

Ihr Partner für ein modernes Verpflegungs- und Servicemanagement

IHRE GASTRONOMIE – UNSERE HERAUSFORDERUNG



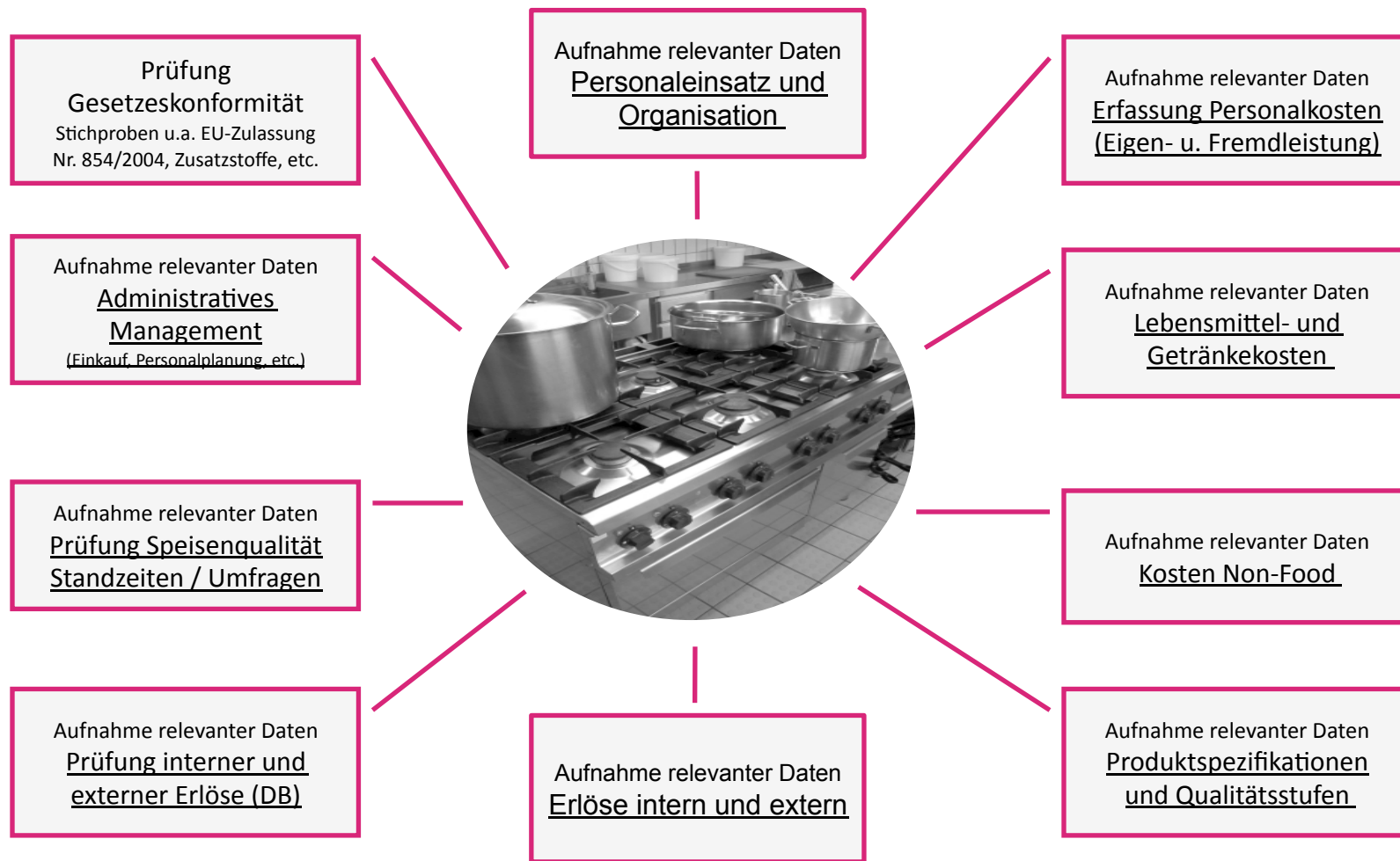
Ihr Partner für ein modernes Verpflegungs- und Servicemanagement

Die vier Entwicklungsschritte zum Erfolg



Ihr Partner für ein modernes Verpflegungs- und Servicemanagement

Die vier Entwicklungsschritte zum Erfolg – Schritt 1 Analysephase



Aufgrund der durch die Analyse gewonnenen Erkenntnisse stellen wir Ihnen mögliche Ressourcen und Lösungsansätze vor.

