

Mit den gastroPROFIS von Null auf Hundert

Professionelle Konzeptentwicklung im kulinarischen Bereich, Betriebsanalysen, Küchencoachings und hautnahe Betreuung sowie Optimierung des laufenden Betriebs sind nur ein paar wenige Dinge, die die gastroPROFIS um Kopf und Gründer Sascha Wenderoth sowie Systemgastronomieprofi Carsten Girlich als ihr tägliches Brot bezeichnen. Mit Power, Elan und Know-How unterstützen sie gastronomische Betriebe und Unternehmen der Lebensmittelindustrie in Deutschland und Österreich dabei, realistische Konzepte zu erarbeiten und umzusetzen, Mitarbeiter direkt am Arbeitsplatz oder im eigenen Trainingscenter zu schulen und Arbeitsabläufe zu optimieren.

Mit einfachen, aber auch kreativen und raffinierten Snacks Zusatzgeschäft zu generieren kann so einfach sein - da kennen sich die gastroPROFIS aus. Mit dem gewissen Etwas und Auge fürs Detail entwickeln sie unter anderem einzigartige Snackkonzepte mit betriebseigenen Rezepturen, die genau an die Gegebenheiten des Unternehmens angepasst sind. Angefangen von der Planung bis hin zur Umsetzung und zum professionellen Marketing sind die gastroPROFIS Feuer und Flamme. Sascha Wenderoth ist Spezialist für High Speed Snacking, Foodstyling und die „Creative Cuisine“. Carsten Girlich betrachtet Zahlen & Fakten der Unternehmen und nimmt Kalkulationen ganz genau unter die Lupe.

Durch ihr umfangreiches Kompetenznetzwerk an Dienstleistern gibt es kaum etwas, das die gastroPROFIS nicht können. So arbeiten sie beispielsweise mit sorgfältig ausgewählten Küchenplanern, Werbeagenturen, Textern, Fotografen, Personaldienstleistern oder Lebensmittelspezialisten erfolgreich zusammen.

Professionelle Mitarbeiterschulungen und Workshops können direkt am Arbeitsplatz durchgeführt werden. Die Palette ist breit und lässt keine Wünsche offen. Ob beispielsweise Mise-en-place für Profis, Müll vermeiden oder Cook & Chill - da ist für jeden etwas dabei.

Mit dem Gastronomiecoach Nele Sophia Weber im Bereich Führungskräftecoaching, Verkaufsförderung und Konfliktmanagement dehnen die gastroPROFIS seit 2021 ihr Tätigkeitsfeld mit zusätzlichem Standort Berlin auf den gesamtdeutschen Raum aus und können auch im Bereich Coaching mehr Gas geben.

Noch keinen Betrieb eröffnet? Keine Sorge - auch auf dem Weg in die Selbständigkeit unterstützen die gastroPROFIS von der Planung über die Existenzgründung bis hin zur Eröffnung und auch weit darüber hinaus mit ihrer Expertise und geben richtig Gas.

Die gastroPROFIS arbeiten komplett unabhängig und neutral ohne jegliche Bindung an Vereine oder Verbände. Außerdem betreiben sie ein eigenes, stetig wachsendes Online-Magazin mit aktuellen Tipps, Rezepten und Daten in Sachen Gastronomie, Küche, Kulinarik. Reinschauen lohnt sich definitiv. Alles in allem also das perfekte Gesamtpaket, um etwas zu bewegen, Zusatzgeschäft zu generieren und durchzustarten - mit den gastroPROFIS Hand in Hand.