



HOSPITALITYMANAGER

Eine Produktmarke von erlebnisevent.de®

Frische Ideen zur Verpflegung Ihrer Gäste und Verpflegungsteilnehmer, sowie zur Wertschätzung und zum Wohlbefinden Ihrer Mitarbeiter

HOSPITALITYMANAGER ROJEKT REFERENZ

Projektbezeichnung:

HACCP Konzeption und Überprüfung
Cook & Chill Produktion

Beschäftigungsart:

Freiberufliche
Konzeptumsetzung

Auftraggeber / Unternehmen:

Comtido GmbH, Düsseldorf

Branche / Wirtschaftszweig:

Spezialisten für das Thema Versorgung in der Betriebsverpflegung, im Care-Bereich und Gastronomie

Zeitraum:

06.2018 – 09.2018

Projektbeschreibung / Aufgabenbeschreibung:

Aktive und persönliche Begleitung und Betreuung des Verpflegungspersonals im Wandel von einer klassischen Krankenhausküche (Cook & Hold) zu einer modernen EU Zertifizierten Produktionsstätte mittels HACCP Konzept und unter Einsatz des Cook & Chill Verfahren.

Kostenanalyse des laufenden Betriebs und Maßnahmen zur Reduzierung der betriebsbedingten und anlagenbedingten Kosten.

Bestandsaufnahme der benötigten Prozesse vom Einkauf über Lagerung und Produktion, Portionierung und Verteilung, Logistik und Regeneration.

Personalbedarfsplanung aufgrund des HACCP Konzepts für die Bereiche: Stewarding; Bestellung und Bereitstellung (Mengenreduziert) von Zugangessen; Portionierung sowie Regeneration in den Outlets.

Speisenplanung, Rezeptentwicklung und Anpassung, Wareneinkauf, Produktion- und Prozessplanung und Dokumentation inklusive Gerätenutzungsplan, Qualitätskontrolle der Speisen, Artikelbestandsprüfung & Reduzierung.