

GASTRO-KONZEPTE FÜR BETRIEBE MIT WENIG PLATZ UND KLEINER KÜCHE · WIEN UND UMGEBUNG

Mehr Umsatz mit Speisen. Weniger Aufwand hinter den Kulissen.

Ich helfe Cafés, kleinen Lokalen, Freizeit- und Eventbetrieben, aus wenig Platz und einer kleinen Küche ein Gastro-Angebot zu machen, das sich rechnet und im Alltag einfach läuft.

Das Potenzial

- Mehr Umsatz pro Besuch mit Gästen, die schon da sind
- Produkte, die einfach zu lagern, zuzubereiten und zu verkaufen sind
- Gute Margen durch Einkauf, Kalkulation und Preisgestaltung
- Speisenpakete für Gruppen- und Firmenbuchungen
- Personalaufwand und Komplexität unter Kontrolle

Leistungen

- Konzeptentwicklung
- Kalkulation und Preise
- Lieferanten, Produkte und Verpackung
- Abläufe und Arbeitsanweisungen
- Gruppen- und Eventpakete
- Begleitung bei der Umsetzung

Ablauf

- 1 Kostenloses Erstgespräch bei Ihnen vor Ort in Wien und Umgebung
- 2 Schriftliches Angebot mit klarem Umfang und Preis
- 3 Konzept, Kalkulation und Lieferanten
- 4 Umsetzung, so viel Sie abgeben möchten

Mein Ziel ist immer der größte wirtschaftliche Ertrag mit dem geringsten Aufwand im Betrieb.

Keine große Küche nötig. Ein Angebot, das zu Platz, Ausstattung und Team passt.

Jan Werner entwickelt Gastro-Konzepte für kleine Betriebe und bringt rund zehn Jahre Erfahrung als Küchenchef und Restaurantleiter mit: Einkauf, Lieferantenverhandlungen, Personal, Kalkulation, Preisgestaltung und Speisekartenentwicklung.

Schwerpunkt: kleine Gastro-Lösungen, die mit wenig Platz, wenig Ausstattung und wenig Personal funktionieren.

KONTAKT

Jan Werner

janwerner@sideorder.at

www.sideorder.at