

Beraten. Empfehlen. Begleiten.

Gastronomie · Hotellerie · Gemeinschaftsverpflegung



 **FRANK BARTELS**
UNTERNEHMENSBERATUNG

Frank Bartels
Unternehmensberatung
Storcheneck 11 · 82140 Olching

Telefon +49. 8142. 66 95 281
Fax +49. 8142. 66 95 282
Mobil +49. 172. 822 56 49

info@beratung-fb.de
www.beratung-fb.de

 **FRANK BARTELS**
UNTERNEHMENSBERATUNG

Es gibt ein Patentrezept für Beratung:
Die richtigen Fragen.



Erfolg ist das Zusammenspiel der richtigen Faktoren. Jede globale Aufgabenstellung mündet in die Beantwortung von Einzelfragen, die immer eines sind: sehr spezifisch. Gerade bei umfassenden Themen wie der Wirtschaftlichkeit. So fordert die Frage nach dem optimalen Personaleinsatz auch den Blick auf die Infrastruktur oder auf die Qualität der Bewirtung.

Immer kommt es darauf an, Optionen zu bieten und darüber hinaus auch in der Lage zu sein, sie durchzuspielen. Konsequenz.

Und schließlich ist es zwingend, alternative Wege aufzeigen zu können. So entstehen zukunftssichere Perspektiven: Gäste, die gern wiederkommen, Personal, das motiviert arbeitet, Technik, die Effizienz steigert, ein gastronomisches Angebot, das sich verkauft und rechnet.

Das machen wir. Wie wir das nennen? Beratung.

Sie ist der Kern unseres Geschäftes und Basis für alle weiteren Maßnahmen und Leistungen.

Wir konzipieren Verpflegungskonzepte, implementieren Software, führen Ausschreibungen durch, Mystery-Besuche... und vieles mehr.

Vorher finden wir gemeinsam heraus, welche Fragen für die richtige Vorgehensweise entscheidend sind.

Willkommen bei der Frank Bartels Unternehmensberatung.

Es kommt nicht darauf an, Lösungen zu sehen.
Sondern die richtige zu erkennen.



Sie erhalten von uns „Beratende Dienstleistungen“ in den Bereichen Bewirtschaftungsformen, Verpflegungs- und Gastronomiekonzepte, Produktionsverfahren und Wirtschaftlichkeit. Aber ganz gleich, ob man sie isoliert oder vernetzt betrachtet: Der Blickwinkel variiert aus jeder Perspektive. Sei es aus der Sicht des Gastes, der Infrastruktur, des Unternehmens, der Mitarbeiter, der Betriebswirtschaft.

Daraus ergeben sich individuelle Ansprüche. Wir werden diesen gerecht, weil wir in jedem Segment zuhause sind.

Frank Bartels absolvierte eine Laufbahn als Koch, ein betriebswirtschaftliches Studium und hatte Führungspositionen im administrativen und operativen gastronomischen Segment.

So erhalten Sie einen Output, der überlegen ist, weil der methodische Input stimmt.

Und vor allem können wir uns auch in die Menschen vor Ort hineinversetzen. Wir sehen das Ambiente wie ein Gast, denken wie ein Controller und haben die Abläufe im Blick.

Diese Kombination aus Erfahrung, Verständnis und systemischer Methodik ist einzigartig.

Sie kommt in vernetzten, hochkomplexen Projekten ebenso zum Tragen wie bei Einzelprojekten – jeder Schritt, den Sie gehen, ist richtig.

Wir markieren den Unterschied zwischen reiner Beratung und Empfehlungen für nachhaltigen Erfolg. Das hat einen Grund: Verantwortung.

Für uns die einzig richtige Geschäftsbasis und eine beruhigende für Sie: Unsere Unabhängigkeit macht uns frei, richtig zu entscheiden und Ihnen die bestmögliche Lösung zur Verfügung zu stellen. Oder die einzig passende.

