

Planung-Beratung-Training 2015

Planung und Beratung zu...

- ❖ einer gewerblichen Küche
- ❖ einer Lehrküche
- ❖ einer Ausgabeküche
- ❖ einer Stationsküche
- ❖ gruppenbezogenen Kochbereichen

Qualitätsmanagement/Hygiene/HACCP/Allergenmanagement/Speisenplanung/Zubereitung

- ❖ Workshops/Audits für den gesamten Bereich der Speisenzubereitung und Ausgabe
- ❖ Workshops zu Service, Hauswirtschaft und Küche
- ❖ Die gewerbliche Großküche 2015 – Wie kann es besser gehen?
- ❖ Organisation und Prozesse im Fokus der Küche
Bedarfsgerechte Strukturen und Abläufe
- ❖ Personalorganisation und Personalberechnung – effektive Dienstleistungsplanung in Küchen
- ❖ Wirtschaftlichkeit der Küchenleistung – Kostenrechnungen und Kennzahlen der Küche

Mitarbeitertrainings

- ❖ **Teamentwicklung** – Damit das Teamrad rund läuft
- ❖ **Sie gehen in Führung** - vom Kollegen/in zur Führungskraft
- ❖ **Dem Fachkraftmangel aktiv entgegen wirken** – Mitarbeitergewinnung und Bindung
- ❖ **Talentmanagement und Potenzialanalysen** von Mitarbeitern erstellen und Mitarbeitergespräche führen; **Leistungsträger finden und binden**
Wie ist diese Plattform als Zielformulierung für die Zukunft zu nutzen und was ist notwendig, um die weitere Zusammenarbeit und das Miteinander zu stärken?
- ❖ **Teambesprechungen** effektiv und effizient durchführen

Neues und Altbewährtes mit aktuellen Erkenntnissen

- ❖ Einzel-Coaching zu privaten- sowie beruflichen Themen
- ❖ Coachingausbildung als "Training on the job":
Neue Methoden und Strategien für Führungskräfte
- ❖ **Cook & Taste 2015 Gemeinsames Zubereiten**
Küchendialog unter Profi`s: Smooth-food, Voll-wertig kochen, Regionale und Saisonale Küche inklusive Rezepturen mit allen notwendigen Angaben für die Gemeinschaftsverpflegung

Unsere Tätigkeiten sind evidenz-basierend:

Wir arbeiten nach den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen und nehmen Rücksicht auf die Bedürfnisse und Wertvorstellungen unserer Klienten.

