



## Gemeinschaftsgastronomie - neu definieren

---

Dienstleistungen von A bis Z



## Inhalt & Dienstleistungen von A bis Z

Gemeinschaftsgastronomie muss sich neu erfinden		4	
Gemeinschaftsgastronomie muss neue Werte schaffen		5	
Destination: Innovative Gemeinschaftsgastronomie		6	
Herausforderungen an den GV-Manager		7	
Problemfelder der Gemeinschaftsgastronomie erkennen		8	
Innovationsfelder der Gemeinschaftsgastronomie nutzen		9	
Pro-aktiver Werte- und Zukunftsgestalter werden		10	
Neugierig geworden? Gerne unterstützen wir Sie!		11	
Aktionen	14	Erlebnisszenierung	21
Akuthilfe / Schnellhilfe	15	Flexibilität	22
Beschaffung	16	Gastraum	23
Betriebstypenplanung	18	High-Scale-Rapid-Prototyping	24
Big Data	19	Innovation	25
Digitalisierung	20	Kommunikation	28





Küche/ Prozesse	29	Service	44
Logistik	30	Sinnesansprache	45
Low-Scale-Rapid-Prototyping	31	Systematisierung	46
Management	32	Trendbewusstsein	47
Marke	33	Value Design Thinking	48
Mitarbeiter	34	Ver-/ Entsorgung	49
Multiplikation & Expansion	35	Vermarktung	50
Online-Marketing	36	Verpflegung & Kulinarik	51
Produktion	37	Wirtschaftlichkeit	52
Projektmanagement	38	Zukunftswerkstatt	53
Qualitätsmanagement	39	Über REINVENTIS	56
Rapid-Prototyping	42	Über S&F-Gruppe	57
Schlüsselpartner/ Ausschreibungen	43	Impressum	58



Neu erfinden:

Geschäftsmodell

Umsatzquellen

Gasterlebnisse

Kulinarische Linie

Technologien

Wirtschaftlichkeit

Vermarktung

## Gemeinschaftsgastronomie muss sich neu erfinden

Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie, die sich nicht täglich mit den Veränderungen bei den Bedürfnissen und im Verhalten Ihrer Gäste, mit dem Wandel in Ihrer Branche und mit den Entwicklungen in der Gesellschaft sowie in der Welt auseinandersetzen, verlieren sehr schnell den Anschluss, Ihre Relevanz im Markt und damit letztendlich Ihre Daseinsberechtigung.

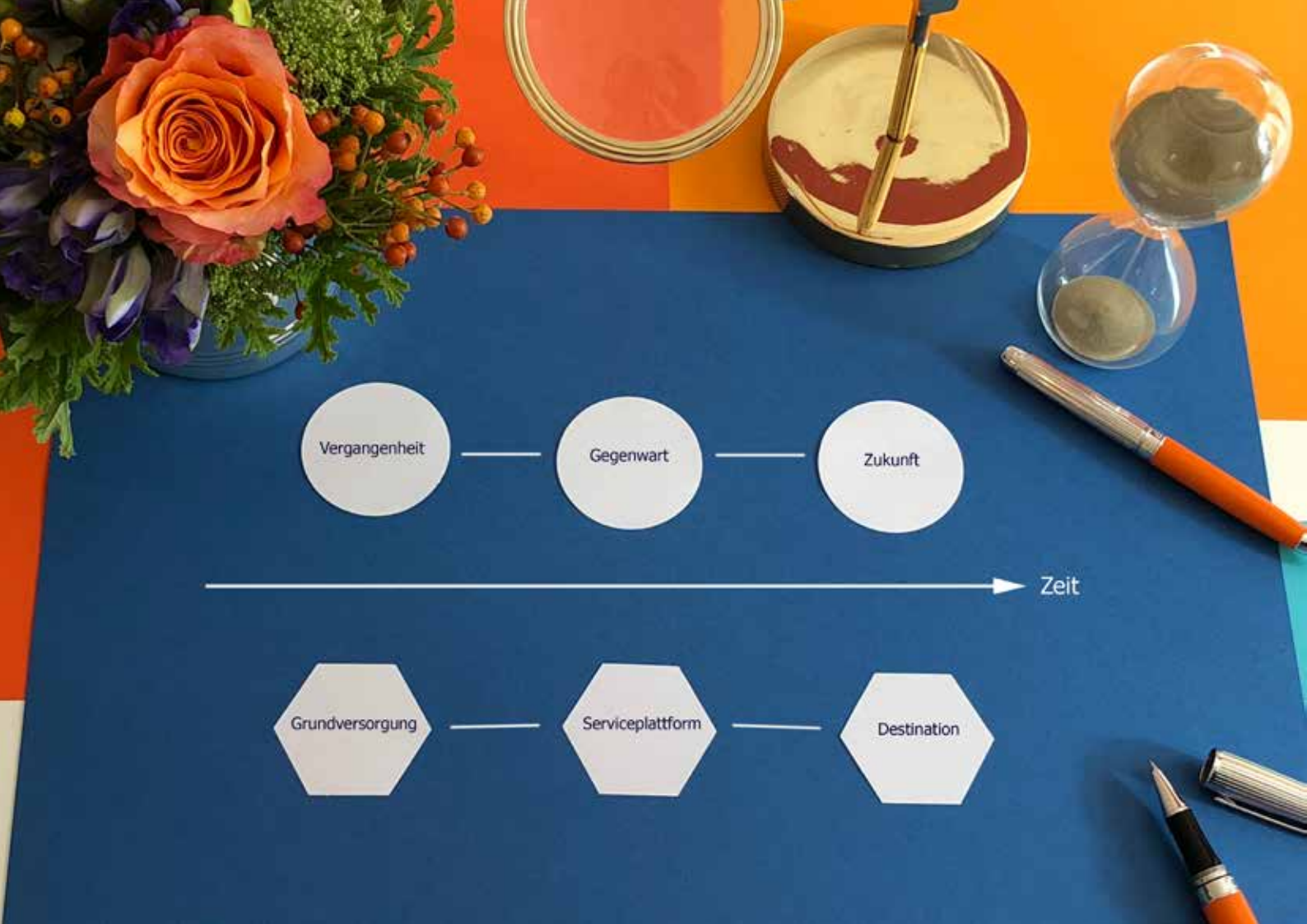
Nur diejenigen Betriebe, die sich aktiv dem stetigen Wandel stellen und als Chance begreifen, werden sich von ihren Mitbewerbern abheben und Ihre Existenz langfristig sichern und ausbauen können.





## Gemeinschaftsgastronomie muss neue Werte schaffen

- Erlebnis-, Versorgungserwartung und Mobilität der Gäste gerecht werden.
- Verpflegung, Dienst- und Serviceleistungen als Wettbewerbsvorteile im „War of Talents“ für das Unternehmen ausbauen.
- Fortschreitende Digitalisierung, neue Technologien und multisensorische Gasterlebnisse als Chance und Differenzierungsmerkmale nutzen.
- Kostendruck und Fachkräftemangel mit intelligenten Lösungen und Flexibilität begegnen.
- Wichtiger Produktivitätsfaktor in einer modernen, neuen Arbeitswelt sein, die sich immer wieder neu erfindet.



## Destination: Innovative Gemeinschaftsgastronomie

Eigentümer, Investoren und Betreiber von Gemeinschaftsgastronomie stehen nun vor der Aufgabe ihre bestehenden Betriebe und Infrastrukturen zu modernisieren, zu erneuern, wirtschaftlicher zu gestalten und an kontinuierlich geänderte Gästerwartungen anzupassen:

- Existenzsicherung durch Differenzierung und konsequente Gastorientierung - nicht durch Preiskampf.
- Fähigkeit der Organisation, Ideen in neue Produkte und Dienstleistungen umzusetzen, die echte (Mehr-)Werte für den Gast generieren.
- Einsatz von Technologien, um Produkte und Dienstleistungen einfach und schnell am Markt zu kommerzialisieren.
- Letztendlich entscheidet der Gast durch den regelmäßigen Besuch der Gemeinschaftsgastronomie und den Konsum, ob ein Produkt, eine Dienstleistung oder ein Geschäftsmodell am Markt erfolgreich ist und relevant bleibt.





## Herausforderungen an den GV-Manager

Manager von Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie (GV-Manager) werden in ihrer täglichen Arbeit mit immer neuen Herausforderungen und neue Tätigkeitsfelder konfrontiert, die die Grenzen ihres klassischen Berufsbilds kontinuierlich verändern und erweitern.

