



**Vollhotels aller Kategorien - Hotels garni  
Boardinghäuser/Apart-Hotels**



**Systemgastronomie - Handelsgastronomie  
Klassische öffentliche Gastronomie  
Verkehrsgastronomie**



**Messe- und Veranstaltungsgastronomie  
Gastronomie in Freizeiteinrichtungen**

### **HoGaBeratung**

Friedrichstr. 29 - D-35469 Allendorf  
Tel.: 06407-90 50 351 Fax: 06407-90 50 321



# **HoGaBeratung**

Gastronomie- und Hotellerieberatung  
Catering- und Eventberatung  
Personalschulungen und HACCP-Umsetzung



	Prozess Optimierung	Turn-around Runder Tisch	Projekt-Relaunch	IT-Organisation	Audit Handbuch	MA-Prozesse
Service und Buffet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Küche und Speisevorbereitung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frontcooking und Grillevents	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Catering und Eventgastronomie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Backoffice und Management	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Speise- und Getränke kalkulation		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Unsere **Mitarbeiter** und **Kompetenz-Partner** verfügen über einen breiten Erfahrungshintergrund mit eindeutigen Kompetenzen für die Branchen und den darin notwendigen Beratungsstrukturen.

**Auszug:**

**Küche:** Abfallwirtschaft, Ablauforganisation, Bestellorganisation, HACCP, Funktionsplanung, Inventarplanung, Kalkulation, Personaleinsatzplanung, Prozessoptimierung, Qualitätssicherung, Rationalisierungsprogramme, Raumgestaltung, Team-Training, Wareneinsatzoptimierung

**Service:** Entwicklung von Serviceabläufen, Innenarchitektur und Raumplanung, Personaleinsatzoptimierung, Team-Training, Vergütungssysteme, Verkaufstraining

**Backoffice, Management:** ABC-Analyse, Buchführung, Benchmarking, Controlling, Corporate Design und Corporate Identity, Einkaufsabläufe und -optimierung, Ertragswertberechnung, Finanzierungsberatung, Fördermittellotse, Franchise-Systemberatung, Geschäftsführung, Investitionsplanung und -durchführung, IT-Strukturen, Kalkulation, Kennzahlenmanagement, Marketing, Personalbedarfsplanung, Personalbeschaffung, Rating, Reporting, Standortanalysen, Verbundvorteile, Werbung, Wettbewerbsanalysen

**Unsere Beratung ist förderwirksam**

Nur viele Gastronomen und Unternehmer wissen dies nicht. Als gelistete Berater in Organisationen und Verbänden haben wir direkten Zugriff auf über 800 derzeit aufgelegte Förderprogramme von Bund, Ländern und der KfW-Bank

**Sie erhalten bis zu 4.500 € Beratungsförderung**

**Existenzgründung - Innovations- und Strategieberatung - Sicherungsberatung - Runder-Tisch - Turnaroundberatung  
Marketingberatung - Eventberatung - Personalentwicklung - PR-Strategie - Controlling und Kostenmanagement - Fördermittellotse**



#### Projekt 15-2007-T

- Gestaltung des Event-Marketings
- Gestaltung der Themenbars
- Umsetzungsberatung der Live-Acts
- Einführung eines rigiden Kostenmanagements
- Verkaufsschulungen des Service-Personals
- Neugestaltung der Getränkekarte und Angebotsmappe

Zusammenarbeit mit den Firmen Franke, Bacardi, SB-Union und dem Wetteraukreis

#### Projekt 7-2006-B

- Gestaltung des Event-Marketings
- Business-Planung und Gründungsberatung
- Liquiditäts- und Rentabilitätsplanung
- Bankbegleitung und Finanzierungskonzept
- Unterstützende Beratung während der Anmietung
- Konzeptionierung des Lounge-Bereiches
- Beratung bei der Gestaltung der Themenbars
- Umsetzungsberatung der Live-Acts
- Implementierung der Personaleinsatzpläne
- Beratung bei der Auswahl der Security

Zusammenarbeit mit der Volksbank Mittelhessen

#### Projekt 7-2008-G

- Bestimmung des Marktauftritts
- Gründungscoaching und Projektcontrolling
- Meilensteinplanung und Überwachung des Umbauprojektes
- Erstellung des Finanzierungskonzepts und Umsetzung über Bankbegleitung
- Entwicklung der Küchenabläufe / Planung-Lieferung-Montage der Küche
- Installation und Unterweisung von HoGaKalk®
- Layoutentwicklung und Komplettumsetzung der Corporate Identity
- Umsetzungsberatung der Live-Acts und Themenabende
- Implementierung der Personaleinsatzpläne
- Riskbestimmung und Umsetzung des Risk-Managements
- Unterstützung bei der Organisation des Backoffice