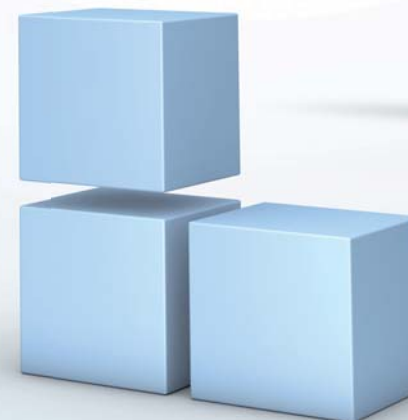
Wie groß das Maß der Verantwortung ist, lässt sich durchaus messen. Beim XX. Weltjugendtag in Köln oblag uns das Verpflegungskonzept für 300.000 Besucher. Eine Fehlkalkulation von nur einem Prozent hätte also 3.000 hungrige Menschen zur Folge gehabt.

Daraus ergibt sich unser Standard: 100%.

Das Beste dabei: Jeder unserer Vorschläge ist valide.

Unsere Analysen umfassen alle relevanten Faktoren. Ihre Entscheidung für eine Bewirtschaftungsform oder für ein Produktionsverfahren kann sich an der Qualität, den Kosten und an der Produktsicherheit ausrichten. Wir erschließen neue Wertschöpfungspotenziale und zeigen im Detail, wie sie sich auswirken.

Die Alternative zu Alternativen:
Eine sichere Grundlage.



Ergebnisse bringen Sie vorwärts. Praxis weiter.

Die Einführung neuer Konzepte und Maßnahmen ist eine doppelte Herausforderung. Zum einen muss sich die Theorie in der Praxis bewähren, zum Anderen gilt es Reibungsverluste zu vermeiden. Gelingt beides, stellt sich der Erfolg schneller ein – und kostengünstiger.

Deshalb gehen wir pragmatisch vor und stehen auch vor Ort zu Ihrer Verfügung: Mit einem Bündel an Maßnahmen für jede Aufgabenstellung, angefangen bei einer Idee bis zum marktreifen Konzept. Selbstverständlich leisten wir auch Projekt- oder Interimsmanagement.

Immer kommt unsere Erfahrung zum Tragen, sei es für Catering-Ausschreibungen oder bei der Wahl von Bewirtschaftungsformen.

In dem Wissen, was alles bedacht werden muss, schulen wir auch Ihre Mitarbeiter und setzen darüber hinaus neue Impulse bei der Personalauswahl und -führung. Beispielsweise mit Fort- und Weiterbildung bis hin zur Suche nach geeigneten Führungs- und Fachkräften.

Gern unterstützen wir auch den Blick über den Tellerrand, wie bei der Implementierung von Warenwirtschafts-, Kassen- und Abrechnungssystemen.

Ergebnisse sind gut. Impulse sind besser:

Management

- Entwicklung gastronomischer Konzepte
- Durchführung von betriebswirtschaftlich-organisatorischen Analysen
- Mysterybesuche
- Qualitätsoptimierung und -sicherung
- Hygienemanagement
- Einführung alternativer Produktionsverfahren
- Betreiberüberprüfung
- Catering-Leistungsvergleich
- Durchführung von Ausschreibungen für die Bereiche Catering, Warenwirtschaftssysteme, Kassen- und Abrechnungssysteme
- Wirtschaftlichkeits- und Kennzahlenvergleiche

Ziel: Effiziente und qualitativ hochwertige Gastronomie bei hoher Wirtschaftlichkeit

Einkauf/Logistik

- IST-Analyse Warenbeschaffung
- Überprüfung/Optimierung Waren-, Einkaufs- und Lieferantenstruktur
- Kennzahlenbewertung
- Implementierung von Warenwirtschaftssystemen

Ziel: Etablierung eines transparenten und wirtschaftlichen Beschaffungsmanagements

Operative Begleitung

- Umsetzung von entwickelten oder abgeleiteten Optimierungsmaßnahmen
- Betreuung und Einführung von alternativen Produktionsverfahren
- Begleitung bei der Einführung von EDV-gestützten Warenwirtschafts-, Kassen und Abrechnungssystemen
- Durchführung von qualifizierten Mitarbeiterbefragungen
- Interimsmanagement

Ziel: Unterstützende und zielorientierte Umsetzung von Maßnahmen

Personalberatung

- Organisation/Durchführung von Fort- und Weiterbildungen
- Entwicklung von Trainingsplänen und Erstellung individueller Konzepte zur Personalentwicklung
- Aktive Personalsuche
- Planung, Organisation und Durchführung von Seminarveranstaltungen und Workshops

Ziel: Schaffung eines optimalen und leistungsfähigen Mitarbeiterpotenzials

Vertrauen ist Kapital,
das sich durch Leistung verzinst.