Neben der Rolle als Gastgeber und als Verantwortlicher für die wirtschaftlichen Ergebnisse, gilt es ab sofort auch für den GV-Manager, immer wieder Innovationen zu schaffen. Attraktive Aktionen, Produkte, Dienst- und Serviceleistungen sind auf Basis der Gästeerwartungen wie ein „Designer“ zu gestalten. Damit soll der eigene Betrieb immer wieder erneuert, modernisiert und damit zukunftsfähig gemacht werden. Daraus ergeben sich drei Denkperspektiven, die ein GV-Manager heute und auch zukünftig in Einklang bringen muss:

Denken wie ein Gastgeber, Unternehmer und Designer.



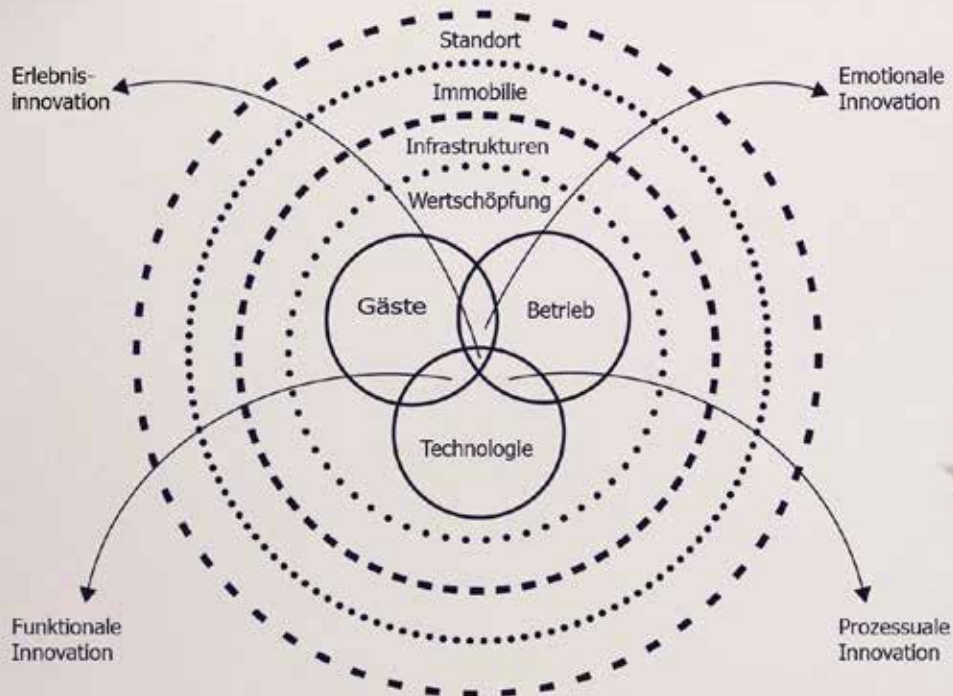
## Problemfelder der Gemeinschaftsgastronomie erkennen

Jeder Betrieb der Gemeinschaftsgastronomie hat verschiedene Problemfelder, die unterschiedlich stark ausgeprägt sein können und Ansatzpunkte für kleine und große Innovationen bieten, die Gäste begeistern bzw. das Leben der GV-Manager und Mitarbeiter einfacher sowie effizienter gestalten können.

Sinnvoll ist es auch, regelmäßig den eigenen Betrieb wie ein neuer Gast zu erleben und wie ein neuer Mitarbeiter mit offenen Augen objektiv zu betrachten, um Ansatzpunkte für Optimierungen frühzeitig zu erkennen.

Hilfreich ist auch, regelmäßig Fotos der Gasterlebniskette vom eigenen Betrieb zu machen, um einen neuen Blickwinkel auf den eigenen Betrieb zu erhalten.





## Innovationsfelder der Gemeinschaftsgastronomie nutzen

### Gäste

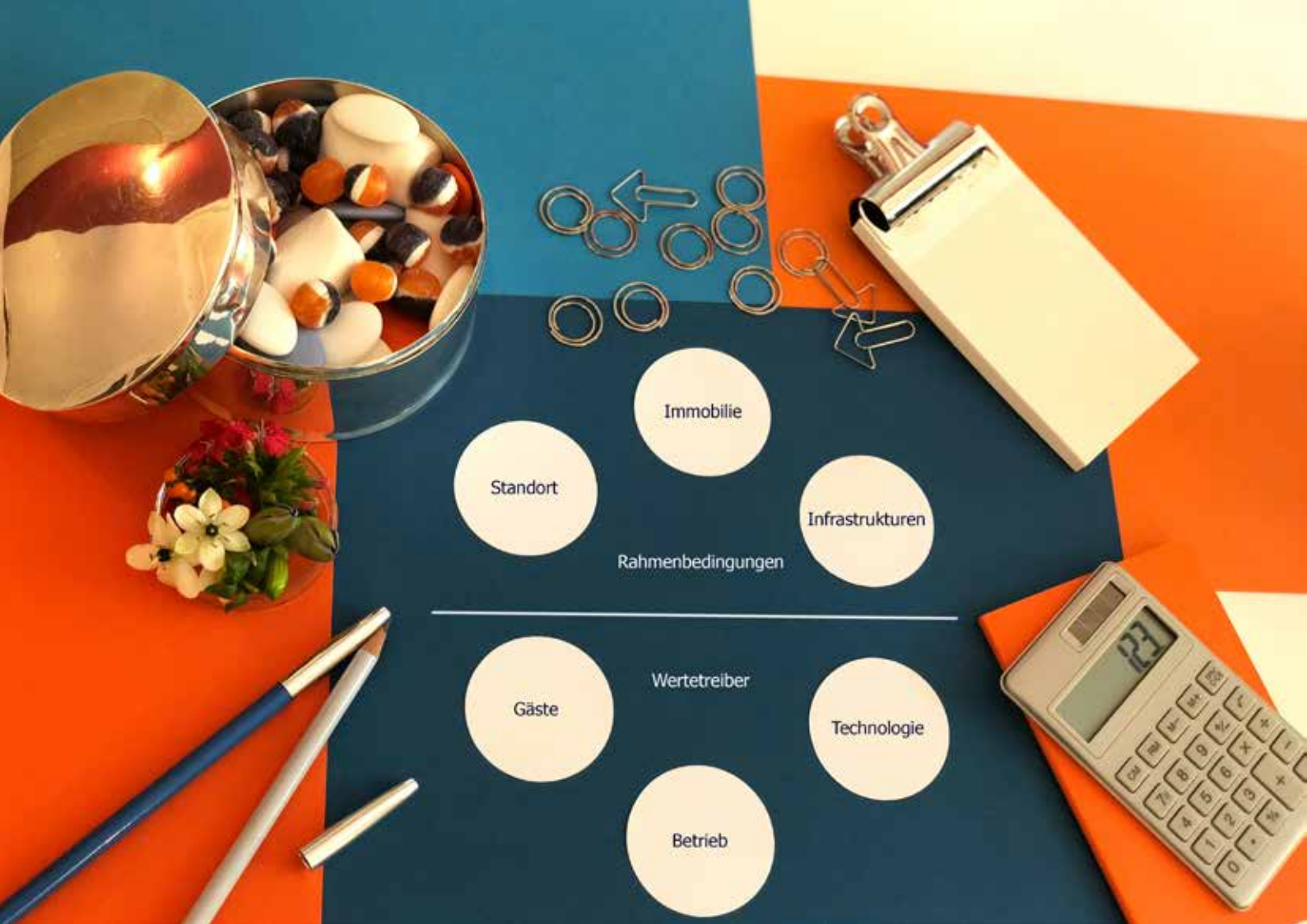
- Trendbewusstsein
- Verpflegung
- Gastraum
- Sinnesansprache
- Service
- Flexibilität
- Erlebnisinszenierung

### Betrieb

- Management
- Küche / Prozesse
- Mitarbeiter
- Beschaffung
- Ver- / Entsorgung
- Schlüsselpartner
- Wirtschaftlichkeit

### Technologie

- Vermarktung
- Produktion
- Digitalisierung
- Big Data
- Administration
- Kommunikation
- Logistik



## Pro-aktiver Werte- und Zukunftsgestalter werden

Um als Werte- und Zukunftsgestalter pro-aktiv agieren zu können, sollten GV-Manager die Rahmenbedingungen (Standort, Immobilie und Infrastrukturen) und Wertetreiber (Gäste, Betrieb und Technologie) für eine innovative und modernisierte Gemeinschaftsgastronomie kontinuierlich verstehen und im Detail in Einklang bringen.

Vor allem vor dem Hintergrund in den Markt dringender, neuer Foodservice-Mitbewerber und Lieferdienste werden GV-Manager gezwungen, den Wert und Nutzen des eigenen Betriebs der Gemeinschaftsgastronomie für und mit dem Gast regelmäßig neu zu definieren. Wert-generierende Produkte, Dienst- und Serviceleistungen sollten in den täglichen Betriebsablauf integriert werden, um neue Gäste zu gewinnen und bestehende Gäste zu binden.





Neugierig geworden? Gerne unterstützen wir Sie!

