TF Gastro Performance

- **Kundenpotenzial nutzen**
- **Wettbewerbsanalyse**
- **Standortkosten**
- **Verkehrslage**
- **Konzeption und Raumplanung für effiziente Betriebsabläufe**
- **Gesprächen mit dem Architekten und Baufirmen**
- **Analyse eines bestehenden Objektes**
- **Begleitung bei Pachtvertragsverhandlungen**
- **Ermittlung des Pre-Opening-Budgets**
- **Akquisition von Personal**
- **Verhandlungen von Verträgen**
- **notwendigen Genehmigungen**
- **Preiskalkulation**
- **Betreuung von Eröffnungsvorbereitung, der Gestaltung und Durchführung der Eröffnungsveranstaltung**
- **Implementierung neuer Strategien, Strukturen, Systeme, Prozesse oder Verhaltensweisen**
- **Beurteilung des Nutzungs- und Raumkonzepts**
- **Investitionsentscheidungen z.B. bei Umbau- oder Erweiterung**

- Status-Quo-Erfassung mit Schwachstellen- und Potentialanalyse
- Erstellen eines Marketingplans
- Softwareeinsatz in Küche und Service
- Qualitätsprüfung
- Werte, Bedürfnisse, Begabungen von Mitarbeitern erkennen
- Motivation steigern
- Kommunikation im Betrieb zu verbessern
- Personalentwicklung
- Organisation von Arbeitsabläufen
- Beurteilen von Auftreten, Freundlichkeit und Gastorientierung
- Abläufe im Service und in der Küche beurteilen
- Prozesse optimieren und Serviceabläufe verschlanken
- standardisierten Abläufe prüfen und gegebenenfalls vereinfachen
- aktuelle Trends und Gästeerwartungen
- Kosten sparen
- Personaleinsatz prüfen und optimieren