



Weiter so?
oder neue Wege gehen?



Organisation in der Küche



Organisation in der Küche

Schon ein fremder Blick in die Räumlichkeiten kann helfen.

Durch Betriebsblindheit oder ständige Überlastung bleibt viel liegen
und man verliert den Blick auf das **wesentliche**,



Organisation in der Küche

Schon ein fremder Blick in die Räumlichkeiten kann helfen.

Durch Betriebsblindheit oder ständige Überlastung bleibt viel liegen

und man verliert den Blick auf das **wesentliche,**

Mitarbeiter



Organisation in der Küche

Schon ein fremder Blick in die Räumlichkeiten kann helfen.

Durch Betriebsblindheit oder ständige Überlastung bleibt viel liegen

und man verliert den Blick auf das **wesentliche**,

Mitarbeiter

und GELD!



Organisation in der Küche

Gerne helfe ich Ihnen:



Organisation in der Küche

Lager und Kühlräume strukturieren

- Minimal- und Maximal Bestände ermitteln



Organisation in der Küche

Lager und Kühlräume strukturieren

- Minimal- und Maximal Bestände ermitteln

Optimierung der Lieferanten

- Lieferanten reduzieren, um bessere Konditionen zu erreichen
- erstellen von Lieferanten/Einkaufslisten
 - ❖ um den Bestellbedarf schneller und besser ermitteln zu können



Organisation in der Küche

Lager und Kühlräume strukturieren

- Minimal- und Maximal Bestände ermitteln

Optimierung der Lieferanten

- Lieferanten reduzieren, um bessere Konditionen zu erreichen
- erstellen von Lieferanten/Einkaufslisten
 - ❖ um den Bestellbedarf schneller und besser ermitteln zu können

Erstellen einer Inventurliste und die Durchführung einer Inventur

- die Inventur sollte alle 3 Monate durchgeführt werden
- bei extremen Abweichungen des Wareneinsatzes, monatlich
- jedoch mind. 1x im Jahr



Organisation in der Küche

- **Überarbeitung der Speisekarte und des HP Angebotes**
 - ggf. mit (Halb)fertigprodukten, um die Quantität zu gewährleisten



Organisation in der Küche

- **Überarbeitung der Speisekarte und des HP Angebotes**
 - ggf. mit (Halb)fertigprodukten, um die Quantität zu gewährleisten
- **Erstellen von Mise en place Listen für jeden Posten**
 - ggf. Mehrsprachig



Organisation in der Küche

- **Überarbeitung der Speisekarte und des HP Angebotes**
 - ggf. mit (Halb)fertigprodukten, um die Quantität zu gewährleisten
- **Erstellen von Mise en place Listen für jeden Posten**
 - ggf. Mehrsprachig
- **Jedes Gericht Probe kochen, anrichten, bebildern und beschreiben**



Organisation in der Küche

- **Überarbeitung der Speisekarte und des HP Angebotes**
 - ggf. mit (Halb)fertigprodukten, um die Quantität zu gewährleisten
- **Erstellen von Mise en place Listen für jeden Posten**
 - ggf. Mehrsprachig
- **Jedes Gericht Probe kochen, anrichten, bebildern und beschreiben**
- **Rezepte erstellen und kalkulieren**
 - Um eine gleichbleibende Qualität und die Einhaltung der Wareneinsätze zu gewährleisten



Schulung der Mitarbeiter



Schulung der Mitarbeiter

Mitarbeiter schulen

- Neue Kochtechniken (z.B. Rational Geräte beherrschen)
- Anrichteweisen
- Fachlicher Austausch
-



Schulung der Mitarbeiter

Mitarbeiter schulen

- Neue Kochtechniken (z.B. Rational Geräte beherrschen)
- Anrichteweisen
- Fachlicher Austausch
-

Auszubildende

- Schulen (Unterweisungen, Prüfungsvorbereitungen)
- Akademie
 - ❖ um Auszubildende weiterzubilden und zu binden



Schulung der Mitarbeiter

Mitarbeiter schulen

- Neue Kochtechniken (z.B. Rational Geräte beherrschen)
- Anrichteweisen
- Fachlicher Austausch
-

Auszubildende

- Schulen (Unterweisungen, Prüfungsvorbereitungen)
- Akademie
 - ❖ um Auszubildende weiterzubilden und zu binden

Jährliche Belehrungen

- Hygiene und
- Arbeitsschutzbelehrungen



Wir kochen für Sie vor



Wir kochen für Sie vor

Warum Fertigprodukte von der Industrie kaufen?

Wo keiner wissen will, was das wirklich drinnen steckt!

**Wir können
und machen das für Sie!**



Wir kochen für Sie vor

z.B.

- Rinderrouladen
- Entenbrust Sous Vide gegart
- Entenkeule auf Äpfeln und Zwiebeln gebraten
- Rotkohl mariniert und gekocht
- Verschiedene Jus / Saucen
- Brühen / Fonds
- Rinderkraftbrühe
- Ganze Gerichte und Menüs
- Komponenten oder Gerichte nach Ihren Vorgaben
- Desserts
- ...

Tragen Sie Ihre Wünsche an uns heran



In wenigen Wochen beginnt die Weihnachtszeit

ALBOTH'S Weihnachtsstollen

Auch in diesem Jahr backt zur Weihnachtszeit
Claus Alboth die leckersten Stollen weit und breit.

Diese sind vor und zum Feste das Beste,
in die legt er all seine Herzlichkeit hinein
und schmecken besonders zu einem Gläschen Wein.

Ein Kilo ist nicht gerade ein geringes Gewicht,
ALBOTH'S Weihnachtsstolle ist
immer ein „lukullisches Gedicht.“



Auch in diesem Jahr wird wieder fleißig gebacken:

Butterstollen ca. 1kg 17,00 € für Weiterverkäufer

Marzipanstollen ca. 1kg 17,00 € für Weiterverkäufer

Bestellungen unter **info@alboth.de**

Ich backe Mitte November und liefere vor dem 1. Advent aus.





**Gehen Sie neue Wege.
Wir helfen dabei!**

