



Nachhaltige und lösungsorientierte Beratung

## Gastro- & Hotelberatung

Ihre Begleitung zu dauerhaften Erfolg



## Inhaltsverzeichnis

Leistungsspektrum.....

Beratung & Coaching.....

Gastromietpersonal freiberuflichen  
Köchen und Servicekräften.....

Kalkulationstools.....

Schulungen und Seminare.....

Objektbetreuung.....

Existenzgründer  
in der Gastronomie.....

Wir über uns.....

Team.....

ERFOLG IST PLANBAR



# Leistungsspektrum

## Die Gastronomie eine Branche voller Herz und Emotionen...



### 1. Organisation und Kontrolle sämtlicher Abteilungen und Abläufe

- setzen von Standard sowie deren Überprüfung und Anpassung
- Organisation und Koordination sämtlicher Betriebsabläufe
- Organisation aller untergeordneten Abteilungen
- Organisation und Kontrolle der Warenwirtschaft

### 2. Personalwesen

- Unterstützung bei der Suche und Auswahl von Fach- und Führungskräften

### 3. Einkauf und Verkauf

- Vermittlung von Lieferanten sowie gemeinsamer Einkauf
- Einführung in die Warenkunde
- Vermittlung und Beratung bei neuen Produkten und Geräten
- Verkaufsschulungen

### 4. Event und Veranstaltungsplanung

- Unterstützung und Planung von Veranstaltungen und Events

### 5. Unternehmensstrukturierung/ Marktanalyse.

- Strukturierung einzelner Unternehmensteile oder des gesamten Unternehmens
- Analyse der vorhandenen Marktsituation mit der anschließenden Erstellung eines Maßnahmenkataloges

### 6. Vorabcheck (offen oder verdeckt) mit Bewertung und Analyse

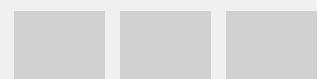
- Soll-Ist Vergleich und die Erstellung eines Berichtes mit Hilfe von aktuellen und fachlichen Checklisten.

### 7. Schulungen/ praxisnahe Arbeitsbegleitung und Einweisung

- Individuelle und praxisnahe Schulung nach neusten gastronomischen Fachstandards, nach Wunsch vor Ort in Ihrem Unternehmen.

### 8. Test

- Restaurant- und Hoteltests mit nachfolgender Bewertung und gegebenenfalls Maßnahmenkatalog



# Beratung und Coaching



## **Beratungspakete:**

Wir unterstützen und beraten Sie in allen Fragen rund um ihr Restaurant und Hotel. Hierbei ist es uns ein Anliegen, Ihnen eine individuelle und lösungsorientierte Beratung zu bieten, die speziell auf Ihr Unternehmen zugeschnitten ist. Nutzen Sie unser Angebot von verschiedenen Beratungspaketen, um Ihr Unternehmen optimal zu unterstützen.

## **BWL –Analysepaket:**

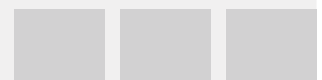
Nutzen Sie die Möglichkeit und lassen Sie sich in die Karten schauen .... Anhand Ihrer vorhandenen finanziellen Daten, führen wir eine betriebswirtschaftliche Analyse Ihres Unternehmens durch, sie erhalten anschließend eine Auswertung und ggf. einen Maßnahmenkatalog mit Optimierungsvorschlägen.

## **Mystery Guesting:**

Von der Buchung bis hin zum Checkout... Anhand unsers modernen Testkataloges, bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihr Hotel oder Restaurant aus dem Blickwinkel des Gastes zu betrachten.

## **Quick Check:**

Der Quick Check bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihr Unternehmen und Ihre Arbeitsabläufe, aus der Sicht Ihrer Mitarbeiter zu betrachten. Von der Qualität über die Quantität bis hin zur Mitarbeiterzufriedenheit, analysieren wir Ihr Unternehmen hinter den Kulissen. Dabei begleiten wir Sie praktisch in der jeweiligen Abteilung



## Gastromietpersonal freiberuflichen Köchen und Servicekräften



Als Partner für Hotel und Gastronomie wissen wir um die Wichtigkeit von gutem Personal...