### Formate:

- Beratung
- Workshops
- Recherchen
- Analysen
- Vorträge
- Projekte

### Zeitpunkte:

- Planungsphase
- Betriebsphase
- Wachstumsphase
- Expansionsphase
- Modernisierungsphase
- Nachfolgephase

### Inspiration:

- Menschen
- Standorte
- Design
- Kulturen
- Technologien
- Weltweite Trends







# Aktionen

## Ihre Herausforderungen:

- Wie konzipieren wir neue Aktionen für unseren Betrieb der Gemeinschaftsgastronomie?
- Welche Themen für Aktionen sind für unsere Gäste interessant?
- Wo und wie finden wir Ideen und Rezepturen für die Aktionen?
- Wie können wir unseren Betrieb entsprechend der Aktionen dekorieren?
- Wie erstellen wir Informationsmaterial für unsere Aktionen im Betrieb?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Individueller Workshop
- Beratung
- Konzeption
- Vortrag

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- regelmäßig
- jährlich

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Erstellung Aktionsjahresplan
- Erstellung Aktionspaket
- Übersendung Aktionspaket mit Anleitung zur Anwendung

## Geplante Lieferergebnisse:

- Aktionsjahresplan (PDF)
- Aktionspaket (nach Abstimmung)
- Lieferantenvorschläge

## Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)



## Akuthilfe / Schnellhilfe

Ihre Herausforderungen:

Wie erhalten wir Hilfestellung bei Akutproblemen in den Bereichen:

- Wirtschaftlichkeit?
- Hygienesicherung?
- Funktionsräume & Prozesse?
- Beschaffung?
- Infrastruktur?
- Output-Qualität?

Formate der Zusammenarbeit:

- Beratung
- Maßnahmenkatalog
- Hilfestellung bei der Umsetzung

Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- rollierend

Vorschläge zur Vorgehensweise:

- S&F-QualitätsCheck (Qualitätsbericht zur Leistungserbringung inkl. Betrachtung des GV-Managements)
- S&F-WirtschaftlichkeitsCheck (Kurzanalyse zu ausgewählten Akutproblemenstellungen aus festgelegten Themenfeldern wie Wirtschaftlichkeit, Prozess, Hygiene, Infrastruktur und weitere individuelle Fragestellungen)
- S&F EinkaufsCheck (Kurz-Analyse der Beschaffungssituation)
- S&F-InfrastrukturCheck (Kurz-Analyse der infrastrukturellen Gegebenheiten)

Geplante Lieferergebnisse:

- Kurzbericht
- Maßnahmenkatalog
- Vorschläge für schnelle Umsetzung

Ihr Ansprechpartner:

- Martin Meyer - S&F-Gruppe
- Telefon: +49 (0) 84 41 79 79 30
- E-Mail: mmeyer@sundf-gruppe.de

# Beschaffung

## Ihre Herausforderungen:

- Wie können wir unser Lebensmittelbudget optimal einsetzen?
- Wie optimieren wir die Anzahl und Qualität unserer Lieferanten?
- Wie erhöhen wir die Einkaufstransparenz für unseren Betrieb?
- Wie gestalten wir eine effektive Beschaffungsphilosophie für unseren Betrieb?
- Wie optimieren wir den Aufwand, das Personal und die Vorgehensweise in der Beschaffung / im Einkauf?
- Wie standardisieren wir unseren Warenkorb, um unser Qualitätsniveau zu halten und unsere Kosten zu optimieren?
- Wie erreichen wir ein durchgehendes und transparentes Zusatzstoff- und Allergenmanagement?
- Wie sichern wir die Rückverfolgbarkeit in unserem Betrieb?
- Wie können wir im Beschaffungsprozess Verbesserungen generieren?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Beratung und komplettes Beschaffungsmanagement
- Bereitstellung S&F Einkaufsportale mit Warenwirtschaftstool
- Abbildung der individuellen Einkaufsphilosophie
- Controlling
- Lieferantenbewertungen

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- dauerhaft (mindestens 1 Jahr)



## Vorschläge zur Vorgehensweise:

1. Bei Anschluss an die S&F-Einkaufsgemeinschaft
  - Kostenfreie Mitgliedschaft im S&F-Einkaufsverbund
  - Bereitstellung des internetbasierten S&F-Einkaufs- und Warenwirtschafts-systems sowie weiterer EDV-Systemplattformen (je nach EDV-Partner auch komplett kostenfrei)
  - Standardisiertes Aufnahme- und Ausschreibungsprozedere zur direkten Konditionenverbesserung
  - Einführung und Schulung des internetbasierten Warenwirtschafts-systems (bei Bedarf von Beschaffung bis hin zur Speisenbestellung)
  - Erstellung wiederkehrender Marktpreisberichte in Abgleich mit markt-relevanten Quellen - Controlling der Konditionen und Lieferanten
2. Bei Nutzung ausschließlich der EDV-Warenwirtschaft
  - Bereitstellung verschiedener Systemplattformen der angeschlossenen EDV-Partner
  - Einrichtung und Übernahme des Corporate Identity möglich
3. Weitere Maßnahmen zur Optimierung der Beschaffungsprozesse
  - Erschließung von digitalen Verbesserungspotenzialen entlang der Versorgungskette
  - Beispiele sind: Strategieberatung Einkauf, Category Management, Rech-nungsprüfung, Inventurbewertung, Ausschreibung von EDV-Sytemen u.a.

### Geplante Lieferergebnisse:

- Warenwirtschaftssystem
- komplette Einkaufsdienstleistung
- Verbesserung der Beschaffungs-konditionen und verbesserte Prozessqualität

### Ihr Ansprechpartner:

- Oliver Schrock - S&F-Gruppe
- Telefon: +49 (0) 29 41 66 04 84 01
- E-Mail: [oschrock@sundf-gruppe.de](mailto:oschrock@sundf-gruppe.de)

# Betriebstypenplanung

Ihre Herausforderungen:

Wie entwickeln wir innovative Ideen und Konzepte für den Neubau / Modernisierung von Betriebstypen der Gemeinschaftsgastronomie hinsichtlich

- Zielgruppenprogramm?
- Positionierungsprogramm?
- Leistungsprogramm?
- Managementprogramm?
- Technologieprogramm?
- Designprogramm?
- Realisationsprogramm?
- Optimierungsprogramm?
- Expansionsprogramm?
- Wirtschaftlichkeitsprogramm?

Formate der Zusammenarbeit:

- Individuelle Workshops
- Beratung
- Konzeption
- Vortrag

Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- regelmäßig
- jährlich
- nach Bedarf

Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragebogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Erstellung Betriebstypenplanung
- Abstimmungsworkshops zu den einzelnen oben genannten Themen

Geplante Lieferergebnisse:

- Grundidee (PDF)
- Konzept (PDF)
- Betriebstypenplanungsdokument pro Thema (PDF)

Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)



# Big Data

## Ihre Herausforderungen:

- Was bedeutet Big Data in der Gemeinschaftsgastronomie?
- Wie und wo entsteht Big Data in unserem Betrieb?
- Wie können wir Big Data für unseren Betrieb nutzen?
- Welche Technologien liefern Big Data?
- Wie sieht die Gasterlebniskette für unseren Betrieb aus?
- Wie sieht die Wertschöpfungskette für unseren Betrieb aus?
- Welche Rolle spielt dabei Technologie?
- Welche funktionalen und technischen Anforderungen haben wir an die Technologie?
- Wer könnte der passende Anbieter / Partner sein?
- Wie integrieren wir die neue Technologie?
- Welchen Nutzen ziehen wir aus der Analyse von Big Data?
- Wie sieht der Aktionsplan aus?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Individueller Workshop
- Beratung
- Konzeption
- Vortrag

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- regelmäßig

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragenbogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Vorbereitung Workshopunterlagen
- Moderation Workshop
- Nachbereitung Workshop
- Identifizierung Schlüsselpartner
- Erstellung funktionales Konzept
- Erstellung technisches Konzept
- Erstellung Aktionsplan
- Erstellung Workshop-Dokumentation
- Begleitung Umsetzung
- Auswertung von Big Data nach Abstimmung

## Geplante Lieferergebnisse:

- Workshop-Dokumentation (PDF)
- Aktionsplan (EXCEL)

## Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)

# Digitalisierung

## Ihre Herausforderungen:

- Was bedeutet Digitalisierung in der Gemeinschaftsgastronomie?
- Wie, wo und mit wem interagieren wir in unserem Betrieb?
- Wie sehen unsere Prozesse im Betrieb aus, die wir gerne digitalisieren möchten?
- Wie sieht die Gasterlebniskette für unseren Betrieb aus?
- Wie sieht die Wertschöpfungskette für unseren Betrieb aus?
- Welche Rolle spielt dabei Technologie?
- Welche funktionalen Anforderungen haben wir an die Digitalisierung?
- Welche technische Anforderungen haben wir an die Digitalisierung?
- Wer könnte der passende Technologie-Anbieter für uns sein?
- Wie integrieren wir die Digitalisierung in unseren Betrieb?
- Wie sieht der Aktionsplan aus?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Individueller Workshop
- Beratung
- Konzeption
- Vortrag

