

## Der GastroCoach

### Für Ihre Jahres(Ziel-)Planung



Franziska Schumacher  
Der LIFE-Coach  
für Gastronomie &  
Hotellerie  
mehr unter:  
[www.gastropower.de](http://www.gastropower.de)

**Ihre Strategie ist RICHTIG –  
wenn Sie Ihren Jahresablauf planen!**

**Warum sind auch in harten Zeiten viele Betriebe  
sehr erfolgreich? Weil die Unternehmer nicht jammern,  
sondern handeln! Und richtiges Handeln muss immer mit  
den betrieblichen und auch den privaten Zielen im  
Einklang stehen.**

**Kennen Sie schon Ihren Weg für die Zukunft? Wenn nicht,  
unterstütze ich Sie gerne dabei, die richtige Strategie zu finden!**

#### Was erreichen Sie damit?

Ihr Betrieb ist auf die Zukunft ausgerichtet. Sie stehen mit einem guten Angebot im Markt. Sie sind für einen bestimmten Gästekreis die **NR.1** – die erste Wahl für eine herausragende und unvergleichliche Dienstleistung. Es geht nicht um kurzfristige Gewinnmaximierung oder Marketing-Stroh-Feuer sondern um langfristigen Erfolg. Unternehmersein macht Spaß, denn Sie verdienen endlich das, was Sie wirklich verdienen!

#### Wie erreichen Sie das?

- ▶ Mit einer moderierten Jahreszielplanung, wenn erforderlich mit Neu-Positionierung oder kompletter Neuausrichtung Ihres Betriebes.
- ▶ Durch das Herausarbeiten der betrieblichen Stärken und Ihres Alleinstellungsmerkmals.
- ▶ Durch ein gelebtes Qualitätsversprechen an Ihren Gast.
- ▶ Mit **DPV®**-Training. Das bedeutet „Perspektivenwechsel“ und kann Veränderungen bei allen Beteiligten, auch bei langjährigen Mitarbeitern oder Familienmitgliedern bewirken.
- ▶ Durch eine Umsetzungs-Begleitung über das Jahr – gegen den inneren „Schweinehund“.

#### Für wen?

Alle Betriebe im Tourismus, Gastronomie und Hotellerie, besonders auch kleinere Familienbetriebe.

Für Brauereien oder Zulieferer, die „ihrem Wirt“ auf die Sprünge helfen wollen.

#### Wie lange?

Der Einstieg ist eine moderierte Strategie-Planung an 1 ½ Tagen mit mir. **Alleine Sie bestimmen die Dauer der Begleitung – KEINE langfristige Bindung!**

Weitere Maßnahmen werden je nach Thema von unserem Team oder von mir abgedeckt.

Brauchen Sie Unterstützung bei der Speisekartengestaltung oder Ihrem gesamten Restaurantmarketing?

Verschenken Sie Umsätze, weil (noch) zuwenig „Aktiver Verkauf“ stattfindet?

Klemmt es bei der Küchenorganisation oder dem Controlling?

Sehen Sie Handlungsbedarf bei der Büroorganisation oder im Housekeeping?

Wie steht es um Kundenorientierung und dem positiven Umgang mit Beschwerden?

Gibt es manchmal Konflikte, die den Betrieb belasten?

Steht ein Generationswechsel an und der Generationen-Dialog erfordert mehr Ausgleich?

**Kosten**

**Eine jährliche Strategieplanung mit uns kostet Sie nicht einmal 6 Euro pro Tag\***

Viele unserer Beratungen werden auch gefördert. Die Anträge dafür bereiten wir für Sie vor. Möglich sind Zuschüsse bis zu 50%.

Leisten Sie sich Ihren persönlichen Strategie-Coach!  
Sie rufen uns regelmäßig an oder schicken uns eine Mail.  
Diese Begleitung kostet nur 180 € + Mwst / Monat und ist jederzeit kündbar.  
**Abrechnungszeitraum vierteljährlich – natürlich nur die gebuchten Monate.**

\*Beraterkosten einer Jahreszielplanung:  
Jährliche 1 ½ Planungstage in Ihrem Betrieb 1.800 € + MwSt. + Fahrtkosten.

**Information:**

Rufen Sie mich an: 092 74 / 94 78 20 oder senden Sie eine Mail an:  
[Franziska.schumacher@t-online.de](mailto:Franziska.schumacher@t-online.de) mit einer kurzen Darstellung Ihrer Situation.  
Ich freue mich auf unser Gespräch! Franziska Schumacher

Zum Einlesen in das Thema und zum Kennenlernen meiner Philosophie:  
„Der clevere Gastronom“, bestellen unter:  
<http://www.amazon.de/exec/obidos/ASIN/3875150147/gastropower>

**Sie können natürlich auch FAX en +49 (0) 9274 - 947 056,  
wenn Sie uns eine unverbindliche Frage stellen wollen:**

**Frage:**

---

Vorname,  
Name.....Betrieb.....

Strasse.....

PLZ, Ort.....

Telefon.....Fax.....

Email.....Homepage.....

Datum: ..... Vielen Dank!