

Profil



Ralf Blümer, Küchenmeister

Qualifikationen:

- Küchenmeister IHK Dortmund
- Ausbildereignungsprüfung, IHK Arnsberg
- Diätkoch, IHK Dortmund
- Vollwertkoch, UGB
- Sensorik und Warenkunde, AGEFO

Praktika:

- Feinkost Kühlmann/Rietberg
- BASF/Wirtschaftsbetriebe Ludwigshafen, zentrale Cook&Chill Produktionsküche

Berufliche Stationen:

- Burghotel Schnellenberg, Attendorn
- Cafe-Confiserie Harnischmacher, Attendorn
- Landgasthof Laarmann, Lennestadt
- Kurhausüberl, A. Schubeck, Waging am See
- Landhotel Gasthof Schütte, Schmalleberg
- Hotel Deimann ,Schmalleberg, Küchenchef
- Metzgerei & Partyservice Merte Schmalleberg, Produktentwicklung, Leitung Catering/Partyservice

Projektbeispiele und Erfahrung:

- Entwicklung verschiedener frischer und haltbarer Menükomponenten, für einen mittelständischen Betrieb zur Abgabe an Endverbraucher, an die Gastronomie und die GV. Hierbei wurden alle für die Entwicklung wichtigen Prozesse gesteuert: „von der Idee zum Produkt“, technische Produktentwicklung, Rezeptur-entwicklung, Kalkulation, Sensorik, Verpackungsentwicklung, Marketing, usw. (Firma Merte, Schmalleberg)
- Restaurantkonzept: Projektbegleitung, Konzeptplanung, Aufbauorganisation, Marketing, Mitarbeiterauswahl und Einweisung, Ablauforganisation, Eröffnungsvorbereitung, begleitendes Management nach der Eröffnung, (Restaurant Schultenhaus, Attendorn)
- Standort und Konzeptanalyse für ein Gastronomie/Cafeprojekt einer Großbäckerei. (Bäckerei Schneider Siegen Netphen)
- Veranstaltungsleiter bei Veranstaltungen bis 2000 Personen (Planung, Durchführung, Kontrolle). Verantwortlich für den F&B Bereich inkl. Angebotsgestaltung, Aufbau/Abbaukoordination, Personal usw. für Unternehmen und Organisationen wie z.B. Brauerei Veltins, Grevenstein, Unternehmensgruppe Falke, Schmalleberg, Riders Tour/Balve Optimum, Balve. (Firma Merte, Schmalleberg)
- Entwicklung und Aufbau eines Vertriebskonzepts für regionale Menükomponenten mit der Zielgruppe Backshops, Bäckereien, Metzgereien. (Firma Merte, Schmalleberg)
- Küchencheck/Analyse für eine Krankenhaus/Klinikgruppe hinsichtlich Optimierungs- Maßnahmen in den Bereichen Logistik, Produktion, Einkauf, Reinigung, Spülen, Personaleinsatz. (KH Klinikgruppe, Bad Fredeburg)
- Küchencheck und Einführung von Rezepturen (Einhorn Naturkost GmbH, Berlin)