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- regelmäßig

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragenbogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Vorbereitung Workshopunterlagen
- Moderation Workshop
- Nachbereitung Workshop
- Identifizierung Schlüsselpartner
- Diskussion funktionales Konzept
- Diskussion technisches Konzept
- Erstellung Digitalisierungskonzept in Zusammenarbeit mit Fachplanern
- Erstellung Aktionsplan
- Erstellung Workshop-Dokumentation
- Begleitung Umsetzung

## Geplante Lieferergebnisse:

- Funktionales und technisches Digitalisierungskonzept (PDF)

## Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)



# Erlebnisinszenierung

## Ihre Herausforderungen:

- Was ist eine Erlebnisinszenierung in der Gemeinschaftsgastronomie?
- Wie wollen wir unseren Betrieb inszenieren?
- Wie sieht die Gasterlebniskette für unseren Betrieb aus?
- Wie sieht die Wertschöpfungskette für unseren Betrieb aus?
- Welche Rolle spielt dabei Technologie?
- Was ist Ambient-Technologie?
- Was sind IoT - Internet of Things in unserem Betrieb?
- Welche funktionalen Anforderungen haben wir an die Technologie?
- Welche technische Anforderungen haben wir an die Technologie?
- Wer könnte der passende Anbieter sein?
- Wie integrieren wir die neue Technologie?
- Wie sieht der Aktionsplan aus?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Individueller Workshop
- Beratung
- Konzeption
- Vortrag

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- regelmäßig

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragenbogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Vorbereitung Workshopunterlagen
- Moderation Workshop
- Nachbereitung Workshop
- Identifizierung Schlüsselpartner
- Erstellung funktionales Konzept
- Erstellung technisches Konzept
- Erstellung Erlebnisinszenierungskonzept in Zusammenarbeit mit Fachplanern
- Erstellung Aktionsplan
- Erstellung Workshop-Dokumentation
- Begleitung Umsetzung

## Geplante Lieferergebnisse:

- Workshop-Dokumentation (PDF)
- Aktionsplan (EXCEL)

## Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)

# Flexibilität

## Ihre Herausforderungen:

- Was bedeutet heute Flexibilität in der Gemeinschaftsgastronomie?
- Was bedeutet Flexibilität für unsere Gäste in unserem Betrieb?
- Was bedeutet Flexibilität für unsere Mitarbeiter und unseren Betrieb?
- Wie kann die Flexibilität in unserem Betrieb verbessert werden?
- Wie können Einrichtung und Ausstattung der bestehenden Funktionsräume flexibilisiert werden, z.B. Küche, Gastraum, Lagerräume u.a.?
- Wie können bestehende und zukünftige Prozesse im Betrieb flexibilisiert werden?
- Welche Maßnahmen sind konkret notwendig, um unseren Betrieb flexibler zu gestalten?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Individueller Workshop
- Beratung
- Konzeption
- Vortrag

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- regelmäßig

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragenbogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Vorbereitung Workshopunterlagen
- Moderation Workshop
- Nachbereitung Workshop
- Erstellung Aktionsplan
- Dokumentation Workshop

## Geplante Lieferergebnisse:

- Workshop-Dokumentation (PDF)
- Aktionsplan (EXCEL)

## Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)

# Gastraum

## Ihre Herausforderungen:

- Welche Bedürfnisse und Erwartungen haben unsere Gäste an unseren Gastraum heute und zukünftig?
- Welche Gast-Kontaktpunkte gibt es in unserem Gastraum?
- Welche Ziele und Erlebnisse wollen wir mit unserem Gastraum erreichen?
- Wie gestalten wir attraktive Gasträume mit Blick auf Nutzen, Erlebnis und Wirtschaftlichkeit?
- Welche Rolle spielen das Design, Dekoration und Beschilderungen für das Gasterlebnis?
- Wie erstellen wir einen Einrichtungs- und Ausstattungslitfadens?
- Wie erstellen wir ein Briefing für den Designer / Architekten?
- Wie nutzen wir „Magic Cleaning“ zur Optimierung unseres Gastraumes?
- Welche Funktionen erfüllt unser Gastraum?
- Wie wird unser Gastraum mit allen Sinnen erlebt?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Individueller Workshop
- Beratung
- Konzeption
- Vortrag

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- regelmäßig

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragenbogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Vorbereitung Workshopunterlagen
- Moderation Workshop
- Nachbereitung Workshop
- Erstellung Briefing an den Designer / Architekten („Design follows function“)
- Erstellung Aktionsplan
- Dokumentation Workshop

## Geplante Lieferergebnisse:

- Workshop-Dokumentation (PDF)
- Briefing an den Designer bzw. Architekten
- Aktionsplan (EXCEL)

## Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)



# High-Scale-Rapid-Prototyping

## Ihre Herausforderungen:

- Wie können wir sehr schnell, mit einfachen und kostengünstigen Mitteln neue Ideen für unsere Gemeinschaftsgastronomie mit Hilfe von Prototypen „begehbar“ machen?
- Wie nutzen wir Pop-Ups von geplanten Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie, um unser Konzept vor dem Bau in allen Details zu testen und zu optimieren?
- Wo und wie können wir für kurze Zeit unser neues Konzept der Gemeinschaftsgastronomie in der Realität testen, bevor es tatsächlich gebaut wird?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Workshop / Konzept / Umsetzung Prototyp (begehbare Raummodelle, die von Gästen und Mitarbeitern ausprobiert werden können)

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- nach Bedarf

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragebogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Vorbereitung Workshopunterlagen
- Moderation Workshop
- Nachbereitung Workshop
- Erstellung Konzept High-Scale-Prototyp/ Pop-Up Gemeinschaftsgastronomie in Zusammenarbeit mit Fachplanern
- Begleitung der Umsetzung
- Dokumentation

## Geplante Lieferergebnisse:

- funktionsfähiger High-Scale-Prototyp / Pop-Up der geplanten Gemeinschaftsgastronomie

## Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)

# Innovation

## Ihre Herausforderungen:

- Was ist eine Idee?
- Was ist eine Innovation?
- Wie können wir Ideen für unseren Betrieb strukturiert und kreativ entwickeln?
- Wie werden aus Problemen Lösungen, mit echtem Mehrwert?
- Wie können wir unsere Ideen als Innovation auf dem Markt kommerzialisieren und ausbauen?
- Wie sieht unser Realisierungsfahrplan und unsere Marketingstrategie hierfür aus?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Individueller Wissenstransfer-Workshop
- Sprint (5 Tage) um aktuelle Probleme zu lösen
- Vortrag

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- regelmäßig
- jährlich

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragebogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Vorbereitung Workshopunterlagen / Sprint-Unterlagen
- Moderation Workshop / Sprint
- Nachbereitung Workshop / Sprint
- Erstellung Workshop-Dokumentation

## Geplante Lieferergebnisse:

- Workshopdokumentation (PDF)
- Fotodokumentation (PDF)
- Innovation-Jahresplan (PDF)

## Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)







# Kommunikation

## Ihre Herausforderungen:

- Wie können wir Kommunikationskanäle intern / extern für unseren Betrieb effizient nutzen?
- Wie nutzen wir effektiv Social Media für unseren Betrieb?
- Wie sieht die Gasterlebniskette für unseren Betrieb aus?
- Wie sieht die Wertschöpfungskette für unseren Betrieb aus?
- Welche Rolle spielt Technologie in der Kommunikation?
- Welche funktionalen und technischen Anforderungen haben wir?
- Wer könnte der passende Technologie-Anbieter sein?
- Wie integrieren wir die neue Technologie in unseren Betrieb?
- Wie sieht der Aktions- und Kommunikationsplan aus?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Individueller Workshop
- Beratung
- Konzeption
- Vortrag

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- regelmäßig

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragenbogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Vorbereitung Workshopunterlagen
- Moderation Workshop
- Nachbereitung Workshop
- Identifizierung Schlüsselpartner
- Konzeption Internetseiten / Social Media Kanäle
- Erstellung Kommunikationskonzept
- Erstellung funktionales Konzept
- Erstellung technisches Konzept
- Erstellung Aktionsplan
- Erstellung Workshop-Dokumentation
- Begleitung Umsetzung

## Geplante Lieferergebnisse:

- Workshop-Dokumentation (PDF)
- Kommunikations-Jahresplan (PDF)

## Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)

## Küche/ Prozesse

### Ihre Herausforderungen:

- Wie gehen wir mit Hygieneproblemen in unserem Betrieb um?
- Wie erkennen wir veraltete Strukturen / Investitionsstau und die daraus resultierend auch wieder mangelnde Hygiene und Probleme im Prozessablauf?
- Wie erkennen wir komplizierte Prozessabläufe in unserem Betrieb und wie vereinfachen wir diese?
- Wie verbessern wir die Aufbau- und Ablaufplanung in unserem Betrieb?
- Wie gestalten wir die Prozesse in unserer Küche, um Mitarbeiterereinsatz und Wirtschaftlichkeit optimal zu gestalten?

