

IHR MAGAZIN

Das Geheimnis des Erfolges? Anders sein als die anderen!

König Kunde?

Vielfach erleben sich Gäste nicht mehr als „König Kunde“, sondern eher als lästige Störenfriede und Stänkerer. Der freundliche Mitarbeiter im Service, der dem Gast Aufmerksamkeit schenkt, seine Wünsche Ernst nimmt und ihm den Besuch zum Erlebnis macht, ist öfter Ausnahme als Regel.

Fakt!

Da Gäste über negative Erlebnisse drei bis fünf mal häufiger berichten, als über positive, leiden viele Gastronomiebetriebe unter einer zu hohen Gästefluktuatation und müssen so viel Geld, zu viel Geld in Werbung und die Gewinnung von neuen Gästen investieren.

TQM Check?

Wie steht ihr Betrieb da, wie wird er von aussen wahrgenommen? Nicht die Geschäftsleitung sondern der Gast entscheidet, ob das Preis- / Leistungsverhältnis stimmt.

Lesen Sie mehr dazu auf der folgenden Seite.



Hardy

ihr gastromacher

Erfolg besteht aus 100 kleinen Dingen...

Erfolg in der Gastronomie ist nicht auf einen oder zwei entscheidende Faktoren zurück zu führen, sondern ist sehr komplex und besteht aus 100 kleinen Dingen, die alle in den Griff zu bekommen sind. Das Zusammenspiel zwischen Standort und Konzept, die Profilierung gegenüber Mitbewerbern, die kostenbewusste Grundkonzeption, Auswahl und Schulung der Mitarbeiter, die Qualitätssicherung in allen Bereichen, die richtige Kommunikationsstrategie, die ständige Optimierung und Weiterentwicklung des Angebotes, die zeitnahe Erfolgskontrolle.

Stimmt nur einer dieser Faktoren nicht, kann dies bereits der entscheidende Engpass sein, der den Unternehmenserfolg





Total Quality Management?!

TQM ist nichts anderes als eine Betriebs- und Dienstleistungsanalyse.

Anhand unserer Betriebs- und Dienstleistung - Analyse durchleuchten wir Ihre 100 kleinen Dinge! Ob ein Gast Ihren Betrieb wieder besucht, hängt weitestgehend von der Qualität und dem Gesamteindruck Ihres Hauses ab. Nicht die Betriebsleitung, sondern der Gast entscheidet, ob das Preis- / Leistungsverhältnis stimmt. Das Ziel dieser Analyse ist, Ihnen ein Hilfsmittel zu bieten, mit dem Sie Ihren Betrieb kritisch aus Gästesicht beurteilen können. Die Analyse soll Ihnen helfen, Schwachstellen zu erkennen, die Qualität zu sichern und zu steigern. Wir führen diese Analyse für Sie objektiv, offen und kritisch durch. Dafür durchleuchten wir Ihren Betrieb anhand bis zu 300 Punkten und unterteilen die einzelnen Punkte in positiv, mittelmässig oder mangelhaft. Hieraus erstellen wir Ihnen eine detaillierte Zusammenfassung und Auswertung. Auf Ihren Wunsch hin, können Sie den weiteren Schritt, die Umsetzungsplanung mit uns realisieren.

verhindert.

Erfolg im Gastgewerbe - und nicht nur dort - ist daher in erster Linie von einer sehr guten Organisation abhängig, durch die Fehler und Fehlentwicklungen minimiert, sowie Chancen erkannt und genutzt werden.

„Meistens liegt es ja nur an Kleinigkeiten...“

Meistens liegt es ja nur an Kleinigkeiten, damit Ihre Gäste wieder zu Ihnen kommen, oder sie neue dazu gewinnen. Dabei profitieren Sie von meiner Erfahrung - denn ich mache seit 28 Jahren erfolgreich Gastronomie!

Ich biete Ihnen ein erstes kostenfreies Gespräch an, um Ihre Anforderungen zu skizzieren. Daraufhin können wir Ihnen ein detailliertes Angebot zukommen lassen.

Hardy - ihr gastromacher

078 421 36 49

hardy@gastromacher.ch

www.gastromacher.ch