Zusammenarbeit mit den Firmen I-O, Design&Effects, SB-Union, Franke, Holzdesign Kronenberg, Partner des Netzwerkcenter.org und der Volksbank Mittelhessen

#### Projekt 4-2002-B

- Businessplanung und Gründungsberatung
- Liquiditäts- und Rentabilitätsplanung
- Bankbegleitung und Finanzierungskonzept
- Aufbau der Lieferantenbeziehungen
- Mitgestaltung der Themeneinrichtung
- Umsetzungsplanung der Speise- und Getränkeangebote

Zusammenarbeit mit der Weiseler Volksbank



## Projekt 2-2007-T

- Runder-Tisch-Beratung
- Turnaroundberatung
- Neukonzeption des Marketing-Mixes
- Kalkulation des Speise- und Getränkeangebotes
- Neugestaltung der Speisekarte und Angebotsmappe
- Implementierung weiterer Serviceangebote
- Einführung eines Catering-Angebotes mit Bestimmung der Speisevarianten
- Implementierung der HACCP mit entsprechender Erstellung eines Handbuchs

Zusammenarbeit mit der Fa. Schmall, SWG, Creditreform, SB-Union, Finanzamt, Firmen aus dem Netzwerkcenter.org und regionalen Banken

### Wir akzeptieren Aufträge, wenn...

- wir uns für kompetent halten
- wir genügend Zeit haben, um seriös zu arbeiten
- die Chemie mit dem Auftraggeber stimmt
- sich der Einsatz für den Mandanten rechnet

## Erfolgsbilanz aus Projekt 2-2007-T

### *Vor Beratung / Krise*

- *Eigenkapitalvernichtung von 48.000 € in 18 Monaten*
- *28 Gläubiger mit 36.000 € Schuldsumme*
- *hohe Fluktuation beim Personal*
- *37 % Umsatzrückgang p. a.*
  - *negative Rentabilität*
- *41 % Wareneinsatzquote*
- *Überblickverlust im Backoffice*
- *hoher Kontokorrentaufwand*
- *familiäre Spannungen*

## Nach 6-monatiger Beratung

- Es konnten wieder Privatentnahmen von monatl. 1.800 € vorgenommen werden
  - Moratorium mit den Gläubigern
- Schuldenabbau von 19.000 € /in 6 Mon.
  - Bildung eines Personalstammes
- Steigerung des Umsatzes um 43 % p. a.
  - DB-Kalkulation / ROI von 11 % p. a.
  - Ø 31 % Wareneinsatzquote
  - Organisation des Backoffices
- Entwicklung eines erweiterten Produktportfolios
  - Anwendung eines straffen Controllings
- Wechsel der Steuerberatung / Neuorganisation der Buchhaltung / Einsparung hierbei: 2.450 €
  - Bonusvergütungen durch neue Lieferantenvereinbarungen über 1.500 €
- Erfolgreiche Nachverhandlungen im Pachtvertrag / dadurch 4.800 € Kosteneinsparungen p. a.
  - Kosteneinsparungen durch Energieberatung in Höhe von 980,- € p. a.
  - Senkung des Werbe- und Druckaufwandes um 2.500 € p. a. bei höherem Response
- Optimierung des Verwaltungsaufwandes um 15%
  - Senkung der Zinsaufwendungen durch Neustrukturierung des Kreditportfolios

## Wieder Lust am eigenen Betrieb



**Die Theorie:** Zur Sicherung der Qualität müssen STANDARDS festgelegt werden, die stabile Abläufe und gleichbleibende Qualität in den Betrieb bringen.

**Die Praxis:** Der Chef (auch Küchenchef / Restaurantchef) des Hauses bestimmt die Qualität. Sie ist leider nicht festgelegt und festgeschrieben, kommt meist aus dem Bauch der Entscheidungsträger heraus und ist großen Schwankungen unterworfen.

**Unser Weg:** Wir setzen keine ISO-Normen ein, sondern arbeiten mit praxisnahen Modulen / Methoden an den Verbesserungen.