Sie sind auf der Suche nach einem neuen Mitarbeiter für Ihr Team. Die Zeit drängt, und aus der Vielzahl von unterschiedlicher Bewerbung fällt es oft schwer in der Kürze der Zeit die richtige Entscheidung zu treffen. Wir verschaffen Ihnen Zeit, den geeigneten Mitarbeiter zu finden. Unsere qualifizierten, freiberuflichen Fachkräfte, besitzen genügend Erfahrung, um Ihr Team kurzfristig zu unterstützen.

Wir halten Ihnen den Rücken frei und Sorgen dafür, dass Ihre Gäste weiterhin zufrieden sind.

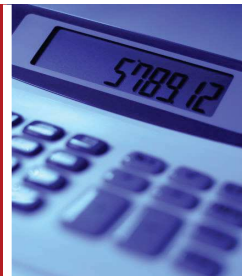
Gerne unterstützen wir Sie auch kurzfristig bei personellem Mehraufwand wie Veranstaltungen, Catering, Krankheitsvertretung u. s. w. Wir sind keine Zeitarbeitsfirma, sonder kooperieren ausschließlich mit freiberuflichen Mitarbeitern.

Nutzen Sie den daraus entstehenden Vorteil und sparen Sie Zeit, Geld und Stress.

### Vorteile im Überblick

- Ersatz des Mitarbeiters innerhalb kürzester Zeit
- gleichbleibende Qualität und Quantität für den Gast
- gesicherte Umsetzung bei personellem Mehraufwand wie Event, Veranstaltungen
- bessere Personalplanung (Saisonbetrieb)
- genaue Kostenkontrolle

# Kalkulationstools



Durch die Kalkulation können Sie viel Geld sparen. Bei einer Veränderung der Wareneinsatzquote von **nur 1%** sparen Sie im Jahr **eventuell tausende von Euro** und verbessern Ihre Erträge.

Mit unseren Tools wird Ihre Arbeit vereinfacht, behalten Sie den Überblick über Ihre Preisgestaltungen und erwirtschaften Ihre gewünschten Erträge.

### Übersicht


Artikel: **Schweinebraten**

**Kalkulation:**

	VK	WES		DB		RA	
		in Euro	in %	in Euro	in %	in %	in %
Verkaufspreis list	7,95	3,96	49,84	3,99	50,16	100,65%	
Verkaufspreis Minimum bei WE x%	11,32	3,96	35,00	7,36	65,00	185,71%	
netto	7,95	3,52	44,33	4,42	55,67	128,57%	
Portionsmenge	90,00	326,59		358,91			

**Rezeptur:**

	Portionsgröße	Menge	WES	
			brutto	netto
Schwein	Kilogramm	0,180	2,10	1,93
Knödel	Kilogramm	0,160	0,61	
Soße	ml	100,000	0,41	
Sauerkraut	Gramm	80,000	0,78	
			0,00	
Summe			3,96	



## Wareneinsatzkalkulation Getränke

Hotel:  Monat:  Jahr:  MwSt.-Satz:

### Gesamtübersicht

Warengruppe	Wareneinsatz	Umsatz netto	DB	WE in %
Bier	0 €	0 €	0 €	
Wasser	0 €	0 €	0 €	
Cola / Limo	0 €	0 €	0 €	
Säfte	0 €	0 €	0 €	
Kaffee und Tee	0 €	0 €	0 €	
Offener Wein	0 €	0 €	0 €	
Flaschenwein	0 €	0 €	0 €	

Arrangementsplitting für: **Musterhotel**

Arrangementname: **Wellnesswochenende**

Über eine separate Eingabemaske geben Sie alle benötigten Angaben für das Splitting ein.  
Eine Anleitung und ein Beispiel wird Ihnen bei der Eingabe behilflich sein.  
Die Berechnungen erfolgen automatisch und weisen u.a. Werte und Ergebnisse wie rechts Dargestellt aus.  
Selbstverständlich bekommen Sie von uns eine fundierte Einweisung!