### Formate der Zusammenarbeit:

- Begehung
- Beratung
- Prozessgestaltung

### Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- bei Umsetzungsbetreuung in definiertem Turnus (monatlich, vierteljährlich)

### Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Sichtung vorhandener Unterlagen
- Durchführung einer S&F-Betriebsanalyse auf Basis der S&F-Bewertungsmatrix
- Durchführung einer detaillierten Prozessanalyse
- Erstellung von Verfahrens- und Arbeitsanweisungen
- Schulungen zu verschiedenen Themen (Prozess, Hygiene, HACCP)
- Prüfung oder Erruierung eines Verpflegungskonzeptes
- Prüfung Rezepturen, Kalibrierungen

### Geplante Lieferergebnisse:

- Beratungsbericht
- Prozessplanung
- Schulungsdokumentation
- Verfahrensanweisungen
- Handbücher

### Ihr Ansprechpartner:

- Martin Meyer - S&F-Gruppe
- Telefon: +49 (0) 84 41 79 79 30
- E-Mail: mmeyer@sundf-gruppe.de



# Logistik

## Ihre Herausforderungen:

- Welche technischen Geräte und Systeme vereinfachen die tägliche Logistik (Anlieferung, Küche / Service, Entsorgung) unseres Betriebs?
- Welche funktionalen Anforderungen haben wir an die neuen Geräte?
- Welche technischen Anforderungen haben wir an die neuen Geräte, damit alles im Betrieb reibungslos funktioniert?
- Wie erhalten wir Hilfestellung bei der Identifizierung und Auswahl von geeigneten Lieferanten der Geräte und Systeme?
- Wie erhalten wir Unterstützung bei der Einführung der neuen Geräte und Systeme?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Individueller Workshop
- Beratung
- Konzeption
- Vortrag

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- regelmäßig

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragenbogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Vorbereitung Workshopunterlagen
- Moderation Workshop
- Nachbereitung Workshop
- Identifizierung Schlüsselpartner
- Diskussion funktionales Konzept
- Diskussion technisches Konzept
- Erstellung Logistikkonzept in Zusammenarbeit mit Fachplanern
- Erstellung Aktionsplan
- Erstellung Workshop-Dokumentation
- Begleitung Umsetzung

## Geplante Lieferergebnisse:

- Funktionales und technisches Logistikkonzept (PDF)
- Lieferantenvorschläge
- Vorschläge Dienstleistungspartner

## Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)

## Low-Scale-Rapid-Prototyping

### Ihre Herausforderungen:

- Wie können wir sehr schnell und mit einfachen Mitteln neue Ideen für unsere Gemeinschaftsgastronomie mit Hilfe von Prototypen für unbeteiligte Dritte „begreifbar“ machen?
- Wie entwickeln wir Modelle von neuen GV-Betrieben?
- Wie erstellen wir Visualisierungen von neuen GV-Betrieben oder Modernisierungsmaßnahmen?
- Wie testen wir neue Ideen in unserer GV mit Hilfe von Prototypen?

### Formate der Zusammenarbeit:

- Workshop / Konzept / Umsetzung Prototyp (Visualisierung, Miniatur-Modell, Fotocollagen, Storyboard)

### Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig

### Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragebogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Vorbereitung Workshopunterlagen
- Moderation Workshop
- Nachbereitung Workshop
- Erstellung Konzept Low-Scale-Prototyp in Zusammenarbeit mit Fachplanern
- Begleitung Umsetzung Low-Scale-Prototyp
- Begleitung der Umsetzung
- Dokumentation

### Geplante Lieferergebnisse:

- funktionsfähiger Low-Scale-Prototyp

### Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)

# Management

## Ihre Herausforderungen:

- Was können wir tun, wenn unsere vermeintlich etablierten und vorhandenen Managementinstrumente in unserem Betrieb nicht greifen?
- Was gibt es für Management-Tools in der Gemeinschaftsgastronomie?
- Wie können wir diese einfach und schnell in unseren Betrieb implementieren?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Begehung
- Beratung
- Konzeptionserstellung

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- bei Umsetzungsbetreuung in definiertem Turnus (monatlich, vierteljährlich)

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragenbogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Durchführung einer S&F-Betriebsanalyse auf Basis der S&F Bewertungsmatrix mit Berücksichtigung aller aktuellen gesetzlichen Rahmenbedingungen
- Durchführung einer Stärken-Schwächen-Chancen-Risiken-Analyse
- Prüfung oder Eruiierung eines Verpflegungskonzeptes
- Erstellung Managementkonzept
- Erstellung Aktionsplan
- Begleitung Umsetzung
- Erstellung HACCP-Konzepte
- Begleitung bei EU-Zulassungsverfahren
- QM-Einführung nach DIN ISO 9001

## Geplante Lieferergebnisse:

- Ergebnisse Betriebsanalyse
- Verpflegungskonzept
- Vorschlag für Managementinstrumente für den Betrieb
- Maßnahmenkatalog
- HACCP-Konzept
- DIN ISO Zertifikat, QM Handbücher

## Ihr Ansprechpartner:

- Martin Meyer - S&F-Gruppe
- Telefon: +49 (0) 84 41 79 79 30
- E-Mail: mmeyer@sundf-gruppe.de



# Marke

## Ihre Herausforderungen:

- Was ist eine Marke?
- Welche Bestandteile umfasst eine Marke?
- Kann unser Betrieb eine Marke werden und was ist das für zu tun?
- Welches Gast-Nutzenversprechen gibt unser Betrieb als Marke?
- Wie heißt unser Betrieb?
- Wie sehen das Logo und der Slogan für unseren Betrieb aus?
- Wie sieht das Erscheinungsbild / Design unserer Marke aus?
- Welche Botschaften soll unsere Marke vermitteln?
- Wie können wir unsere Marke schützen?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Individueller Workshop
- Beratung
- Konzeption
- Vortrag

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- regelmäßig
- jährlich

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragebogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Vorbereitung Workshopunterlagen
- Moderation Workshop
- Nachbereitung Workshop
- Definition Gastkontaktpunkte
- Erstellung Markenkonzept
- Erstellung Aktionsplan
- Erstellung Logo, Slogan
- Konzeption Erscheinungsbild (CI)
- Erstellung Styleguide

## Geplante Lieferergebnisse:

- Markenkonzept (PDF)
- Styleguide (PDF)
- Aktionsplan (EXCEL)

## Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)

## Mitarbeiter

### Ihre Herausforderungen:

- Wie besetzen wir vakante Leitungspositionen und Führungspositionen?
- Was ist für die einzelnen Positionen für ein Profil notwendig, um zukünftigen Anforderungen gerecht zu werden?
- Wie bewerten wir die Fähigkeiten der Bewerber?
- Wie sehen Stellenbeschreibungen für diese Positionen aus?
- Wie halten, fördern und motivieren wir unsere Führungskräfte?
- Wie halten, fördern und motivieren wir unsere Fachkräfte?

