

## Beratungsthemen für Care Catering/Kliniken/ Krankenhäuser/ Schulen/Gemeinschaftsverpfleger/Betriebskantinen

- Potenzialanalyse Küche: Produktion, Logistik, Verteilen, Qualität, Reinigen, Spülen
- Potenzialberatung: Moderne Produktionsverfahren
- Allgemeine Cook Chill/Sous Vide Beratung

### 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.