



YOUR OPERATIONAL HOSPITALITY  
**ASSIST.ANCE**

*„Wir bringen jahrzehntelange Food & Beverage Erfahrung mit, die fachlich einzigartig ist und es Ihnen ermöglicht, Ihre gastronomischen Themen umzusetzen und zu optimieren.“*

# MEET OUR TEAM



**Ralf Lampe**

Food & Beverage

---

- Projekt & Konzeptrealisierung
- Standardisierung
- F&B-Audits
- Workshops & Schulungen
- Interimsmanagement



**Reinhard zur Kammer**

Küche

---

- Kochtechniken
- Anwendung neuer Technologien
- Prozess & Arbeitsabläufe
- Lehrunterweisungen-Küche



**Michael Albrecht**

Service

---

- Service & Bar Schulungen
- Interimsmanagement
- Event- und Bankettbetreuung/Koordination



**Oliver Edelmann**

Küche & Patisserie

---

- Patisserie-Schulungen & Kurse
- Standard - Umsetzung
- Qualitäts- & Mystery Checks
- Hotel Eröffnungen

## NEUES FRÜHSTÜCKSKONZEPT & Konzernweite Umsetzung

<b>KATEGORIE</b>	4* Hotel Kette, 34 Hotels
<b>THEMA</b>	Frühstück mit hohen Kosten, geringe Gästezufriedenheit, kein Standard, kein einheitliches Erscheinungsbild, keine abgestimmten Abläufe, sowie hohe Personalkosten
<b>UNSER SERVICE</b>	Konzeptentwicklung, Produkt- sowie Equipment-Standard, Umsetzungsleitfaden, Einführungsworkshop und individuelle Hotelunterstützung bei der Umsetzung
<b>ERGEBNIS</b>	einheitlicher Markenauftritt, Qualitätsniveau und Kostenstruktur



Verbesserung der Qualität, Präsentation  
Wirtschaftlichkeit Effizienz und Transparenz

**+ 20% Gäste Zufriedenheit**

**+ 6% Breakfast Revenue**

## A LA CARTE GUIDELINES

Einschließlich Roll Out-Workshop

<b>KATEGORIE</b>	4* Hotel Kette, 21 Hotels
<b>THEMA</b>	Personalmangel, kurze Öffnungszeiten und geringer Umsatz
<b>UNSER SERVICE</b>	Entwicklung eines markenorientierten a la carte Konzeptes, Leitfaden mit Leistungs- und Produktstandards, sowie standardisierten Prozessen, die auch von nicht spezialisiertem Personal bedient werden können, Standard-Menüstruktur Kalkulationstabelle mit Menu Engineering Analyse Tool
<b>ERGEBNIS</b>	stabilisierte Öffnungszeiten und Umsätze



Verbesserung der Mitarbeiterzufriedenheit, Reduzierung Food Waste, Verbesserung der GuV

**+ 8% Restaurant Umsatz**

**+ 3% F&B Profit**

## INTERNER F&B AUDIT

Inkl. individuellem Workshop- und Maßnahmenplan

<b>KATEGORIE</b>	4* Hotel Kette, 12 Hotels
<b>THEMA</b>	F&B Profit $\emptyset < 3\%$ , ineffiziente F&B-Abteilungen
<b>UNSER SERVICE</b>	Lokale F&B-Audits – einschließlich Analyse der Gästezufriedenheit, tiefgreifende Überprüfung der Abteilung, Konsolidierung der Wahrnehmung, Entwicklung kurz- und langfristiger Maßnahmen – begleitende Unterstützung und Aufarbeitung
<b>ERGEBNIS</b>	Wissen erhöht, Gesamtergebnis der GuV verbessert



Verbesserung des allgemeinen Handlings, der Prozesse sowie dem Bewusstsein und Reduzierung der Kosten

**$\emptyset > 7,5\%$  F&B Profit**

# REFERENZENZEN



Seit 2003 begleitet unser Team die DSR-Hotel-Holding für alle Marken kontinuierlich durch alle gastronomischen Epochen und Entwicklungen als führender Teil des F&B-Managements. Wir haben die aktuellen verschiedenen F&B-Konzepte maßgeblich konzipiert, entwickelt, operativ umgesetzt, geschult und die konstante Qualität überwacht. Wir haben die Grundlagen und Vorgaben für die Bauplanung und Umsetzung definiert.



