

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 Anforderungen effektiv im bisherigen Arbeitsablauf umgesetzt werden können.

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

Wir sprechen alle Bereiche individuell nach deren 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 Neuausrichtung und unterstützen bei der Konzeption ihrer zb. 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 ERSTGESPRÄCH VEREINBAREN →