Arrangementname: Wellnesswochenende		Verrechnungssätze:	
Veranstalter (Spar-Mit, etc.):		Wk. Brutto Frühstück:	
Anzahl Nächte:		Wk. Brutto HP:	
VK Brutto Gast:		Wk. Br. VP bzw. 3/4-Pens.:	
Provision (Spar-Mit, etc.) in %:		Wareneinsatzquote:	
Provision (Spar-Mit, etc.) in Euro:		Anzahl Gäste je Zimmer:	
VK Brutto Hotel:		Kurtaxe (falls inkludiert):	

Brutto		
Arrangementpreis pro Person		
Arrangementpreis pro Person (abzüglich Provision)		
Netto		
Zimmerrate (ARR) pro Tag		
Netto		
Deckungsbeitrag Logis		
Pro Gast (Bett)		
Pro Zimmer		
Brutto		
Preisuntergrenze des Arrangements		
Bei Zimmerrate (ARR) = 0 €		
Bei Deckungsbeitrag = 0 €		

Aufteilung Umsatz Brutto in / pro Gast		
Logis 7%	Extras 19%	Kurtaxe
0,00	0,00	0,00

Gerne senden wir Ihnen auf Anfrage eine kostenlose Testversion dieser Tools zu

# Schulungen und Seminare



Weiter -und Fortbildungen werden immer wichtiger...

Egal ob in den Bereichen Betriebsführung, Existenzgründung, Hygiene oder fachspezifische Schulungen, wir haben genau das richtige Programm für Sie und Ihre Mitarbeiter entwickelt.

Sich nicht weiter zu bilden bedeutet Stillstand...

Neue Gastronomietrends erscheinen und verschwinden täglich, hier den Überblick zu behalten, fällt oft schwer. Branchenprofis haben erkannt, wie wichtig heutzutage Weiterbildungen für sich und Ihr Personal sind. Wir unterstützen Sie gerne auf diesem Weg und halten Sie immer auf dem neustem Stand.

## Schulungen und Seminare im Überblick

- **Gastronomiegrundlagen**
- **Hygieneschulung**
  - Inhouse
  - Seminare
- **Kalkulation**
  - Speisentool
  - Getränkentool
- **BWL**
  - BWL-Grundlagen
  - BWL-Erweiterung
- **Küchenorganisation**
- **Serviceorganisation**
- **Houskeeping und Empfang**
- **Marketing und Verkauf**
- **Existenzgründung**

## Objektbetreuung



Egal ob als Existenzgründer oder bei einer Firmenerweiterung, die richtige Immobilie zu finden ist nicht leicht.

Aufgrund unser jahrelangen praktischen Erfahrung im Bereich Hotel und Gastronomie wissen wir worauf es ankommt.

Wir sind keine Immobilienmakler, aber stehen Ihnen gerne beratend zur Seite, um die richtige Immobilie zu finden. Gerne beraten wir Sie auch bei einer anstehenden Veräußerung Ihrer bestehend gastronomischen Immobilie.





## Existenzgründer in der Gastronomie



Keine andere Branche bietet so viele Möglichkeiten und Chancen, Unternehmer zu werden, wie die Gastronomie und Hotellerie.

Dabei ist es nicht einfach, sich in dieser Branche selbstständig zu machen. Egal ob als Quereinsteiger oder Branchenprofi, auf die richtige Balance zwischen Idee, finanzielle Mitteln, Fachkenntnissen und einer ordentlichen Portion Durchhaltevermögen kommt es an.

Genau dabei können wir Sie erfolgreich unterstützen und begleiten. Damit auch Sie sich den Traum vom eigenen gastronomischen Erfolgsbetrieb erfüllen können.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich durch uns unterstützen. Wir haben extra für Unternehmensgründer interessante Pakete entwickelt, um Ihnen den Start in die Selbstständigkeit zu erleichtern.