- Projekt & Konzeptrealisierung
- Standardisierung



Als Food & Beverage Area Chef Central Europe war Ralf - 5 Jahre lang für 45 Hotels der Gruppe im Bereich F&B verantwortlich und hat maßgeblich die Profitabilität, Einhaltung und Umsetzung von Standards, gastronomische Umbauprojekte, Neueröffnungen, Entwicklung von Tagungskonzepten gesteuert. Seit 2005 haben wir sowohl die Gruppe als auch einzelne Hotels in unterschiedlichen Konstellationen unterstützt und begleitet.



- Audits
- Umsetzung von Standards



Seit 2022 arbeiten wir kontinuierlich als externer Partner für die ACHAT Hotelgruppe mit der Hauptverantwortung für den Bereich Food & Beverage. In dieser Zeit haben wir Optimierungsmaßnahmen, Workshops, Trainings und Coachings für die Marke ACHAT durchgeführt und umgesetzt. Für die Marke LOGINN haben wir das gesamte F&B-Konzept mit den Modulen Frühstück, Konferenz, a la carte und Shop entwickelt, umgesetzt und geschult.



- Konzeptentwicklung
- Workshops & Schulungen

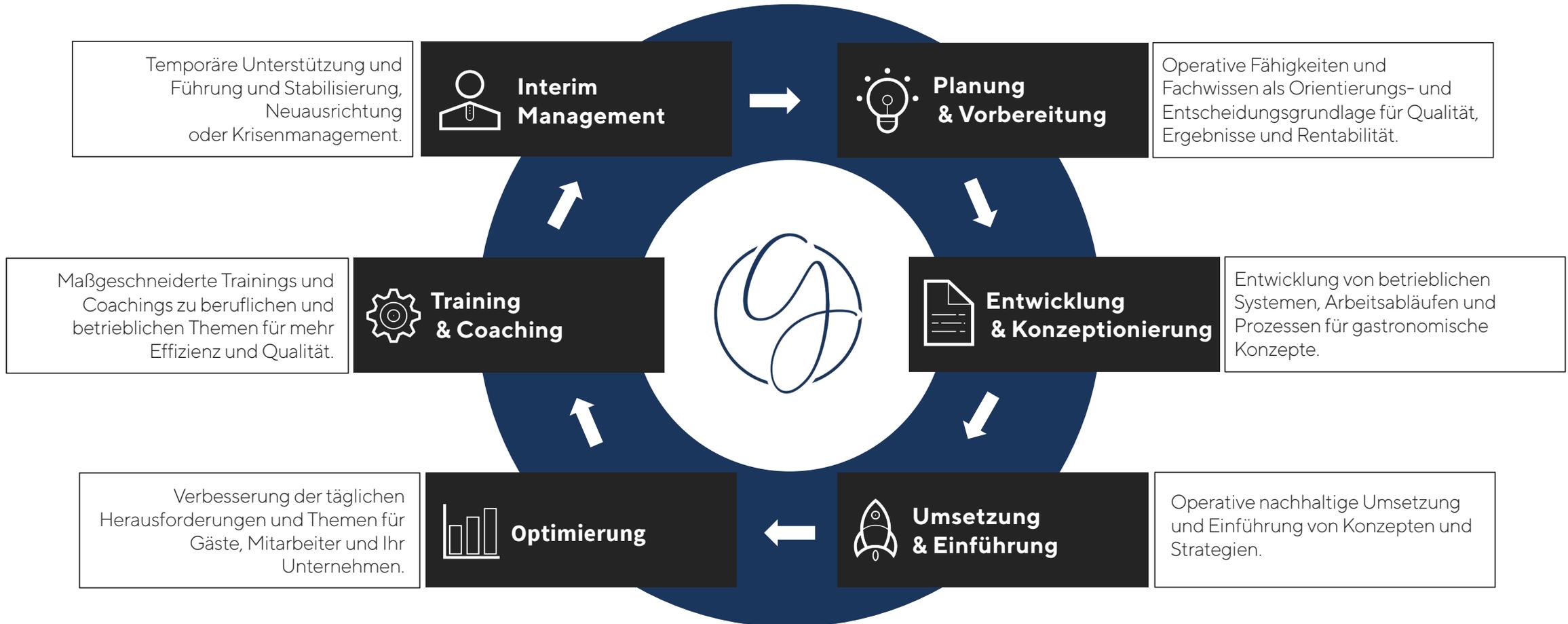


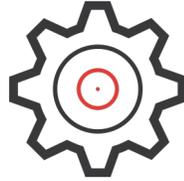
Derzeit, beraten und unterstützen wir die Lindner Hotel Group auf zentraler Ebene sowie individuell einzelne Hotelprojekte bei der einheitlichen und strategischen Ausrichtung mit Hilfe von Standards sowie lokalen Audits, Optimierungsworkshops und Coachings. Zu den Projekten gehört u.a. die Entwicklung eines gruppenweit einheitlichen M&E-Leistungs- und Qualitätsstandards.



- F&B-Standards
- Beratung & Workshops

# UNSERE LEISTUNGEN



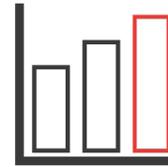


## Konzept- & System Umsetzung

---

