

GV-ZERT. Praxis für Qualität.

Die Zertifizierung erfolgt in fünf Schritten:

Schritt 1: Datensammlung.

Sie werden vom Kunden zur Verfügung gestellt und persönlich erhoben.

Schritt 2: Vor Ort-Analyse.

Das beinhaltet eine umfassende Begehung und einen Mystery-Besuch.

Schritt 3: Auswertung.

Einbezogen werden alle Daten aus den Schritten eins und zwei.

Schritt 4: Präsentation.

Die Ergebnisse werden den Verantwortlichen präsentiert.

Schritt 5: Nach einem Jahr folgt eine Wiederholung der Zertifizierung. Dabei wird ein besonderes Augenmerk auf die erkannten Schwachstellen gelegt.



Nehmen Sie Kontakt auf.

Die Frank Bartels Unternehmensberatung ist Spezialist für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.

Die Beratungsfelder beinhalten unter anderem betriebswirtschaftlich-gastronomische Analysen, Konzepte, Ausschreibungen und vor allem die operative Begleitung.

Zu unseren Referenzen zählen:

- Bausparkasse Schwäbisch Hall (Schwäbisch Hall)
- BKK Mobil Oil (Hamburg)
- Baxter Deutschland GmbH (Unterschleißheim)
- HypoVereinsbank (München)
- Stadtwerke Würzburg AG (Würzburg)
- Studentenwerk München (München)
- Landratsamt Aschaffenburg (Aschaffenburg)
- Deutsche Zentralgenossenschaftsbank (Frankfurt)

Mehr erfahren Sie unter www.beratung-fb.de

Oder nehmen Sie gleich persönlich Kontakt auf. Wir freuen uns über Ihr Interesse.

Frank Bartels Unternehmensberatung

Storcheneck 11 · 82140 Olching

Telefon +49. 8142. 66 95 281

Fax +49. 8142. 66 95 282

Mobil +49. 173. 9 46 15 42

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

Qualität. Messen.
Bewerten. Verbessern.



FRANK BARTELS
UNTERNEHMENSBERATUNG

GV-ZERT. Notwendig. Umfassend. Wirkungsvoll.

Qualitätsmessung und Qualitätsmanagement sind in den meisten Betrieben längst etabliert. Aber nicht in den angeschlossenen Verpflegungseinrichtungen. Auf den ersten Blick unlogisch, auf den zweiten verständlich. Denn die meisten Parameter etablierter Systeme lassen sich nicht übertragen:

Sie sind nur bedingt betriebswirtschaftlich ausgerichtet und vor allem nicht umfassend. Das gilt auch für Systeme, bei denen allein das Angebot und die Speisen bewertet werden.

Jetzt:

Es gibt ein Instrument für mehr Qualität in der Betriebsgastronomie, GV-ZERT

- Methodisch ausgerichtet
- Skalierbar
- Umfassend
- Praxisnah

GV-ZERT. Analytisch. Objektiv.

GV-ZERT untersucht und berücksichtigt alle wichtigen Faktoren. Unter anderem:

- Infrastruktur
- Personalmanagement
- Einkaufsorganisation
- Marketing
- Produktion
- Qualität
- Administration.

Vorhandene Daten werden genutzt und neue erhoben, dazu zählen auch Mystery-Besuche und Betriebsbegehungen.

Hier kommen zwei Perspektiven zum Tragen: die betriebswirtschaftliche und die gastronomische.

**Der Output ist überlegen,
weil der Input stimmt!**

Potenziale erkennen,
Qualität steuern.

Für jeden Faktor erhalten Sie eine individuelle Auswertung. Sie erkennen auf einen Blick, in welchen Bereichen Ihre Stärken liegen und wo Sie sich verbessern können.

Die Darstellung ist ausformuliert, enthält eine Schwachstellen-Analyse und konkrete Handlungsempfehlungen.

Damit bietet GV-ZERT einzigartige Systembausteine zur Unternehmensführung.

Stichworte hier:

- Management-Informationssystem
- Benchmarking
- Personalführung

Die Zertifizierung berücksichtigt auch die weichen Faktoren. Ihre Mitarbeiter sind eingebunden, denn nur durch sie können die gesetzten Ziele auch erreicht werden. Das stärkt den Team-Gedanken, motiviert und trägt damit zu einer Qualität bei, die messbar wirtschaftlicher ist!

Die Module von GV-Zert sind auch einzeln buchbar!

