

Consulting & MITARBEITERSCHULUNGEN

Ich liefere nicht nur die Speisekarte, sondern auch Handwerkszeug optimiert für Ihr Küchen-Team. Durch professionelles Küchen-Coaching von Koch zu Koch lassen sich eingefahrene Arbeitsweisen und Strukturen verändern, der neutrale Einblick von Außen verändert Sichtweisen und eröffnet neue Perspektiven. Durch meine vielseitige Erfahrung mit Hauben und Sternen biete ich mein Küchenconsulting gerne an. Denn Mitarbeitermangel, fehlendes Fachwissen, Stress und Qualitätsprobleme sind nur einige der Herausforderungen in der Küche.

Optimierung Ihrer Küche:

Für was steht Ihre Küche?

Haben Sie eine eigene Küchenlinie?

Was ist Ihr Signature Dish? (Ein Signatur Dish bezeichnet im engeren Sinne eine Speise, die die unverkennbare Handschrift ihres Betriebes/ Chefkochs trägt.)

Haben Sie Ihre Gerichte standardisiert, rezeptiert, kalkuliert und die Präsentation definiert?

Ist Ihr Koch- und Küchensystem auf dem aktuellsten Stand?

Coaching in der Küche:

- Durchtrainieren von Situationen in der Küche je nach Wunsch (à la carte / Pension / Menüs / Buffet etc.)
- Schulung für gelernte Mitarbeiter in der Küche
- Sous vide: Was ist das? Wo kann es mir helfen?
- Wie ticken Köche?
- Was macht den Umgang leichter ?
- Wie schaffe ich ein besseres Miteinander?
- Was kann ich meiner Küche zutrauen ?

