

Pakete für bestehende Betriebe

1. Grundlegende Analyse und Beratung

- Umfassende Analyse des bestehenden Restaurants
- Identifizierung von Verbesserungspotenzialen
- Mündliche Beratung und Empfehlungen zur Optimierung
- Dauer: 1-2 Tage vor Ort

2. Komplettberatung und Konzeptentwicklung

- Analyse des Restaurants und aller relevanten Bereiche
- Entwicklung eines individuellen Konzepts
- Unterstützung bei der Umsetzung des Konzepts
- Dauer: 1-2 Wochen, inklusive regelmäßiger Treffen und Nachverfolgung

3. Küchenoptimierung und Menüentwicklung

- Überprüfung der Küchenabläufe und Optimierung
- Überarbeitung des Menüs unter Berücksichtigung von regionalen Produkten und Gästepräferenzen
- Schulung des Küchenpersonals
- Entwicklung und Erarbeitung verschiedener Rezepte, die zu Spezialitäten lanciert werden
- Dauer: 1-2 Wochen, inklusive Vor-Ort-Besuche und Workshops

4. Serviceoptimierung und Schulung

- Schulung des Servicepersonals in Bezug auf Gastfreundschaft, Kommunikation und Upselling
- Entwicklung eines Serviceleitfadens
- Einführung innovativer Konzepte
- Dauer: 1-8 Tage, inklusive Schulungen und praktischer Umsetzung

5. Komplettes Unternehmenspaket

- Umfassende Analyse des Restaurants, Konzeptentwicklung und Implementierung
- Küchenoptimierung, Serviceoptimierung und Marketingstrategie
- Regelmäßige Treffen, Schulungen und kontinuierliche Unterstützung
- Dauer: 3-6 Monate, abhängig von den individuellen Bedürfnissen

Bitte beachten Sie, dass die genauen Details und Preise der Angebots-Pakete individuell auf die Bedürfnisse und Anforderungen des jeweiligen Restaurants zugeschnitten werden können. "Der Gastro Berater" bietet maßgeschneiderte Lösungen, um sicherzustellen, dass die Beratung und Unterstützung den spezifischen Anforderungen jedes Restaurants gerecht wird.