



Mehr Umsatz, mehr Qualität,  
mehr Zufriedenheit –  
zu tieferen Kosten!

**gastro**  
**perspektiv** ✓  
wir coachen profiküchen

A photograph of several artichokes on a wooden surface, with a large red diagonal shape overlaid on the right side of the image.

Erfolg geht durch  
den Magen.

## Coaching für Gastronomen.

**Die Situation** Anspruchsvolle, preisbewusste Gäste. Unregelmässige Nachfrage. Speiseresistenzen. Zu wenig qualifizierte Mitarbeitende. Hohe Fluktuation. Steigender Kostendruck. Viele Gastronomen sind am Anschlag – und arbeiten buchstäblich umsonst: Würden sich die Unternehmer von Hotels und Restaurants mit einem Umsatz von bis zu 550 000 Franken\* jährlich einen Unternehmerlohn auszahlen, wären 65 Prozent dieser Firmen defizitär.

**Die Knacknuss** Wie gestalten Sie als Wirt/in oder Pächter/in Ihren Betrieb so, dass Sie die Kosten im Griff haben, sich einen angemessenen Unternehmerlohn auszahlen und die Personalsorgen entschärfen können?

**Die Lösung** 63 Prozent\* des Umsatzes aber auch ein Grossteil der Personalkosten und -sorgen werden mit Kochen generiert. Hier müssen Sie ansetzen, um möglichst schnell die Situation zu entschärfen. Wie das geht, zeigen Ihnen unsere Küchen-Coaches. Wir begleiten Sie, wenn Sie sich entschliessen, die Herausforderungen anzupacken. Gemeinsam erreichen wir beste, konstante und auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Qualität, eine Küche, die rentiert und wieder Lebensqualität für Ihre Küchencrew.

\*Quelle: Branchenspiegel GastroSuisse

# Wir schenken Ihnen reinen Wein ein.

Unsere Coaches sind Experten. Sie sind Küchenchefs und Produktionsleiter HF, diplomierte Gastronomieköche, Konditor-Confiseur, diplomierte Hotelier-Restaurateure HF, Heimküchen-Chefs und Betriebsleiter.

Sie kennen das Metier in der Care- und Gastro-Branche aus erster Hand und waren in namhaften Küchen im In- und Ausland erfolgreich tätig. Viele von ihnen waren in den letzten Jahren direkt beteiligt an der Entwicklung moderner Kochsysteme und optimierter Prozesse.



## Küchen-Coaching – wie läuft das ab?

Als erstes definieren wir Ihre Bedürfnisse und die Herausforderungen, denen Sie sich stellen. Gemeinsam analysieren wir Ihre Angebote und Prozesse und arbeiten verschiedene Szenarien aus. Individuelle Schulungen und Massnahmenpläne stellen sicher, dass moderne Kochsysteme bestmöglich eingesetzt werden.

Dabei bestimmen Sie das Tempo oder die «Wurfweite» selber: Geht es nur um eine Optimierung innerhalb bestehender Infrastrukturen, um eine sanfte Sanierung oder um ein komplettes Reengineering der Küche? Unsere Berater und Coaches unterstützen Sie auf dem Weg von Anfang bis zum Schluss.

Analyse von Angeboten  
und Produktion

Szenarien

Zieldefinition

Massnahmen

Planung

Umsetzung  
vor Ort

Erfolgskontrolle





## Coaching für Heim- und Spitalküchen.

Leiten Sie ein Pflegeheim? Sind Sie verantwortlich für die Gastronomie in Ihrem Spital? Dann kennen Sie die Situation aus eigener Erfahrung: Die Ansprüche an Qualität und Angebot steigen ständig; der Kostendruck ist vielerorts eine grosse Belastung. In Heimen ist die Hälfte der Bewohnenden auf staatliche Zuschüsse angewiesen.\*

**Essen gut, alles gut:** Die Bedeutung der Verpflegung ist enorm. Für Bewohnende, Patienten und Besucher/innen ist sie einer der wichtigsten Qualitätsfaktoren, die sie beurteilen können. Enorm sind auch die Kosten: Der Benchmark (Verpflegungskosten pro Bewohner pro Tag) liegt

in Schweizer Spitälern bei CHF 41.–, in Heimen bei CHF 35.– bis 50.–. Die Catering- und Convenience-Industrie hat die Messer gewetzt und positioniert sich als Alternative zur frischen, regionalen Küche.

**Sie und Ihre Küchencrew stehen vor der Aufgabe, Kosten zu sparen und gleichzeitig die möglichst hohe Qualität der Speisen zu gewährleisten. Zudem geht es oft auch darum, eine Gruppe von Residenzen auf ihrem Wachstumskurs zu optimieren, damit die Komplexität, die Kosten und die Führbarkeit über x Standorte nicht aus dem Ruder laufen. Unsere Berater und Coaches für Heim- und Spitalküchen unterstützen Sie dabei – mit Rat, Tat und Lösungen, die auch langfristig erfolgreich sind.**

\*Quelle: Nationaler Dachverband für Pflegeheime Curaviva

«Der Küchen-Coach hat uns den Anstoss zur Überprüfung unserer Produktionsprozesse gegeben. Wir haben Gewohnheiten hinterfragt und etliche Prozesse optimiert. In der Zwischenzeit haben wir mehr Gäste, sind aber produktiver geworden und können darum kreativere Gerichte anbieten.»

Martin Stettler, Grill & Pasta Bären, Schüpfen

## Schauen Sie mit uns über den Tellerrand.

### Wir coachen Profiküchen:

- Analyse Ihres Angebots und der Prozesse
- Definition der Einkaufsstrategie
- Effiziente und wirkungsvolle Planung von Produktionsprozessen und Personaleinsatz
- Moderne und wirtschaftliche Koch- und Gartechniken
- Entkoppeln von Küche und Service
- Kochen mit «Swiss Systems»
- Zeitunabhängige Produktion
- Gestaltung attraktiver und rentabler Angebote
- Evaluation von Inhouse-Convenience
- Standortübergreifende Optimierung der Abläufe, der Produktion und der Logistik

### Wie das Coaching läuft, bestimmen Sie:

- punktuell nach Bedarf mit Nachbetreuung
- kontinuierlich und begleitend über eine bestimmte Zeit, beispielsweise für die Einführung und Optimierung neuer Kochsysteme
- vor Ort in Ihrem Betrieb oder in einem unserer Ausbildungscenter
- auf Wunsch im Rahmen einer Management-Vereinbarung (sog. Letter of Intent/LOI) auch mit Erfolgs-/Gewinnbeteiligung.

**Sprechen Sie mit uns: Gemeinsam finden wir das optimale Angebot für Sie.**



gastro  
perspektiv ✓  
wir coachen profiküchen

