

GASTRONOMY CONSULTING



Erfolg ist kein Zufall, sondern das erfrischende Resultat aus Planung, Engagement und Know-how.



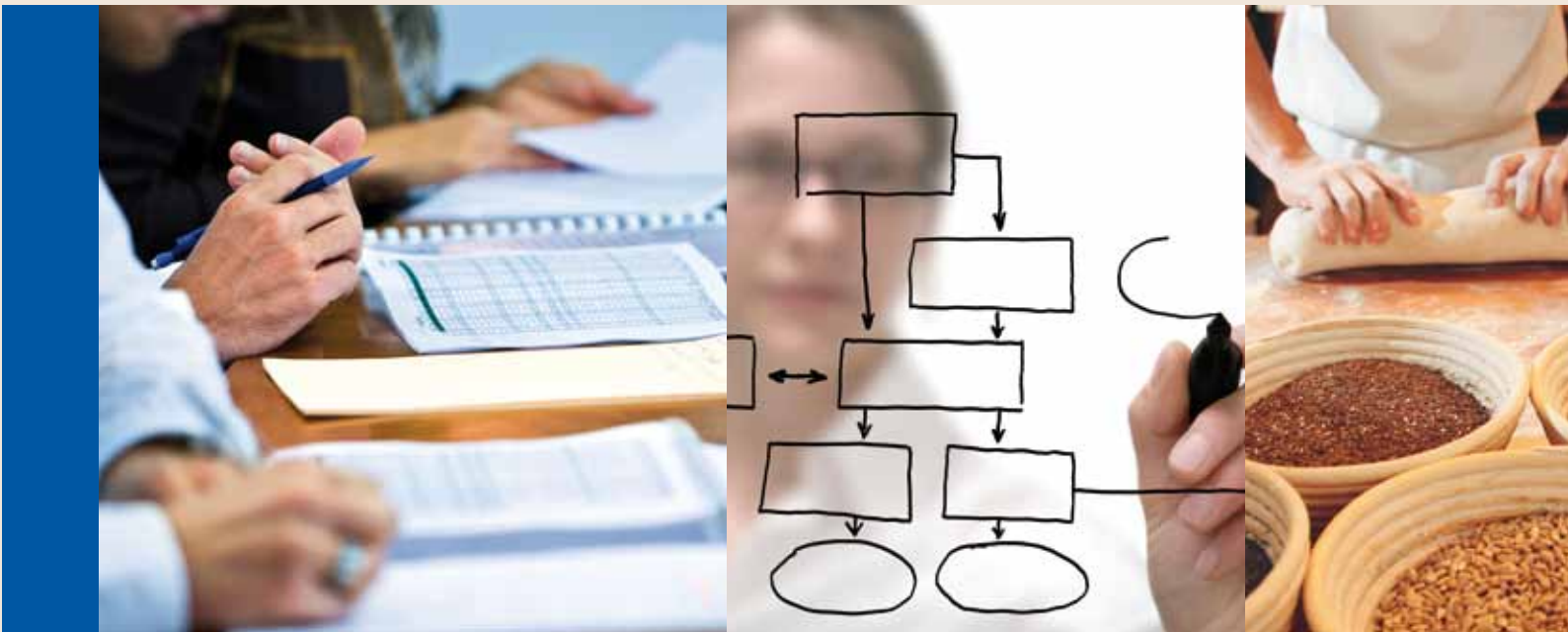


MARCHÉ INTERNATIONAL

Marché International ist mehrfach prämiertes Qualitätsführer für Gastronomie-Konzepte an Hochfrequenzlagen. Unsere seit über 25 Jahren erfolgreich umgesetzte Fachkompetenz bieten wir auch Ihnen im Rahmen unseres Gastronomy Consulting an. Von der Existenzgründung über die Sanierung und Projektentwicklung bis hin zur kompetenten Betriebsführung bieten wir nachweislich erfolgreiche Expertise. Ob Betriebsgastronomie, Gastronomie in Einzel- und Großhandel oder in Sozial- und Freizeiteinrichtungen – wir erarbeiten individuelle, maßgeschneiderte Lösungen für Sie. Dabei profitieren Sie nicht nur von unseren fundierten gastronomischen und betriebswirtschaftlichen Kenntnissen, sondern auch von einem Beziehungsnetzwerk, wie es nur ein Unternehmen anbieten kann, das auf verschiedenen gastronomischen Geschäftsfeldern erfolgreich aktiv ist.

Marché International Gastronomy Consulting kombiniert professionelles Beratungsmanagement mit gezielter fachspezifischer Unterstützung aus den operativen Bereichen von Marché International. Hierfür engagiert das Beraterteam zur Lösung gastronomischer, baulicher oder betriebswirtschaftlicher Aufgaben die ausgewiesenen Experten aus dem operativen Geschäft von Marché International. Damit ist garantiert, dass jederzeit hochprofessionelle Praktiker bereitstehen, um Ihre Aufträge lösungsorientiert umzusetzen. Sie erhalten umsetzungsorientierte Antworten auf Ihre Fragen.





MANAGEMENTBERATUNG

Existenzgründung

Grundlagen: Formulierung und Ausarbeitung von Unternehmensmodell und Strategie sowie Entwicklung eines gastronomischen Konzeptes (Idee, Philosophie, Varianten).