HUK-Coburg (Coburg)

- Durchführung eines Cateringleistungsvergleiches
- Erarbeitung einer Pro-/Kontra-Betrachtung zwischen einer Service GmbH und der Bewirtschaftung durch einen Caterer

Deutsche Zentral Genossenschaftsbank (Stuttgart)

- Gastronomische Standortanalyse am Standort Esslingen
- Entwicklung eines gastronomischen Bewirtschaftungskonzeptes für das Dick-Center, Esslingen
- Akquisition von Betreibern und Investoren

Studentenwerke München (München)

- Durchführung einer betriebswirtschaftlich/organisatorischen Analyse
- Entwicklung von Optimierungs- und Einsparungsmaßnahmen
- Durchführung einer Wirtschaftlichkeitsprüfung im Segment der Speisenbetriebsverwaltung

Stadtwerke Augsburg (Augsburg)

- Durchführung einer betriebswirtschaftlich/konzeptionellen Analyse
- Erarbeitung eines modifizierten Bewirtschaftungskonzeptes
- Durchführung einer qualifizierten Mitarbeiterbefragung

Gesellschaft für Entwicklung, Beschaffung und Betrieb (Bundesverteidigungsministerium, Bonn)

- Durchführung einer betriebswirtschaftlichen Analyse im Bereich von Bundeswehr-Truppenküchen
- Erarbeitung von alternativen Produktionsverfahren sowie Einsparungspotenzialen im Hinblick auf zukünftige Strukturen innerhalb der Bundeswehr

Würzburger Versorgungs- und Verkehrs GmbH (Würzburg)

- Status-Quo Analyse der vorhandenen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen
- Erarbeitung eines zukunftsorientierten Mitarbeiterverpflegungskonzeptes, inkl. Grobskizzenplanung, Ermittlung des groben Investitionsbedarfs und Wirtschaftlichkeitsvorausschaurechnung
- Durchführung einer qualifizierten Mitarbeiterbefragung
- Ausschreibung für ein Warenwirtschaftssystem
- Begleitung der Optimierungsschritte

GKSS-Forschungszentrum Geesthacht GmbH (Geesthacht)

- Durchführung einer qualifizierten Cateringausschreibung
- Hilfestellung bei der Auswahl des zukünftigen Caterers

BKK Mobil Oil (Hamburg)

- Durchführung eines Catering-Leistungsvergleiches
- Empfehlung von Optimierungsmaßnahmen
- Durchführung einer qualifizierten Mitarbeiterbefragung
- Begleitung von Optimierungsmaßnahmen

Diakoniewerk München (München)

- Durchführung einer betriebswirtschaftlich/konzeptionellen Beratung mit den Schwerpunkten: Einkauf & Logistik, Waren-/Personalkosten, Hygienemanagement, Arbeitsabläufen und Organisationsstrukturen

Landratsamt (Aschaffenburg)

- Durchführung einer technisch-organisatorischen Analyse, einer qualifizierten Mitarbeiterbefragung
- Grobkostenschätzung zur Modifikation der Produktionsküche und der Speisenausgabe

Publizistische und öffentliche Tätigkeiten:

- Freier Redakteur für Fachartikel mit den Schwerpunkten Betriebswirtschaft, Aufbau- und Ablauforganisation (für die Zeitschrift Catering Management, Verlag FORUM Zeitschriften und Spezialmedien GmbH, Merching)
- Erstellung/Programmierung einer Kalkulations-CD für den Bereich Gastronomie/Catering
- Jurymitglied „Future Kitchen Award 2012“

