeitkontingente/Beratungstage definieren.
- Auftragserteilung (Wenn die Chemie nicht stimmt kann die Beratung jederzeit beendet werden, weitere Informationen dazu im Vertrag) Wird Ihre Beratung gefördert (Förderinstrumente des Landes und Bundes) darf der Vertragsabschluss in der Regel erst nach Erhalt der Bewilligung erfolgen.
- Durchführung der Beratung im Betrieb (Küchencheck, Potenzialanalysen und dgl.)
- Gemeinsame Entwicklung eines Strategieplans/Handlungsplans
- Gemeinsame Abnahmeerklärung/Vollständigkeitserklärung der Vertragspartner dass die im Angebot formulierte Leistung erbracht worden ist.
- Terminabstimmung zur Überprüfung des Strategieplans/ Handlungsplan. Wie hat sich Ihr Unternehmen weiterentwickelt, welche Veränderungen sind eingetreten?

Für alle Themen bietet Ralf Blümer neben der Beratung auch individuelle Seminare und Schulungen an.