Machbarkeitsstudien: Vorbereitung eines Entscheids durch Markt-, Standort- und Mitbewerberanalyse (inkl. Trendscouting), Wirtschaftlichkeitsrechnungen und Szenarioanalysen.

Finanzierungsberatung: Ermittlung des Finanzierungsbedarfs, Unterstützung bei Finanzierungsgesprächen (Kapitalgeber), Erstellung von formellen Geschäftsplänen.

Implementierung: Einrichtung und Überwachung der operativen (Gastronomie, Logistik, Personalbeschaffung und Einsatzplanung) und administrativen Abläufe (Geld- und Warenverkehr, Büromanage-

ment, Controlling, EDV), Angebots- und Produktaufbereitung, Produktdisplay, Angebotsgestaltung und -optimierung, Überprüfung und Steuerung, Kalkulation (Preise, Margen), Rezeptmanagement (Ideen, Entwicklung, Beschaffung, Verwaltung), Hygienemanagement, Markenkonzept und Werbeauftritt.

Betriebswirtschaftliche und kulinarische Beratung während der Start-up-Phase

Sanierung

(Reorganisation, Neupositionierung, Liquiditäts- oder Rentabilitätskrisen)

Grundlagen:

Unternehmensanalyse, konkrete Schwachstellenanalyse und Qualitätschecks (ggf. gestützt durch Mystery-Checks / Quality-Audits und Unterschlagungsprüfungen).





Organisationsberatung: Neuordnung der Betriebsorganisation (operative und administrative Abläufe), Prüfung von Fusionsszenarien, Erarbeitung von Sourcingentscheidungen, Analyse des Waren- und Geldverkehrs sowie der Administration, Einführung / Verbesserung des Berichtswesens.

Ablauf- und Prozessberatung: Operative Begleitung in der Betriebssanierung, Erarbeitung und Durchsetzung von Kostensenkungsprogrammen und anderen Rationalisierungsmaßnahmen, Angebots- und Produktaufbereitung, Produktdisplay, Angebotsgestaltung und -optimierung, Überprüfung und Steuerung, Kalkulation (Preise, Margen), Hygienemanagement.

Projektentwicklung

Ausschreibungsberatung (sowohl für Bewerber als auch für Anbieter): Pflichtenheft, Konzeptvorgaben, Termin- und Ablaufplanung, Potenzialanalyse, Vertragsmodelle, Kommunikation, Betreibersuche, Präsentationsmappen, Auswertungen, Vertragsverhandlungen.

Planung und Positionierung von Neu- und Umbauprojekten (Ziel, Tätigkeiten, Zeitplan, Maßnahmen, Partner, Bau- und Voreröffnungsbudget), Wirtschaftlichkeitsstudien / Machbarkeitsstudien mit Markt-, Standort- und Objektanalysen.

Vorbereitung: Beschaffung von Betriebsausstattungen, Schulung von Führungskräften und Mitarbeitern, Lieferantenempfehlung und -vermittlung, Voreröffnungsmarketing.

Durchführung: Funktionale Beratung bei Bau und Einrichtung (Betriebsablaufplanung, Betriebskonzeption, Raumplanung, Einrichtungsplanung, Küchenplanung, Design), Projektcontrolling, Terminplanung und -überwachung, Analyse von Einsparpotenzialen, Unterstützung bei Abnahme, Inbetriebnahme oder Einweisung.

Möglich im deutschsprachigen Raum (Schweiz, Deutschland, Österreich)





BETRIEBSFÜHRUNG

Führen von Gastronomiebetrieben oder Betriebsteilen im Rahmen eines Managementvertrags (Dienstvertrag):

Ad-interim Management: Bereitstellung des Betriebsmanagements für einen festgelegten Zeitraum. Dies umfasst den Betriebsleiter und ggf. zentrale Kaderpositionen, die von Marché International angestellt sind.

Betriebsleitung: Bereitstellung des Betriebsmanagements. Dies umfasst den Betriebsleiter und ggf. zentrale Kaderpositionen, die von Marché International angestellt, geführt und ausgebildet sind oder werden.

Betriebsführung: Bereitstellung aller personellen Ressourcen, inkl. Rekrutierung, Fortbildung und Führung. Das Personal arbeitet auf Namen und Rechnung von Marché International, wird aber dem Mandanten monatlich verrechnet.

Gesamtmanagement: d.h. inkl. zentraler Funktionen wie Personalabrechnung, Buchhaltung, Produktentwicklung oder Marketing. Führen einer registrierten Marke von Marché / Mövenpick (Marché, Mövenpick Restaurants etc.) ist dabei möglich.

Möglich in Ländern, in denen Marché International vertreten ist: Schweiz, Deutschland, Österreich, Slowenien, Ungarn, Kroatien, Norwegen, Kanada oder Singapur

Referenzen:

Audi AG, Ingolstadt (Gastronomie am Audi Forum in Ingolstadt); Flughafen Hamburg GmbH (Gastronomie am Terminal 2 und in der Plaza); Petrol d.d.o., Ljubljana (Betriebsführung in Desinec, Kroatien)



Marché International
Gastronomy Consulting
Alte Poststrasse 2
CH-8310 Kempthal

consulting@marche-int.com

marche-international.com