### Formate der Zusammenarbeit:

- Personalvermittlung
- Stellenbewertung
- Beratung
- Bewerbungsgespräche
- Motivationskonzepte

### Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- nach Bedarf

### Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Personaldatenbank - Bereitstellung von Bewerberauswahl und Ansprache
- Vorauswahl und Durchführung von Bewerbungsgesprächen mit Kategorisierung
- Erstellung eines Bewerberprofils
- Erstellung von Stellenbeschreibung
- Bewerbervorschlag

### Geplante Lieferergebnisse:

- Stellenbesetzung

### Ihr Ansprechpartner:

- Marcus Seidl - S&F-Gruppe
- Telefon: +49 (0) 84 41 79 79 30
- E-Mail: mseidl@sundf-gruppe.de

# Multiplikation & Expansion

## Ihre Herausforderungen:

- Was bedeutet Multiplikation in der Gemeinschaftsgastronomie?
- Was bedeutet Expansion?
- Wie können wir unseren Betrieb multiplizieren bzw. expandieren?
- Welche Multiplikations-Strategien verfolgen wir (Filial- / Franchisesystem)?
- Wie sieht unser Realisierungsfahrplan aus?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Individueller Wissenstransfer-Workshop
- Multiplikations-Projekt

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- regelmäßig
- jährlich

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragebogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Vorbereitung Workshop / Projekt
- Moderation Workshop / Begleitung Projekt
- Nachbereitung Workshop / Projekt
- Definition Multiplikationsstrategie / Aktionsplan
- Erstellung Workshop-Dokumentation / Strategiepapier

## Geplante Lieferergebnisse:

- Strategiepapier (PDF)
- Aktionsplan (EXCEL)

## Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)

# Online-Marketing

## Ihre Herausforderungen:

- Wie sieht die Website für unseren Betrieb aus?
- Welche Bestell- / Buchungs- und Kommunikationssysteme können wir in unsere Website integrieren?
- Wie können wir unseren Betrieb auf mobilen Geräten (Handy / Tablets) inhaltlich und technisch darstellen?
- Wie sichere ich die Aktualität unserer Website und die redaktionelle Betreuung?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Individuelle Workshops
- Beratung
- Konzeption
- Vortrag

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- regelmäßig
- jährlich

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Sichtung vorhandener Unterlagen/ Online-Medien
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Erstellung Online-Marketing-Konzept
- Erstellung Online-Marketing-Instrumente (Websites etc.)
- Upload auf Hosting-Provider und Wartung

## Geplante Lieferergebnisse:

- Workshop-Dokumentation
- Lieferantenvorschläge
- Dienstleistungspartnervorschläge
- Umsetzung nach Abstimmung

## Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)



# Produktion

## Ihre Herausforderungen:

- Welche technischen Geräte und Systeme vereinfachen die tägliche Produktion (Küche / Service / Kasse) meines Betriebs?
- Welche funktionalen Anforderungen haben wir an die neuen Geräte?
- Welche technische Anforderungen haben wir an die neuen Geräte, damit alles im Betrieb reibungslos funktioniert?
- Wie erhalten wir Hilfestellung bei der Identifizierung und Auswahl von geeigneten Lieferanten der Geräte und Systeme?
- Wie erhalten wir Unterstützung bei der Einführung der neuen Geräte und Systeme?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Individueller Workshop
- Beratung
- Konzeption
- Vortrag

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- regelmäßig
- jährlich

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragenbogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Vorbereitung Workshopunterlagen
- Moderation Workshop
- Nachbereitung Workshop
- Identifizierung Schlüsselpartner
- Diskussion funktionales Konzept
- Diskussion technisches Konzept
- Erstellung Produktionskonzept in Zusammenarbeit mit Fachplanern
- Erstellung Aktionsplan
- Erstellung Workshop-Dokumentation
- Begleitung Umsetzung

## Geplante Lieferergebnisse:

- Funktionales und technisches Produktionskonzept (PDF)
- Lieferantenvorschläge

## Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)

# Projektmanagement

## Ihre Herausforderungen:

- Wie erstellen wir einen Projektplan (Aufgaben, Zeit, Ressourcen, Budgets)?
- Wie bringen und koordinieren wir die richtigen Schlüsselpartner für unser Projekt?
- Wie steuern wir unser Projekt?
- Wie gehen wir mit den Projekt-Risiken um?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Workshop
- Beratung
- Projektmanagement
- Abstimmungsgespräche

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- nach Abstimmung

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Projektmanagementumfang / Beauftragung
- Durchführung Projektplanung
- Durchführung Projektmanagement/ -steuerung
- Durchführung Abstimmungsgespräche
- Dokumentation Projekt
- Statusreporting

## Geplante Lieferergebnisse:

- durchgeführtes Projekt:  
aufgaben-, zeit-, qualitäts- und budgetgerecht

## Ihr Ansprechpartner:

- Martin Meyer - S&F-Gruppe
- Telefon: +49 (0) 84 41 79 79 30
- E-Mail: mmeyer@sundf-gruppe.de

# Qualitätsmanagement

## Ihre Herausforderungen:

- Vermeintlich etablierte und vorhandene Qualitätsmanagement-Systeme greifen nicht! Was können wir tun?
- Wie können wir Qualitätsmanagement (QM) als Steuerungsinstrument für unser Unternehmen sinnvoll nutzen?
- Wie etablieren wir eine DIN ISO 9001-Zertifizierung in der Küche?
- Wie setzen wir Qualitätsmanagement einfach und effektiv in unseren Betrieb um?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Workshop
- Beratung
- Umsetzungsbetreuung (Erarbeitung und Einführung QM)

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- monatlich

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Projektumfang QM / Beauftragung
- Workshop Qualitätsmanagement
- bei Umsetzungsauftrag monatliche Betreuung und Einführung

## Geplante Lieferergebnisse:

- eingeführtes QM-System (optional mit Zertifikat)

## Ihr Ansprechpartner:

- Martin Meyer - S&F-Gruppe
- Telefon: +49 (0) 84 41 79 79 30
- E-Mail: mmeyer@sundf-gruppe.de

Tradition

Trends

Mehrwert

Freude

Ideen

Nachhaltigkeit





Kulinarik

Aktionen

Getränke

Speisen

Service

# Rapid-Prototyping

## Ihre Herausforderungen:

- Was ist Rapid Prototyping?
- Wie können wir unsere Ideen mit Hilfe von visuellen Bildern und 3D-Visualisierungen optisch darstellen?
- Wie können wir mit sehr einfachen und kostengünstigen Mittel unsere Ideen erlebbar und für unsere Gäste nachvollziehbar machen?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Individueller Workshop
- Rapid Prototyping
- Vortrag

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmal
- regelmäßig

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragebogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Vorbereitung Workshop
- Moderation Workshop
- Nachbereitung Workshop
- Suche Bildmaterial / Referenzmodelle
- Erstellung der Prototypen, u.a. in Zusammenarbeit mit Designern

## Geplante Lieferergebnisse:

- Erstellter Prototyp (PDF) aus einfachen Mitteln (z.B. Lego-Bausteinen, Papiermodelle, Bildergeschichten)
- Visualisierungen
- Collagen
- Workshopdokumentation

## Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)

## Schlüsselpartner/ Ausschreibungen

### Ihre Herausforderungen:

- Welche Schlüsselpartner eignen sich für unseren Betrieb, die unsere täglichen Aufgaben schneller, besser, kostengünstiger oder fachlich qualifizierter umsetzen können?
- Wie wählen wir den geeigneten Schlüsselpartner für unseren Betrieb aus?
- Welche Prozesse unseres Betriebs können wir an professionelle Dritte im Rahmen eines Outsourcing auslagern (z.B. Catering)?
- Wie erhalten wir Unterstützung bei der Einbindung von Schlüsselpartnern bzw. Outsourcingpartnern?
- Welche Lieferanten sind für unseren Betrieb nützlich?
- Wie erhalten wir professionelle Unterstützung bei öffentlichen Ausschreibungen gemäß VOL/A?

### Formate der Zusammenarbeit:

- Beratung
- Identifizierung und Vorschläge von Schlüssel-/ Outsourcingpartnern

### Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- wiederkehrend

### Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Festlegung Umfang / Beauftragung
- Durchführung Workshops zur Erstellung einer Anforderungsliste
- Suche und Identifizierung von geeigneten Schlüssel- / Outsourcingpartnern
- Begleitung der Umsetzung im abgestimmten Rahmen

### Geplante Lieferergebnisse:

- Anforderungsliste
- Vorschläge für Schlüssel-/ Outsourcingpartner

### Ihr Ansprechpartner:

- Martin Meyer - S&F-Gruppe
- Telefon: +49 (0) 84 41 79 79 30
- E-Mail: mmeyer@sundf-gruppe.de

# Service

## Ihre Herausforderungen:

- Was bedeutet heute Service?
- Welche Erwartungen hat der Gast an den Service in unserem Betrieb?
- Wie funktioniert aktuell der Service in unserem Betrieb?
- Wie sieht unsere Gästerlebniskette im Service aus?
- Wie sieht der optimale Serviceablauf in unseren Betrieb aus?
- Wo gibt es Optimierungsbedarf?
- Was sind kostenpflichtige Serviceleistungen?
- Was sind kostenlose Serviceleistungen?
- Wie kann Anpassung des Service die Wirtschaftlichkeit des Betriebs optimieren?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Individueller Workshop
- Beratung
- Konzeption
- Vortrag

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- regelmäßig

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragenbogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Vorbereitung Workshopunterlagen
- Moderation Workshop
- Nachbereitung Workshop
- Erarbeitung Servicekonzept anhand von Gästerlebnisketten
- Dokumentation Workshop

## Geplante Lieferergebnisse:

- Workshop-Dokumentation (PDF)
- Aktionsplan (EXCEL)

## Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)