**ZIEL:** Umsetzung von bestehenden Gastronomiesystemen, Konzepten oder Konzernweiter Standards.

**UNSERE LEISTUNG:** Planung, Abstimmung und Koordinierung der Standorte, Vorbereitung, Einführungen, lokale Trainings und gemeinsame Umsetzung mit den Teams für eine nachhaltige Einführung von Konzepten, Systemen oder Standards.



## F&B Audit

---

**ZIEL:** Verbesserung der Gästezufriedenheit, der Rentabilität, der Mitarbeiterzufriedenheit und der Markeneinhaltung.

**UNSERE LEISTUNG:** Analyse der Gäste-Journey, des Angebots und der Qualität sowie die betrieblichen Abläufe, Prozesse und wirtschaftlichen Fragen unter Berücksichtigung von Markenstandards, zentralen Richtlinien und Anforderungen.

Reflektion der Wahrnehmung, Austausch von Empfehlungen und gemeinsame Erarbeitung eines messbaren Maßnahmenplans.



## Menu Engineering & Cognitive Pricing

---

**ZIEL:** Verbesserung des Umsatzes, der Rentabilität und der Gästezufriedenheit in Outlets.

**UNSERE LEISTUNG:** Maßgeschneiderter Workshop zum Thema: Erstellung erfolgreicher und wirtschaftlicher Speise-, Getränke- und Zimmerserviceangebote auf der Grundlage von Menüplanung und kognitiver Preisgestaltung. Bereitstellung eines Bewertungstools für die Menüplanung und eines Leitfadens für die kognitive Preisgestaltung.

ARBEITEN MIT UNS...

**GASTRO ASSIST.**  
CONSULTING, PROJECT- & INTERIMSMANAGEMENT.



JUST RING THAT BELL, LIKE THE CHEF WOULD DO! **TWICE.**

Gemeinsam analysieren wir Ihre Situation, bestimmen den benötigten Unterstützungsbedarf und erstellen ein maßgeschneidertes Angebot für Sie.

**Ralf Lampe**

M: +49 (0) 172 6288036

Ralf.Lampe@gastroassist.de