

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** als ihr tägliches Brot bezeichnen. Mit Power, Elan und Knowhow 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. Daher entschloss man sich 2021, die Kompetenzen rund um den wachsenden Markt „Snack“ in das Unternehmen **snackPROFIS** zu verlagern. 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, über professionelles Marketing und dem Vertrieb von snackrelevanter Technik, Tools & Gadgets sind die Profis Feuer und Flamme. Starke Partner wie Atollspeed by Wiesheu, GRILLOMAX by reamtion GmbH, UNOX, HENDI und viele mehr stehen dem Unternehmen zur Seite.

Sascha Wenderoth ist Spezialist für High Speed Snacking, Foodstyling und die „Creative Cuisine“. Er und sein Team betrachten Zahlen & Fakten der Kunden und nehmen nicht nur Kalkulationen ganz genau unter die Lupe. Durch das umfangreiche und stets wachsende Kompetenznetzwerk an Dienstleistern in Deutschland und Österreich gibt es kaum etwas, das das Unternehmen nicht umsetzen kann. So arbeitet man beispielsweise mit sorgfältig ausgewählten Küchenplanern, Ladenbauern, Werbeagenturen, Textern, Fotografen oder Lebensmittelspezialisten erfolgreich zusammen.

Professionelle Mitarbeiterschulungen und Workshops werden direkt am Arbeitsplatz durchgeführt. Die Palette ist breit und lässt keine Wünsche offen. Ob beispielsweise ein snackATTACK-Workshop, 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.

Auch für Neugründer auf dem Weg in die Selbständigkeit bzw. Betriebsübernahmen unterstützen die **gastroPROFIS** sowie die **snackPROFIS** von der Planung bis hin zur Eröffnung und auch weit darüber hinaus mit ihrer Expertise und unterstützen an allen Ecken.

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 sowie Informationen zu Netzwerkpartnern. Reinschauen lohnt sich definitiv. Alles in allem also das perfekte Gesamtpaket, um etwas zu bewegen, Zusatzgeschäft zu generieren und durchzustarten – mit den **gastroPROFIS** und den **snackPROFIS** Hand in Hand.