✓ Wirtschaftlichkeitsbetrachtung

- Personalbedarf
- Lebensmittel- und Getränkekosten
- Sachkosten
- DB externe Lieferungen / Cafeterien / Partyservice

✓ Organisation und administratives Management

- Personaleinsatzplanung (linearer Personaleinsatz)
- Vor- und Nachkalkulation
- Fehllieferungen (95% BKT v. 100% BT)

✓ Konzeptionelle und logistische Themen, sowie bauliche und technische Aspekte in Absprache mit dem Kunden

✓ Nach Auswertung der Analyse werden im Dialog mit dem Kunden Themenfelder herausgegriffen, mit empfohlenen Ergebnisvorstellungen belegt und auf einen festgelegten Zeitrahmen projiziert.



Die Umsetzungsbegleitung umfasst:

- ✓ Erstellung 1 bis 2 Jahres-Plan
 - Wer macht was bis wann?
- ✓ Abstimmung und Einführung eines Maßnahmenplans zur Organisationsentwicklung (CBL-Personalentwicklungsprogramm PEP)
 - Jahresaktivitätenübersicht
 - Persönliche Zielvereinbarungen
 - Jahresgespräche
- ✓ Einführung eines Kosten-, Erlös- und Personaleinsatzbudgets inkl. monatlicher BWA mittels dem CBL-Controlling-Programm (CCP)
- ✓ Abstimmung und Einführung CBL-Qualitätsstandartprüfsystems (QSP)
 - Gästebefragungen inkl. Bewertung und Gegenüberstellung mit Kennzahlen vergleichbarer Einrichtungen (Benchmark)
 - Festlegung geeigneter Maßnahmen um die vorhandene Qualität zu verbessern
- ✓ Jährliche Erfolgskontrolle durch Zusammenfassung der bisher erreichten Ergebnisse mittels eines Rückblick und Vorausschau



CBL- Support ⁺ ist ein Managementunterstützungssystem, dass das Erreichte erhält, weiterentwickelt (KVP) und Sie unterstützt, zukünftige Aufgaben schnell zu erkennen.

CBL-Support ⁺ umfasst:

- ✓ Monatliche BWA inkl. Überwachung und Optimierung der Ergebnisse anhand des CBL-Controlling-Programms (CCP) und Benchmarks
- ✓ Überwachung und Steuerrung des Einkaufs mittels ABC-Analyse
- ✓ Begleitung der Küchenleitung bei Führungsaufgaben u.a. durch das CBL-Personalentwicklungsprogramm (PEP)
- ✓ CBL-Qualitätsstandartprüfsystems (QSP)
- ✓ Jährliche Zusammenfassung bisheriger Ergebnisse

Tätigkeitsbereiche

Betriebswirtschaftliche Optimierung

- ✓ Wirtschaftlichkeitsanalysen im Kern- und Außer-Haus-Geschäft
- ✓ Personalbedarfsberechnungen
- ✓ Controlling-Systeme (KVP)
- ✓ Betriebsvergleich mit anderen Einrichtungen (Benchmark)

Optimierung der Verpflegungs- und Logistikkonzepte

- ✓ Machbarkeitsanalysen zur Zentralisierung der Speisenversorgung mehrerer Standorte
- ✓ Begleitung bei der Reorganisation der Speisenversorgung
- ✓ Planung von Expansionsgeschäften (Auslastung der Infrastruktur) und Durchführung von geeigneten Marketingmaßnahmen

Tätigkeitsbereiche

Optimierung der Speisen- und Servicequalität

- ✓ Beratung und Einführung von Qualitätsmanagement-Systemen (Schnittstellenmanagement)
- ✓ Durchführung von Patienten-, Senioren- und Tischgastbefragungen
- ✓ Anonymer Speisen-, Service- und Managementtest

