



Wissen ist Genuss.

Wir bringen's auf den Punkt – Sie auf den Tisch.



TRANSGOURMET

Heute gut, morgen besser.

Moderne Küchenkonzepte mit Top-Beratung.

Sie sind im Bereich Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie oder Hotellerie tätig? Die herausfordernden Aufgaben der Verpflegung und Versorgung, z. B. in einer Klinik, einer Kindertagesstätte oder in einer Betriebsgastronomie, gehören zu Ihren täglichen Aufgaben? Dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen!

Denn wir – das Team Beratung & Konzept von Transgourmet – möchten Ihnen und Ihrem Betrieb im gegenseitigen Dialog Appetit auf Prozess-, Kompetenz- und Erfolgsoptimierung machen. Wir bieten Ihnen alle Leistungen von Transgourmet, die man zwar nicht essen und trinken, jedoch kalkulieren, planen und erfolgreich umsetzen kann.

Unser Motto: Wissen ist Genuss.

Unsere Zielsetzung: Wir begleiten Sie auf Ihrem Weg zu noch mehr wirtschaftlicher Effizienz und helfen Ihnen dabei, die Zufriedenheit Ihrer Gäste zu steigern.



Phase 1

Tipps & Tricks

Tipps und kostenfreies Infomaterial finden Sie unter: www.transgourmet.de/consulting

Phase 2

Seminare

Wir bieten Ihnen eine umfangreiche Auswahl an informativen Seminaren, Inhouse- und Online-Schulungen aus den unterschiedlichsten Bereichen an. Unsere Referenten sind Spezialisten auf ihrem Gebiet und vermitteln neben theoretischem Wissen auch jede Menge praktisches Know-how für den Arbeitsalltag Ihrer Mitarbeiter.

Phase 3

Individuelle Beratung

Intensive Rundum-Beratung mit 360°-Kompetenz. Individuell auf Ihren Verpflegungsbereich zugeschnitten und bis ins kleinste Detail gehen wir mit Ihnen in den Veränderungsprozess. Wir verstehen unseren Auftrag nicht als punktuelles Ereignis, sondern vielmehr als kontinuierlichen und partnerschaftlichen Prozess.



Wissen
ist
Genuss

Über den Prozess ans Ziel.



Wir erarbeiten mit Ihnen Schritt für Schritt das ideale Verpflegungskonzept für Ihre zukünftigen Versorgungsaufgaben. Wir helfen Ihnen beim Definieren von Zielen, der Formulierung von Projektfragen und einer initialen Analyse.

Unsere Profis geben alles für Ihren Erfolg.

Unser Ziel ist es, Ihnen bei der Optimierung Ihrer Küchenprozesse unter die Arme zu greifen und mit Ihnen an der wirtschaftlichen Effizienz Ihrer Verpflegung zu arbeiten. Im Mittelpunkt unserer Überlegungen stehen immer Ihre Gäste mit ihren individuellen Anforderungen.

In enger Zusammenarbeit mit Ihnen definieren, erarbeiten und verwirklichen wir die notwendigen Schritte für den Optimierungsprozess Ihrer Küche.

Zur Erfüllung einer ganzheitlichen Beratungsleistung bieten wir ein breites Spektrum an Konzepten und individuellen Services an.

Die vier wichtigsten Erfolgs-Komponenten für Sie sind:



- Nachhaltigkeit
- Qualität
- Wirtschaftlichkeit
- Sicherheit

Das nächste Level

Schritt für Schritt zum Erfolg.
Know-how in 3 Phasen.



Die richtigen Zutaten.

- **Nachhaltigkeit**

Nachhaltigkeit ist von immer größerer Bedeutung in der modernen Küche und auch beim Wirtschaften. Wir bieten Ihnen ein breites Angebot mit Themen rund um kulinarische Nachhaltigkeit, Entwicklung hin zum Bio-Angebot und alles zu Energieeffizienz und Energie- und Abfallmanagement.

- **Sicherheit**

Für Ihre Mitarbeiter und Gäste ist die Einhaltung von gesetzlichen Vorgaben immer von höchster Bedeutung. Wir schulen und informieren Sie zu allen wichtigen Vorgaben, Neuerungen und Maßnahmen, die Sie als Inverkehrbringer erfüllen müssen. Von der korrekten Kennzeichnung auf Speiseplänen über HACCP bis hin zu Notfallplänen und Hygienevorschriften.