## Inhalt der Beratung

### Standardisierung und Qualitätssicherung

- Festlegen von Qualitäts- und Servicestandards
- Konzepte zur Qualitätssicherung
- Erstellen von Anforderungskatalogen
- Qualitätskontrollen
- Entwicklung und Lancierung von neuen Produkten
- Innovationsberatung

### Wir akzeptieren Aufträge, wenn...

- wir uns für kompetent halten
- wir genügend Zeit haben, um seriös zu arbeiten
- die Chemie mit dem Auftraggeber stimmt
- wir mit allen Beteiligten etwas bewegen können

### Nutzen:

- ✓ Gesamtheitliche Optimierung des Unternehmens
- ✓ Nutzung aller vorhandenen Potentiale
- ✓ Geringere Kosten bei besserer Qualität
- ✓ Festgelegte Standards garantieren Qualität
- ✓ Kein praxisfernes Normensystem
- ✓ Geordnete, organisierte Abläufe im Betrieb
- ✓ Weniger Fehler = weniger Kosten = mehr Gewinn



## Tools

... die wir einsetzen:  
Gastro-Check  
Gastro-Management  
Controlling-Planer  
HOGaKalk®

**Die Theorie:** Unter Optimierung versteht man eine Verbesserung eines Vorgangs oder Zustands bezüglich der Qualität, der Kosten oder der Effizienz.

**Die Praxis:** Unter Optimierung wird meist nur eine Verbesserung der Arbeitsabläufe verstanden. Dies ist aber nur ein Teil einer Optimierungsmaßnahme, denn bei einer Optimierung muss der Betrieb als Gesamtheit betrachtet werden.

## Inhalt der Beratung

### Controlling - Kontrollsysteme - Prozessoptimierung

- Erstellen von Checklisten und Arbeitshilfsmitteln aller Art

### Organisation von Einkauf, Warenannahme und Lagerung

- Rezepturen und Preiskalkulation
- Entwicklung und Lancierung von neuen Produkten
- Einführung eines Kennzahlenmanagements
- Anfertigung von Soll-/Ist-Listen

### Wir akzeptieren Aufträge, wenn...

- wir uns für kompetent halten
- wir genügend Zeit haben, um seriös zu arbeiten
- die Chemie mit dem Auftraggeber stimmt
- wir Ihnen mehr bieten können als das, was Sie bereits umgesetzt haben

**Die Theorie:** Eine gute Strategie basiert immer auf dauerhaftem Kundennutzen. Ein Betrieb ohne zufriedene Kunden hat keine Chance, im harten Wettbewerb zu bestehen!

**Die Praxis:** 30 % aller Unternehmen sind planlos - also ohne Strategie & Planung. 70 % aller Insolvenzen sind darauf zurückzuführen.

#### Die strategischen Schritte:

##### 1. Unternehmensanalyse

- Abklären der Ausgangssituation „Wo stehen Sie zur Zeit“

##### 2. Ziel festlegen

- Ein klar definiertes Ziel ist die Grundlage jeder Strategie

##### 3. Strategie entwickeln

- Bedürfnisse der Gäste / Betrieb / MA einfließen lassen

##### 4. Strategie umsetzen

- Veränderungen - Maßnahmen - Kompetenzen

#### Wir akzeptieren Aufträge, wenn...

- wir uns für kompetent halten
- wir genügend Zeit haben, um seriös zu arbeiten
- die Chemie mit dem Auftraggeber stimmt
- **wir auf Ihre Fragen die passenden Antworten haben**

**Positionierung = Marktorientierung**  
Positionierung ist das Schaffen eines Wettbewerbsvorteils.  
Dazu muss sich der Gastronom intensiv mit seinen Mitbewerbern (Benchmarking) und Gästen (Bedarfsanalysen) auseinandersetzen.



**Die Theorie:** Zufriedene Gäste kommen wieder und bringen neue mit . . .

**Die Praxis:** Gäste kommen nur wieder, wenn sie einen wirklichen Grund dazu haben!

„Emotionale Bindung - Preis- oder Leistungsvorteil - Begeisterung“  
 30 % aller Unternehmen versuchen mit unkoordinierten Aktionen ihre Kunden zu binden, was nur selten gelingt.

Im Vergleich zur Stammkundenbindung kostet eine Neukundengewinnung sieben Mal so viel.

