

# FOOD-WORKSHOP

## Frühstücks(buffet) - Food Boxen - Snacks - TO GO Biz: **F&B-Check**



In diesem Workshop prüfen wir gemeinsam mit dem Team (gerne Service- und Küche!), wie neue Trends, Ideen und Vorgaben effektiv im bisherigen Arbeitsablauf umgesetzt werden können.

Im Normalfall eigentlich kein Problem, nach Monaten in der veränderten Situation, mit geschlossenen Betrieb, Kurzarbeit, fehlendem Teamspirit und immer wieder neuen Regeln sicherlich eine interne Herausforderung.

**Wir sprechen alle Bereiche individuell nach ihren Bedürfnissen an:**

**Kreative Angebote | Präsentation | Produkte+Lieferanten | Einkauf | Prozessoptimierung | Arbeitsabläufe.**

**Wir überprüfen gerne auch jedes andere F&B-Angebot in ihrem Betrieb, assistieren bei der Neu-Ausrichtung und unterstützen bei der Konzeption ihrer z.B. Snack- und Getränkeangebote.**

**Ein neutraler Blick von außen  
und eine teamorientierte  
Moderation und Anleitung  
kann JETZT helfen!**

- Was verlangt unsere „neue Normalität“?
- Was wünscht der künftige Gast?
- Welche Trends gibt es?  
Welche Regeln?  
Welche Möglichkeiten?

**HIER INDIVIDUELLES ANGEBOT ANFORDERN →**