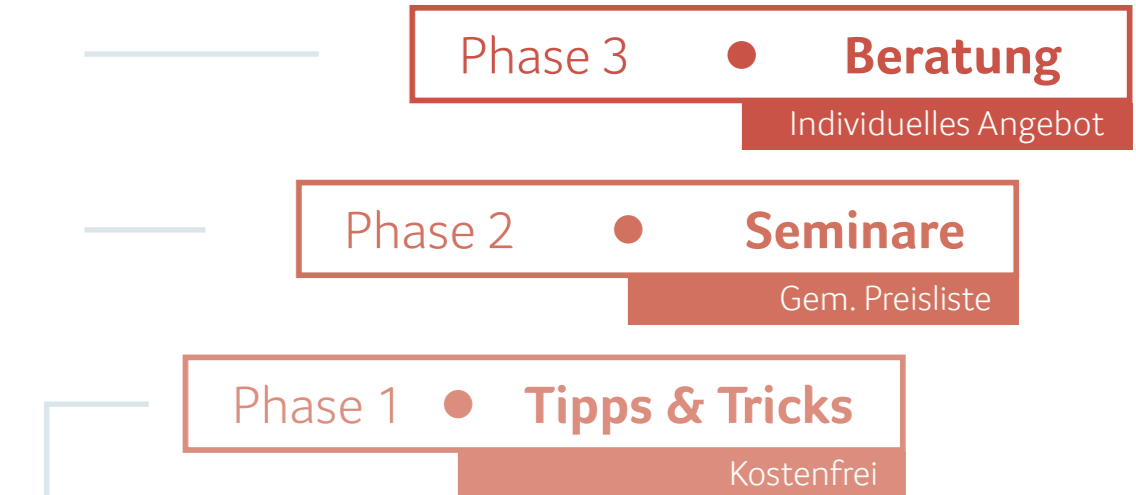


- **Qualität**

Die Sterneköche machen es vor! Ihre Gäste freuen sich, wenn sie immer die gewohnte, gleichbleibende Qualität bei Ihnen vorfinden. Von der Rezeptentwicklung über individuelle IT-Lösungen bis zum kompletten Verpflegungskonzept bieten wir Ihnen alles für den optimalen Genuss Ihrer Gäste.

- **Wirtschaftlichkeit**

Die nüchterne Welt der Zahlen? Keinesfalls. Um gut zu wirtschaften, spielen diverse spannende Faktoren eine entscheidende Rolle. Nur wer seine Kennzahlen lesen kann, weiß, wie es um den eigenen Betrieb wirklich steht. Warenwirtschaftssysteme richtig und effektiv einsetzen und bestehende Steuerungsmöglichkeiten zu optimieren ist unser Anspruch und unser Angebot an Sie.



Einfach probieren,
vertiefen und meistern.

Jeder isst anders.

Spezielle Anforderungen erfordern spezielle Produkte und differenziertes Know-how. Die Verpflegung von Senioren bringt andere Anforderungen mit sich als die für Schüler und Jugendliche. Die Verpflegung in Krankenhäusern stellt Verantwortliche vor andere Herausforderungen als die in einer Betriebskantine oder Uni-Mensa. Unser Beratungsportfolio umfasst deshalb spezialisierte Verpflegungskonzepte und Lösungen für die Bereiche:

Gemeinschaftsverpflegung – Krankenhäuser, Altenheime, Kliniken

(Betriebs-)Restaurants – Hotels, gastronomische Einrichtungen

Systemgastronomie – Standardisierte Gastronomie, Automatenverpflegung und Außer-Haus-Gastronomie

Schulverpflegung – Schulen, Kindergärten/Tagesstätten, Mensen

**Maßnahmen
und Konzeption**

**Veränderung
und Umsetzung**

**Ergebnis und
Nachbetrachtung**

Wir begleiten Sie von der Erstellung des Maßnahmenkatalogs bis zur Umsetzung der neuen Prozesse. Mit Top-Beratung und dem passenden Konzept kreieren wir zusammen ein Erfolgsrezept.

Ihr Nutzen

Nachhaltigkeit

Lebensmittelabfall vermeiden, Energieressourcen schonen und gezielt einsetzen. Nachhaltigkeit ist so vielfältig und kann für Ihre Küche einen hohen Imagefaktor darstellen. Auf diesem Weg begleiten wir Sie gerne.

Sicherheit

Seien Sie auf Ausnahmesituationen vorbereitet. Mit Know-how und der richtigen Unterstützung lässt sich jede Krise bewältigen. Wir stellen Ihnen all das Wissen zur Verfügung, das Sie benötigen, um Ihre Küche krisenfest zu machen.

Qualität

Von der Rezeptentwicklung über den Menümanager bis hin zu individuellen Verpflegungskonzepten profitieren Sie von unserer Beratung. Wir geben alles, damit Sie Ihren Gästen optimalen Genuss bieten können.

Wirtschaftlichkeit

Zahlen, Daten und Fakten. Diese zu kennen, interpretieren zu können und wirtschaftliche Schlüsse daraus zu ziehen, macht Sie langfristig erfolgreich. Unsere Experten unterstützen Sie dabei gerne mit Detailwissen.

Umsetzungsbegleitung

Wir begleiten Sie vom Projektstart bis hin zur Umsetzung. Gemeinsam setzen wir mit Ihnen die Lösungen in die Tat um. Hier stellen wir Ihnen kompetente Spezialisten zur Verfügung.

Das ist 360° Kompetenz durch Transgourmet.



Appetit auf Optimierung?

www.transgourmet.de/beratung-konzept





**BERATUNG
& KONZEPT**

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG

Amtsgericht Darmstadt HRA 85580, Sitz: Riedstadt • Persönlich haftende Gesellschafter: Transgourmet Central and Eastern Europe GmbH, Riedstadt – AG Darmstadt HRB 95033
Geschäftsführer: John Matthew (Vorsitz), Frank Seipelt (Vorsitz), Manfred Hofer

Transgourmet Central and Eastern Europe AG, Basel (Schweiz) – Handelsregister Kanton Basel-Stadt CHE-116.103.244 • Verwaltungsrat: Hansueli Loosli (Präsident), Adrian Werren
Zentrale: Albert-Einstein-Str. 15 | 64560 Riedstadt • Tel.: 0 800 1 722 722 | Fax: 0 800 1 744 744 • www.transgourmet.de