

DAS ERFOLGSREZEPT

für Ihre Catering- Ausschreibung

BONVITA
GROUP
360° HOSPITALITY

IHRE CHECKLISTE für alle wichtigen Zutaten!

1. Wie viele Mitarbeiter arbeiten in Ihrem Unternehmen aktuell?
- Anzahl Mitarbeiter gesamt, davon
- gewerbliche Mitarbeiter
- Angestellte
- Schichtarbeiter
- Mitarbeiter im Aussendienst
2. Wie viele Mitarbeiter könnten theoretisch zum Mittagessen täglich kommen? (Diese Frage ist zur Ermittlung und Abgleich des aktuellen Potentials vor Ort wichtig)
- Mittagessen
3. Wie viele Essen haben Sie aktuell ? (Bitte die aktuelle Zahl der täglich ausgegebenen Essen ermitteln)
- Mittagessen
4. Wie sieht der Serviceumfang in Ihrem Haus aktuell aus, und wie sind die aktuellen Öffnungszeiten?
- Frühstück von bis
- Mittagessen von bis
- Konferenz/Gästedienst von bis
- Automaten von bis
- Abendöffnung von bis
- Mobile Service-
dienstleistungen/
Brotzeitwagen etc. von bis
- 5.1 Wie viele Automaten werden aktuell versorgt?
- Anzahl Automaten
- Kaffeeautomaten
- Getränkeautomaten
- Zwischenverpflegungsautomaten
- 5.2 Wer führt den Automaten-service durch?
- Caterer
- Operator
6. Ist geklärt, ob Mieten für Automaten anfallen?
- ja nein
- Wenn ja, wie hoch sind diese?
_____ €
7. Wie viele Öffnungstage haben Sie aktuell pro Jahr in Ihrer Betriebsrestauration?
- Öffnungstage
8. Haben Sie Informationen, wie den aktuellen Speiseplan inkl. Preise, Preise der einzelnen Bewirtschaftungsbereiche für Frühstück, Automaten, Kaffee, Gäste und Konferenzen verfügbar? (Diese Angaben sind wichtig, damit ein potentieller Dienstleister zu gleichen Konditionen anbietet. Dies ermöglicht Ihnen eine bessere Vergleichbarkeit der Angebote)
- Preislisten
- Speiseplan
- Konferenzkarte
- Übersicht Automaten
9. Wie viele Mitarbeiter sind aktuell im Küchenbereich tätig?
- Koch Kasse
- Küchenhilfe Reinigung
- Servicekraft
10. Sind die genauen Personalkosten inkl. der Lohnnebenkosten pro Jahr geklärt und festgehalten? (Dies ist für die Bewertung des Personalübergangs nach §613 a von großer Wichtigkeit für Sie)
- ja nein
- Wenn ja, welche Kosten entstehen hier?
_____ €
11. Gibt es besondere Themen, die bei einer Personalübernahme nach §613 a noch zu berücksichtigen sind (wie z.B. Altersvorsorge oder Pensionszusagen etc.)? Wenn ja, welche?
- ja nein
- _____

JA, ich bin #HUNGRIG auf mehr...

IHRE CHECKLISTE für alle wichtigen Zutaten!

12. Reinigt Ihr Dienstleister aktuell auch den Gastraum?

ja nein

Welche Kosten entstehen hier?

_____ €

13. Ist geklärt, ob ein KFZ zur Erbringung der Servicedienstleistung notwendig und vorhanden ist?

ja nein

Wenn ja, welche Kosten entstehen?

_____ €

14. Haben Sie genau ermittelt, wie hoch die aktuellen Betriebsnebenkosten für Reinigungsmittel, Software, Werbemittel etc. sind?

ja nein

Wenn ja, wie hoch sind diese?

_____ €

15. Ist geklärt wie die Wäschereinigung der Mitarbeiter funktioniert und wie hoch die Kosten sind?

ja nein

Wenn ja, wie hoch sind die Kosten?

_____ €

16. Was für eine Art Kassensystem ist im Einsatz?

bargeldloses Zahlungssystem

Bezahlung mit Bargeld

17. Sind die Gesamtkosten für die Berufsbekleidung der Kantinen-Mitarbeiter bekannt und ist geklärt, wer die Verantwortung hierfür hat?

ja nein

Die Verantwortung liegt bei:

18. Werden die Infrastruktur und die Medienkosten wie Strom Wasser etc. zur Verfügung gestellt?

ja nein

19. Subventionieren Sie den Betrieb Ihrer Betriebsrestauration?

ja nein

Wie hoch ist die jährliche Subvention, die Sie an einen Dienstleister bezahlen oder Sie selbst aufbringen?

_____ €

20. Wie sieht Ihr aktuelles Vertragswerk mit Ihrem Dienstleister aus?

Real

Pauschal

Pacht

21. Führen Sie Mitarbeiter Befragungen durch und wenn ja, wie?

ja nein

Nutzen Sie dazu digitale Feedback Systeme?

ja nein

Wenn ja, welche?

22. Werden Sie regelmäßig über die betriebswirtschaftliche Entwicklung der Restauration informiert?

ja nein

23. Was wird zur Verfügung gestellt

originale Buchhaltungsunterlagen

oder aufbereitet Werte

24. Wie schätzen Sie das Reporting ein?

1- sehr gut 4- ausreichend

2- gut 5- mangelhaft

3- befriedigend 6- ungenügend

25. Fühlen Sie sich vollumfänglich informiert, was das Reporting betrifft?

1- sehr gut 4- ausreichend

2- gut 5- mangelhaft

3- befriedigend 6- ungenügend

JA, ich bin #HUNGRIG auf mehr...

IHRE CHECKLISTE für alle wichtigen Zutaten!

26. Wie bewerten Sie selbst die Qualität der aktuell erbrachten Dienstleistung?

- 1- sehr gut 4- ausreichend
 2- gut 5- mangelhaft
 3- befriedigend 6- ungenügend

27. Was ist Ihnen an einer Betriebsrestauration besonders wichtig?

- für zufriedene Mitarbeiter sorgen
 die Teilnehmer-Quote in der Kantine zu steigern
 den Unternehmenszuschuss zu minimieren
 für Ruhe & Zufriedenheit in der Kantine zu sorgen
 die Kostenvorgabe der Geschäftsführung einzuhalten

28. Soll ein Dienstleister in die Küche oder Hardware investieren?

- ja nein

Wenn ja, was wäre Ihre Wunschvorstellung?

Bitte die Summe nennen

_____ €

30. In der Zusammenarbeit mit einem Dienstleister, welcher Satz würde Ihre Top Priorität auf dem Punkt bringen?

Mögliche Antworten :

- es muss einfach laufen
 Abwechslung und Kreativität etc.
 die Mitarbeiter sollen gesundes und frisches Essen bekommen
 neue Ideen
 die Mitarbeiter sollen begeistert sein

Anmerkungen:

29. Welche Küchentechnik zur Speisenversorgung haben Sie aktuell im Einsatz?

- Konventionelle Küche
 TK-Küche
 Mischküche
 Anlieferung

HUNGRIG auf mehr?

JETZT kostenfreien Beratungstermin vereinbaren!



Ihr direkter Ansprechpartner:

Uwe Weigelt
Tel. +49 160 5508433
Mail uwe.weigelt@bonvitagroup.com

BONVITA
GROUP
360° HOSPITALITY