Umsetzungsbegleitung und Managementunterstützungssysteme

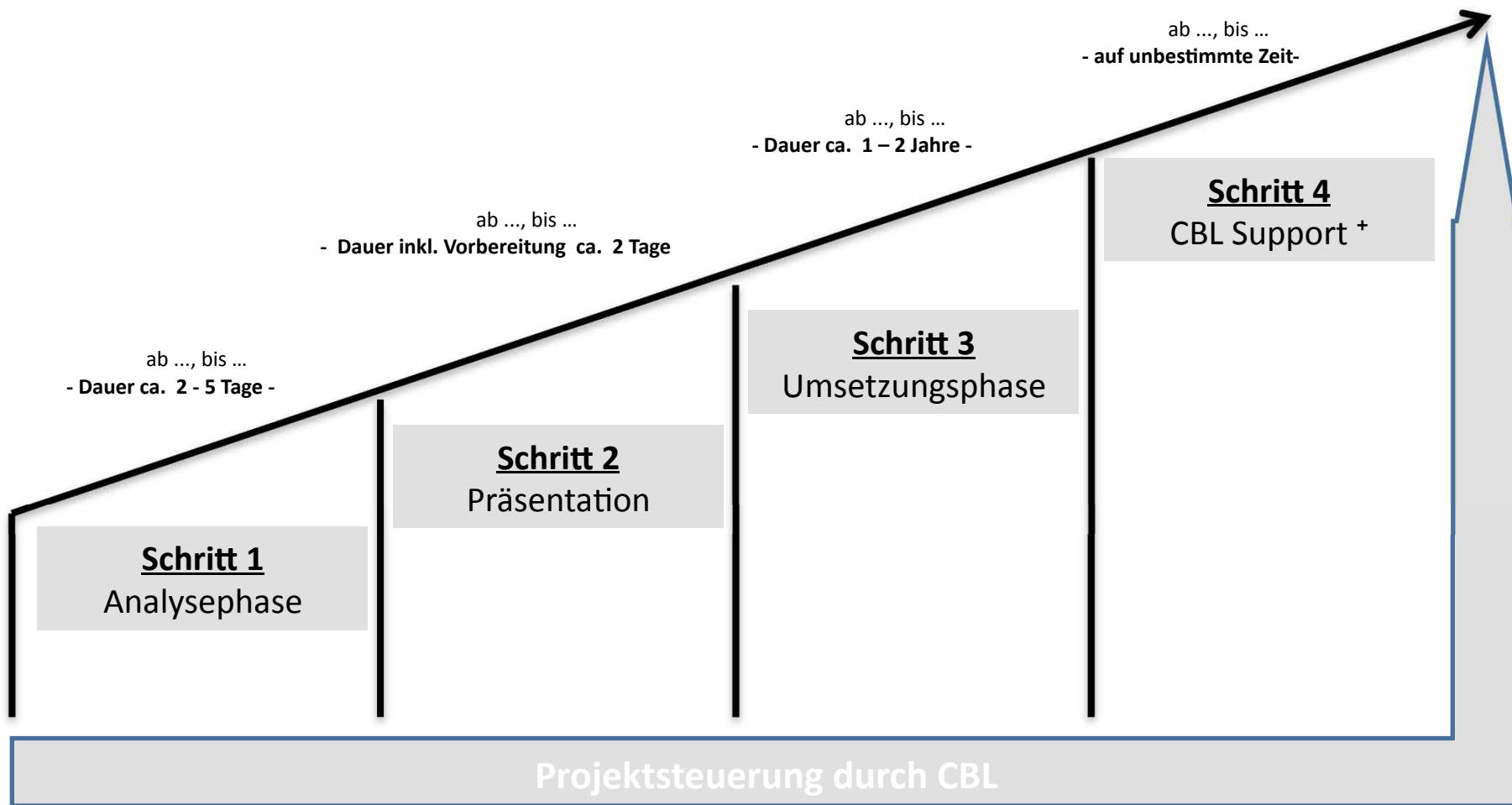
- ✓ Umsetzungsbegleitung
- ✓ Managementunterstützungssystem (CBL-Support ⁺)
- ✓ Mediation für besondere Anlässe

Planung & Konzepte ^{*} In Zusammenarbeit mit unserem Fachplaner / Architekturbüro

- ✓ Großküchenplanung
- ✓ Kaffee- und Restaurantkonzepte

Ihr Partner für ein modernes Verpflegungs- und Servicemanagement

Zeitplan - „Es gibt nichts Gutes, außer man tut es“ (Erich Kästner)



Vorteile der Zusammenarbeit

