

# Konzept für beratende Tätigkeit in einem Gastronomiebetrieb: Teamwork, Leidenschaft und Grundlagen des Kochens

## I. Einleitung:

Die erfolgreiche Führung eines Gastronomiebetriebs erfordert nicht nur kulinarisches Können, sondern auch effizientes Teamwork und eine leidenschaftliche Hingabe zur kulinarischen Kunst. Dieses Konzept legt den Fokus auf die Beratung im gastronomischen Bereich, um Teamarbeit zu fördern und die Leidenschaft für das Kochen zu entfachen, wobei die Grundlagen des Kochens als solide Basis dienen.

## II. Analyse und Diagnose:

Teamdynamik:

- Evaluierung der aktuellen Teamdynamik im Küchen- und Servicebereich.
- Identifikation von Stärken und Schwächen in der Kommunikation und Zusammenarbeit.

Leidenschaft und Motivation:

- Befragung der Mitarbeiter, um ihre individuelle Leidenschaft für das Kochen zu verstehen.
- Analyse der Motivationsfaktoren und Identifizierung von Hindernissen, die die Leidenschaft hemmen könnten.

Kulinarische Grundlagen:

- Überprüfung der bestehenden Kochtechniken und -kenntnisse im Team.
- Identifikation von Lücken in den Grundlagen des Kochens.

### **III. Konzeptentwicklung:**

Teambuilding-Maßnahmen:

- Implementierung von Teambuilding-Workshops, um die Kommunikation und Zusammenarbeit zu stärken.
- Förderung eines respektvollen und unterstützenden Arbeitsumfelds.

Leidenschaftliche Atmosphäre schaffen:

- Initiierung von Events wie zum Beispiel Themenabenden, um die Leidenschaft zu fördern.
- Ermutigung zur Entfaltung individueller Fähigkeiten und Interessen.
- Besuche bei regionalen Erzeugern.

Vertiefung der Kochgrundlagen:

- Implementierung von Schulungen zu grundlegenden Kochtechniken und Zutatenkenntnissen.
- Einführung von regelmäßigen Feedbackschleifen, um die individuelle Entwicklung zu unterstützen.

### **IV. Zusammenfassung:**

Die Umsetzung dieses Konzepts strebt nicht nur eine Optimierung der Teamarbeit und Leidenschaft im gastronomischen Betrieb an, sondern legt auch großen Wert auf die Festigung der grundlegenden Kochfertigkeiten. Durch die gezielte Förderung von Teamgeist und Passion wird nicht nur die Qualität der Speisen verbessert, sondern auch eine positive und produktive Arbeitsumgebung geschaffen.

## **DETAILLIERTE STRUKTUR DES COACHINGPROGRAMMS:**

### **KICKOFF-SITZUNG (1 STUNDE)**

Zielsetzung und Unternehmensanalyse  
Identifikation der aktuellen Herausforderungen und Stärken im Team

### **WÖCHENTLICHE COACHING-SITZUNGEN (12 X 1 STUNDE)**

Individuelles und Team-Coaching zur Verbesserung der Zusammenarbeit und Kommunikation  
Strategien zur Förderung einer positiven Unternehmenskultur

### **WORKSHOPS ZUR TEAMDYNAMIK (4 X 2 STUNDEN)**

Praktische Übungen und Aktivitäten zur Stärkung des Teamgeistes  
Konfliktlösung und effektive Kommunikationstechniken

### **WORKBOOKS UND RESSOURCEN**

Maßgeschneiderte Workbooks und Materialien zur Unterstützung des Coachingprozesses  
Zugang zu exklusiven Online-Ressourcen und Community

### **ABSCHLUSS-SITZUNG (1 STUNDE)**

Rückblick auf die erreichten Ziele und Erfolge  
Zukunftsplanung und nachhaltige Implementierung der gelernten Strategien

### **„GASTROCONSULTING PLUS“**

Intensives 12-Wochen-Programm ( 3 Monate ), das kleinen Unternehmen und Unternehmern hilft, eine positive und produktive Unternehmenskultur zu schaffen und die Teamdynamik zu verbessern. Durch maßgeschneiderte Coaching-Sitzungen, Workshops und praktische Übungen wird das Team gestärkt, die Kommunikation verbessert und die Zusammenarbeit optimiert.

**3000,00 € zzgl. MwSt. pro Monat und Fahrtkosten**

monatliche Abrechnung, umfasst 1 Training pro Woche und Telefonsupport

***Termine nach Absprache und unter Berücksichtigung des operativen Geschäftes.***