# Sinnesansprache

## Ihre Herausforderungen:

- Was ist eine Sinnesansprache bei Gästen?
- Wie sprechen wir sinnvoll und positiv die Sinne der Gäste an, um das Gasterlebnis und die Wirtschaftlichkeit des Betriebs zu optimieren?
- Was ist Multisensorik und welchen Nutzen stiftet die intelligente Anwendung der neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse?
- Wie können wir Sinnesansprache als Wettbewerbsvorteil nutzen?
- Wie inszeniere ich Speisen und Getränke für die Sinnesansprache?
- Wie inszeniere ich den Gastraum für die Sinnesansprache?
- Wie soll unser Betrieb mit Sinnen erlebt werden: sehen, hören, fühlen, schmecken, tasten und riechen?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Individueller Workshop
- Beratung
- Konzeption
- Vortrag

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- regelmäßig

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragenbogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Vorbereitung Workshopunterlagen
- Moderation Workshop / Erstellung Aktionsplan
- Nachbereitung Workshop
- Erstellung Aktionsplan
- Dokumentation Workshop

## Geplante Lieferergebnisse:

- Workshop-Dokumentation (PDF)
- Aktionsplan (EXCEL)

## Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)

# Systematisierung

## Ihre Herausforderungen:

- Was bedeutet Systematisierung in der Gemeinschaftsgastronomie?
- Welche Auswirkung hat Systematisierung auf unseren Betrieb und unsere Wirtschaftlichkeit?
- Was möchten wir in unserem Betrieb systematisieren?
- Wie systematisieren wir am einfachsten?
- Welche Rollen spielen Handbücher?
- Wie bauen wir ein Intranet-Portal auf, um alle Dokumente und Arbeitsanweisungen stets zugreifbar und aktuell zu halten?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Individueller Wissenstransfer-Workshop
- Systematisierungsprojekt
- Vortrag

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- regelmäßig
- jährlich

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragebogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Vorbereitung Workshop / Projekt
- Moderation Workshop / Begleitung Projekt
- Nachbereitung Workshop / Projekt
- Definition Aktionsplan
- Erstellung Workshop-Dokumentation / Systemhandbücher / Handbücher nach gewähltem Thema und gewünschter Systematisierung, u.a. auch in Zusammenarbeit mit Fachplanern

## Geplante Lieferergebnisse:

- Systemhandbücher (Ordner / PDF)
- Handbücher nach gewähltem Thema (Ordner / PDF)
- Aktionsplan (EXCEL)

## Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)

# Trendbewusstsein

## Ihre Herausforderungen:

- Was sind Trends und was bedeuten Sie für unseren Betrieb?
- Welche Lebensstile, Bedürfnisse, Erwartungen und Personenbeschreibung haben unsere Gäste?
- Wie sieht die Gast-Empathie-Karte unseres Hauptzielgastes aus?
- Welche Markt- und Lebensstilentwicklungen haben für unseren Betrieb Relevanz?
- Was machen unsere Mitbewerber bezüglich Trends gut?
- Was können wir in unserem Betrieb noch besser machen?
- Welche nationalen und internationalen Referenzmodelle gibt es?
- Welche neuen Produkte und Dienstleistungen gibt es, die für uns sinnvoll wären?
- Wie finden wir Antworten auf unsere individuellen Fragen?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Individueller Trendbericht
- Beantwortung von individuellen Fragen
- Vortrag

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- regelmäßig
- quartalsweise
- jährlich

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragebogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Durchführung Medienrecherche
- Erstellung Entwurf Bericht
- Abstimmung Inhalte Bericht
- Ausfertigung Bericht
- Ergebnispräsentation auf Wunsch

## Geplante Lieferergebnisse:

- Trendbericht (PDF)
- Auftragsrecherchen (PDF)
- Antworten auf individuelle Fragen (PDF)

## Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)

# Value Design Thinking

## Ihre Herausforderungen:

- Was ist Value Design Thinking?
- Wie schaffen wir Werte in unserem Betrieb?
- Wie lernen wir unsere Probleme im Betrieb zu „lieben“?
- Wie machen wir aus Problemen im Betrieb einfache Lösungen mit echtem Mehrwert für Gäste und Mitarbeiter?
- Wie sieht die Vorgehensweise des Value Design Thinking konkret aus?
- Wie mache ich eine Foto-Safari in unserem Betrieb?
- Wie sehen unsere Gast-Empathie-Karten aus?
- Was bedeutet für uns Rapid-Prototyping?
- Was ist unser Geschäftsmodell?
- Wie sieht unser Realisierungsfahrplan aus?
- Wie erarbeitet man eine Marketingstrategie?
- Wie führt man eine Machbarkeitsanalyse durch?
- Wie erstellt man eine Ergebnisprognose für die entwickelten Ideen?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Individueller Wissenstransfer-Workshop
- Workshops
- Vortrag

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- regelmäßig
- halbjährlich
- jährlich

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragebogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Vorbereitung Workshopunterlagen
- Moderation Workshop
- Nachbereitung Workshop
- Erstellung Workshop-Dokumentation

## Geplante Lieferergebnisse:

- Workshopdokumentation (PDF)
- Foto-Dokumentation (PDF)

## Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)



## Ver-/ Entsorgung

### Ihre Herausforderungen:

- Wie organisieren und konzipieren wir die Ver- und Entsorgung unseres Betriebs?
- Welche Partner eignen sich für die Ver- und Entsorgung unseres Betriebs?
- Wie können wir die Ver- und Entsorgung unseres Betriebs optimieren?

### Formate der Zusammenarbeit:

- Beratung
- Workshop
- Konzept
- Vorschläge

### Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- wiederkehrend

### Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragenbogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Vorbereitung Workshopunterlagen
- Moderation Workshop
- Nachbereitung Workshop
- Identifizierung Partner der Ver- / Entsorgung
- Erstellung Konzept Ver- / Entsorgung in Zusammenarbeit mit Fachplanern
- Diskussion funktionales Konzept
- Diskussion technisches Konzept
- Erstellung Aktionsplan
- Erstellung Workshop-Dokumentation
- Begleitung Umsetzung

### Geplante Liefsergebnisse:

- Konzept Ver-/ Entsorgung (PDF)
- Vorschläge Partner

### Ihr Ansprechpartner:

- Martin Meyer - S&F-Gruppe
- Telefon: +49 (0) 84 41 79 79 30
- E-Mail: mmeyer@sundf-gruppe.de

# Vermarktung

## Ihre Herausforderungen:

- Was bedeutet Vermarktung in der Gemeinschaftsgastronomie?
- Was ist Verkaufsförderung?
- Was sind die Marketingziele für unseren Betrieb?
- Was sind die Verkaufsförderungsziele für unseren Betrieb?
- Wie erreichen wir neue Gäste?
- Wie binden wir unsere Gäste?
- Welche Marketinginstrumente gibt es für unseren Betrieb?
- Wie gestalten wir unsere Website und unsere mobil erreichbaren Medien?
- Wie gestalten wir unsere Social-Media-Kanäle?
- Wie gestalten wir den Punkt der Kaufentscheidung (POS)?
- Welche Bestell- und Bezahlssysteme nutzen wir?
- Welche Aktionen planen wir in unserem Betrieb?
- Wie sieht der Marketing-Jahresplan aus?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Individueller Workshop
- Beratung
- Konzeption
- Vortrag

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- regelmäßig

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragenbogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Vorbereitung Workshopunterlagen
- Moderation Workshop
- Nachbereitung Workshop
- Konzeption Marketinginstrumente
- Erstellung Marketing-Jahresplan
- Dokumentation Workshop

## Geplante Lieferergebnisse:

- Workshop-Dokumentation (PDF)
- Marketing-Jahresplan (PDF)
- Umsetzung nach Abstimmung

## Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)

# Verpflegung & Kulinarik

## Ihre Herausforderungen:

- Was bedeutet heute Verpflegung?
- Welche Bedürfnisse und Erwartungen haben unsere Gäste an Speisen, Snacks und Getränke?
- Wie verpflegen wir unsere Gäste im Tagesablauf und saisonalen Jahresverlauf?
- Wie gestalten wir eine attraktive Angebotsstruktur (Produkte, Dienst- und Serviceleistungen)?
- Wie planen wir unsere kulinarische Linie?
- Wie erstellen wir einen Jahresplan für Speisen, Getränke, Dienst-/Serviceleistungen und Aktionen?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Individueller Workshop
- Beratung
- Konzeption
- Vortrag

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- regelmäßig
- jährlich

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragebogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Vorbereitung Workshopunterlagen
- Moderation Workshop
- Nachbereitung Workshop
- Erstellung Kulinarische Linie, u.a. in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef und ausgewählten Lieferanten
- Erstellung Angebotsstruktur
- Erstellung Verpflegungs-Jahresplan
- Dokumentation Workshop

## Geplante Lieferergebnisse:

- Workshop-Dokumentation (PDF)
- Verpflegung-Jahresplan (EXCEL)

## Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)

