



DIE KUH DIE LACHT GMBH • SCHILLERSTRASSE 28 • D-60313 FRANKFURT

Operation Service Partner
Michael Stoevesand
Horchheimer Str. 5
65205 Wiesbaden-Nordenstadt

Donnerstag, 20. Februar 2014

Projektzusammenfassung

Lieber Michael,

hiermit bestätige ich den erfolgreichen Abschluss des gemeinsamen Projekts zur Optimierung operativer Prozesse in unseren beiden Restaurants. Das Gesamtprojekt beinhaltete folgende Aspekte:

Küchenbereich:


1. Analyse der Arbeitsschritte in den Küchen
2. Festlegung optimierter Arbeitsabläufe für die Küchenteams
3. Erarbeitung neuer Lager- und Hygienestandards für die Küchenteams
4. Vorbereitung der Einführung neuer Arbeitsgeräte und Abläufe
5. Erarbeitung neuer Arbeitsmaterialien für die Küchenteams
6. Implementierung und regelmäßige Begleitung der vorgenannten Punkte über einen Zeitraum von vier Monaten

Servicebereich:

7. Analyse und Definition neuer Service-Standards
8. Begleitung der Einführung des Table-Services
9. Erarbeitung und Definition neuer Kontroll-Standards für die Betriebsleiter
10. Implementierung und regelmäßige Begleitung der vorgenannten Punkte über einen Zeitraum von vier Monaten
11. Tutor-Rolle für die Betriebsleitung beider Restaurants

Persönlich möchte ich dir ganz besonders für die tolle Zusammenarbeit und das tatkräftige Anpacken danken. Zusammen waren wir ein unschlagbares Team und haben durch deine Unterstützung das erzielt, worum es geht: mehr Umsatz und mehr Profit!

Mit freundlichen Grüßen,


Bodo Wanjura