#### **Unser Angebot:**

Planung und Umsetzung des Kundenbindungs-Systems  
 Erheben / Auswerten der Gäste-Daten und -Meinungen  
 Schaffung von Messgrößen als Entscheidungsgrundlage  
 Einführung des Systems  
 Kontrolle und Umsetzung von neuen Ideen

#### **Nutzen:**

- ✓ Klare Informationen über Stammkunden-Wünsche
- ✓ Wirksame, kostengünstige Bindung von Kunden
- ✓ Höherer Umsatz und mehr Erfolg

#### **Wir akzeptieren Aufträge, wenn...**

- wir uns für kompetent halten
- wir genügend Zeit haben, um seriös zu arbeiten
- die Chemie mit dem Auftraggeber stimmt
- wir überzeugt sind, eine Ertragssteigerung zu erzielen

## Umsetzung der HACCP-Verordnung

- Übergabe und Einführung aller notwendigen Informationen und Ordnungsgrundlagen
- Übergabe eines HACCP-Ordners (betriebsorientiert)  
Inhalt: Checklisten / Reinigungspläne / Lieferantenbewertungen etc.
- Unterweisung der Mitarbeiter

## Entwicklung und Neugestaltung der Speise- und Getränkekarte

- Neukonzeptionierung und Layoutberatung
- Beratung zur Optimierung des Angebotsportfolios
- Kalkulation (DB-Kalkulation / PrimeCosting / Zuschlagskalkulation)
- Druckfertiger Vorlagenentwurf für eine Speisekarte  
4-seitig / 4/4-farbig / DIN A4 gefalzt
- Unterweisung der Mitarbeiter

### Wir akzeptieren Aufträge, wenn...

- wir uns für kompetent halten
- wir genügend Zeit haben, um seriös zu arbeiten
- die Chemie mit dem Auftraggeber stimmt
- wir Impulse zur Weiterentwicklung Ihres Betriebes setzen können

## Auszug aus unseren Leistungen

### Aufbau und Umsetzung der Corporate Identity \*

- **Visitenkarte, beidseitig bedruckt**  
Druck auf 300g weiß, 4/4 -farbig,  
1.000 Stück
- **Briefbogen, Geschäftspapier**  
DIN 676, 90g, Kopfbogen, 1.000 Stück
- **Imagebroschüre**  
DIN Lang Hochformat, 6-seitig, Wickelfalz,  
135g, 4/4-farbig, 5.000 Stück
- **Basis-Internetauftritt**  
Profil / Leistungen / Referenzen / Kontakt-  
maske / Impressum / Einbindung der e-  
Mailadresse
- **Wort-Bildmarke mit Stildefinition**

\* CD mit sämtlichen digitalen Vorlagen

\* schriftliche Übertragung der Nutzungsrechte



**Die Theorie:** Ziel ist es, motivierte, leistungsorientierte Mitarbeiter aufzubauen. Diese müssen ihr Aufgabengebiet genau kennen, um selbstständig, zielorientiert und mit Begeisterung ihre Aufgaben erledigen zu können.

**Die Praxis:** Meistens ist es heute gleich schwierig, qualifizierte Mitarbeiter zu bekommen - wie Gäste.

Daher wird eine professionelle Mitarbeiterführung zum entscheidenden ERFOLGSFAKTOR. Hohe Fluktuationsraten beim Personal sind in der Gastronomie und Hotellerie leider üblich. Häufiger Wechsel der Mitarbeiter verursacht enorm hohe Kosten für Suche und Einschulung neuer Mitarbeiter.

#### **Unsere Themen gliedern sich in folgende Kategorien:**

Unterstützt werden unsere Seminare über  
60 eigens entworfene **Academy-Handbücher**  
und über 170 **HoGa-Infotheken**

Marketing & Kommunikation  
Service und Verkauf  
Warenkunde & Hygiene  
Küchen- und F&B-Management  
Mitarbeiterführung  
Management  
Persönlichkeitsbildung & Motivation

#### **Wir akzeptieren Aufträge, wenn...**

- wir uns für kompetent halten
- wir genügend Zeit haben, um seriös zu arbeiten
- die Chemie mit dem Auftraggeber stimmt
- **wir durch unsere Schulungen zu mehr Erfolg und Effizienz in Ihrem Betrieb beitragen**

**HoGaBeratung** ist ein Unternehmen der Firmengruppe:  
GüssVita Kompetenzzentrum  
Inh.: Cerstin Güss  
Friedrichstr. 29 - D-35469 Allendorf  
[www.kompetenzzentrum-guessvita.de](http://www.kompetenzzentrum-guessvita.de)