# Wirtschaftlichkeit

## Ihre Herausforderungen:

- Wie können wir die Gesamtwirtschaftlichkeit unserer Gemeinschaftsgastronomie verbessern?
- Wie können wir unsere Wirtschaftlichkeit messen, welche Kennzahlen sind üblich und aussagekräftig?
- Stimmen unsere Kennzahlen?
- Was machen unsere Mitbewerber (Benchmarking)?
- Wie wirken sich Konzeptveränderungen und Reorganisationsmaßnahmen auf unsere Wirtschaftlichkeit aus?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Beratung
- Workshop
- Zahlenanalyse

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- wiederkehrend

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Festlegung Umfang / Beauftragung
- Erstellung von Wirtschaftlichkeitsprognosen für unterschiedliche Systeme / Konzepte / Maßnahmen
- Erarbeitung von Kennzahlen
- Benchmarking von Kennzahlen-Ausprägungen
- Maßnahmenkataloge zur Verbesserung der Wirtschaftlichkeit
- Erarbeitung von Instrumenten zur Kennzahlenbildung und Datenerfassung

## Geplante Lieferergebnisse:

- Berichte
- Maßnahmenkatalog
- Konkrete Hinweisen zur Umsetzung

## Ihr Ansprechpartner:

- Martin Meyer - S&F-Gruppe
- Telefon: +49 (0) 84 41 79 79 30
- E-Mail: mmeyer@sundf-gruppe.de



# Zukunftswerkstatt

## Ihre Herausforderungen:

- Was ist eine Zukunftswerkstatt für den Betrieb der Gemeinschaftsgastronomie?
- Wie erhalten wir frischen Input und Inspiration für unsere Strategietagung, die wir gerne als Zukunftswerkstatt ausgestalten wollen?
- An welchem kreativen Ort sollten wir die Zukunftswerkstatt durchführen?
- Welchen Nutzen hat eine moderierte Referenzmodell-Expedition im In- und Ausland für unsere Zukunftsgestaltung?
- Wo stehen wir mit unserem Betrieb heute?
- Wo wollen wir mit unserem Betrieb in 2, 5 und 10 Jahren stehen?
- Was ist unsere Vision? Und verstehen diese unsere Gäste und Mitarbeiter?
- Was ist unsere Mission?
- Welche Ziele verfolgen wir kurz-, mittel- und langfristig?
- Wie können wir unsere gesteckten Ziele messbar erreichen?
- Wie sieht ein Realisierungsfahrplan aus?

## Formate der Zusammenarbeit:

- Individueller Workshop
- Vortrag

## Frequenz der Zusammenarbeit:

- einmalig
- halbjährlich
- jährlich

## Vorschläge zur Vorgehensweise:

- Briefing / Aufgabenstellung / Workshopumfang / Beauftragung
- Übersendung Fragebogen / Sichtung vorhandener Unterlagen
- Besichtigung Betrieb / Funktionsräume / Gasträume
- Vorbereitung Workshop
- Moderation Workshop
- Nachbereitung Workshop
- Erstellung Workshop-Dokumentation
- Erstellung Strategiepapier
- Erstellung Aktionsplan

## Geplante Lieferergebnisse:

- Strategiepapier (PDF)
- Aktionsplan (EXCEL)

## Ihr Ansprechpartner:

- Erik A. Leonavicius - REINVENTIS
- Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52
- E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)



Team

Partner

Berater

Planer

Entscheider



Mitarbeiter

GV-Manager

Küchenchefs

Serviceleiter

Eigentümer

Investoren

# re|inventis®

Gemeinsam erfinden wir Sie neu!

Innovationshilfe für Marken, Unternehmen und Immobilien.  
Neugestaltung - Weiterentwicklung - Digitalisierung:  
von der Idee bis zur Vermarktung.

REINVENTIS kombiniert als Innovationsagentur Kreativität, strategische Management- und Marketingberatung mit klassischer Projektdienstleistung, um Ihnen nicht nur neue Wege aufzuzeigen, sondern diese auch mit Ihnen gemeinsam begehbar zu machen.

Kopf von REINVENTIS ist Erik A. Leonavicius, der sich seit mehr als 20 Jahren der nachhaltigen Zukunftsgestaltung von Produkten, Dienstleistungen, Geschäftsmodellen und multi-sensorischen Nutzererlebnissen widmet.

2006 gründete er REINVENTIS, mit dem Ziel, auf Basis strategischer Analyse, Konzept- und Umsetzungsberatung eine besondere Form der Innovationshilfe für Marken, Unternehmen und Immobilien anzubieten, die Visionen nicht nur entwickelt, sondern auch realisiert.

Je nach Bedarf und Profil der jeweiligen Projekte arbeitet Erik A. Leonavicius eng mit Kundenprojektteams und Spezialisten aus seinem Netzwerk zusammen. Das ermöglicht das Full-Service-Angebot von REINVENTIS und gewährleistet zugleich optimale Ergebnisse wie aus einer Hand.

Auszug aus den Erfahrungen: Aral, Auswärtiges Amt, BMW, BP, Deutsche Bahn, Deutsche Bundeswehr (MAKRO), Feinkost Käfer, Goethe Institut, Icon Added Value, Maritim Hotels, McDonald's, Mövenpick, Nestlé, Restaurantmarketing.de, Tank & Rast, TUI, VDMA und weitere.

Entdecken Sie mehr unter [www.reinventis.com](http://www.reinventis.com)

REINVENTIS  
Hans-Sachs-Straße 6a  
D-80469 München

Telefon: +49 (0) 89 23 88 90 52  
Telefax: +49 (0) 89 26 02 23 27  
E-Mail: [info@reinventis.com](mailto:info@reinventis.com)



S & F - Consulting Modernes Verpflegungsmanagement GmbH

Die S&F-Gruppe ist eine der bundesweit führenden Einkaufs-, Beratungs- und Planungsgesellschaften im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung.

Im Jahre 1999 wurde die S&F- Consulting Modernes Verpflegungsmanagement GmbH durch die beiden Gesellschafter Marcus Seidl und Ulrich Fladung gegründet, beide fungieren heute als Geschäftsführer der S&F- Gruppe.

Zurzeit umfasst die Gesellschaft die S&F- Consulting Modernes Verpflegungsmanagement GmbH und die S&F- Planungs- & Betriebsführungs GmbH.

Zu den Tätigkeitsschwerpunkten der Unternehmen gehören:

- Beschaffung von Food- und Non-Food-Produkten im Rahmen der S&F-Einkaufsgemeinschaft über ein bereitgestelltes internetbasiertes EDV-Einkaufs- und Warenwirtschaftssystem,
- die Fachplanung von Neubau, Umbau oder Modernisierungsmaßnahmen für Großküchen- und Verpflegungsbetriebe,
- die Erstellung von Wirtschaftlichkeitsanalysen und Gutachten,
- die Veranstaltung von Fortbildungen, Workshops und Symposien sowie
- die Umsetzungsbetreuung im Projektmanagement und die Betriebsführung von Verpflegungsbetrieben.

Entdecken Sie mehr unter: [www.sundf-gruppe.de](http://www.sundf-gruppe.de)

S&F-Consulting Modernes Verpflegungsmanagement GmbH  
Derbystr. 9  
D-85276 Pfaffenhofen a.d. Ilm

Telefon: +49 (0) 84 41 79 79 30  
Telefax: +49 (0) 84 41 79 79 31 09  
E-Mail: [info@sundf-gruppe.de](mailto:info@sundf-gruppe.de)





## Impressum

REINVENIS und S&F-Consulting Modernes Verpflegungsmanagement GmbH (S&F-Gruppe) sind rechtlich unabhängig tätige Unternehmen. Je nach Aufgabenstellung erfolgt die Beauftragung direkt mit dem jeweiligen Unternehmen.

Gerne erstellen Ihnen die Ansprechpartner des jeweiligen Unternehmens ein entsprechendes Angebot für Ihre Frage-/ Aufgabenstellung.

Nutzen Sie die Vorteile des kostenlosen telefonischen Vorgesprächs:

Telefon REINVENTIS: +49 (0) 89 23 88 90 52

Telefon S&F-Gruppe: +49 (0) 84 41 79 79 30



Die dargestellten Inhalte dieser Broschüre stellen lediglich Informationen über das mögliche Leistungsspektrum von REINVENTIS und der S&F-Consulting Modernes Verpflegungsmanagement GmbH dar und können keine Beratung ersetzen. Gewähr und Haftung wird ausgeschlossen. Fehler und Änderungen vorbehalten. Alle Bilder, Texte, Visualisierungen und Schemata sind, soweit nicht anders vermerkt, von REINVENTIS. Alle Rechte vorbehalten.

Entdecken Sie mehr unter:

[www.reinventis.com](http://www.reinventis.com)

[www.sundf-gruppe.de](http://www.sundf-gruppe.de)

