



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:

Qualitätsverbesserung &
Optimierung im Eigenregiebetrieb

Beschäftigungsart:

Freiberufliche
Konzeptumsetzung

Auftraggeber / Unternehmen:

FOODVISIONS| Foodservice Consulting

Branche / Wirtschaftszweig:

Innovative Beratung für die Gemeinschaftsverpflegung und Systemgastronomie - Konzeptgrundsatz – Gutes erhalten, Neues

Zeitraum:

09.2018 – 02.2019

Projektbeschreibung / Aufgabenbeschreibung:

Veränderung, Anpassung und Modernisierung: praktische Sicherstellung des reibungslosen Ablaufs bei Einführung des extern entwickelten Verpflegungskonzepts.

Personalmanagement, Prozessdokumentation neuer Aufgaben und Abläufe für die Betriebsgastronomie, außer Haus Catering und Kinder- und Schulverpflegung.

Definition von Aktivitäten und Training der Fach & Führungskräfte in den Bereichen Produktion, Gerätenutzung, Front Cooking und neuer frische im Angebot und Ausgabe.

Bestandaufnahme und abgeleiteter Anforderungskatalog sowie Konfiguration des vorhandenen Warenwirtschaftssystems als führendes Tool für Speisenplanung & Produktionsmanagement sowie Bestellwesen und Deklaration.

Change- und Qualitätsmanagement für die tägliche Wertschätzung der Restaurant und Bistrogäste – den Kollegen des Eigenregiebetriebs.

Weichenstellung und Sicherstellung der Wirtschaftlichkeit sowie Gastfreundschaft und Wertschätzung als „weiche“ Faktoren in der Unternehmenskultur.