

KOSTENLOSE DIGITALISIERUNGS- BERATUNG SICHERN!

www.gastrodigital-hessen.de

An alle Gastronominnen und Gastronomen!

Kalkulation, Personalplanung, Bestellvorgänge und Warenwirtschaft ... und nebenher noch das Tagesgeschäft in Küche und Gastraum! Bei einer immer dünner werdenden Personaldecke kaum noch zu bewältigen.

Moderne digitale Instrumente können Abhilfe schaffen. Auch die Erwartungen der Gäste an reibungslose digitale Prozesse haben sich in den letzten Jahren massiv geändert und wurden durch Corona noch bestärkt. Kaum ein Betrieb kann es sich leisten auf Digitalisierung zu verzichten. Die **Zukunft des Gastgewerbes** wird unter anderem in diesem Bereich entschieden.

Was braucht mein Betrieb? Bei über 5.000 verschiedenen Produkten, welche sind da genau für mich die richtigen und **wie soll ich das Projekt konkret angehen?**

Das Land Hessen startet für alle teilnehmenden Gastronominnen und Gastronomen eine **kostenlose Digital-Offensive**, die genau diese Fragen beantwortet. Die Beratungen und Lösungen sind dabei **individuell auf Ihr Unternehmen zugeschnitten**. Eine Mischung aus **individuell abgestimmten Online-Schulungen und bis zu fünf persönlichen Beratungsterminen vor Ort in Ihrem Betrieb** stellt sicher, dass konkrete Lösungsansätze für Ihr Unternehmen ermittelt werden. Darüber hinaus wurden mit zahlreichen namhaften Unternehmen attraktive Einkaufsvorteile verhandelt.

VON GASTRONOMEN
BERATUNG
FÜR GASTRONOMEN

JETZT ANMELDEN UND TERMIN SICHERN!

www.gastrodigital-hessen.de

Die Vor-Ort-Beratungen starten ab dem 1. Februar 2022

Kontakt:

Fiona.Blume@hessen-agentur.de

Karsten.Jaeckel@hessen-agentur.de

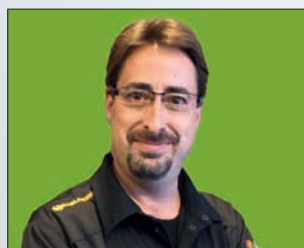
IHR BERATUNGSTEAM (Auswahl)



René Kaplick ist gelernter Koch und hat in diversen deutschen und internationalen gastronomischen Top-Objekten gearbeitet. Mit seiner Unternehmensberatung Gastro Piraten unterstützt er seine Gastrohelden bei der Umsetzung digitaler Projekte.



Michael Tischer ist Experte für F&B, Operation-, Digital-, und Personal-Management. Der Betriebswirt und Ausbilder mit über 20 Jahren Erfahrung in der gehobenen internationalen Hotellerie unterstützt Sie nach der Maxime: „Aus der Praxis, für die Praxis“.



Carsten Rengert absolvierte zuerst eine Ausbildung zum Bankkaufmann bevor er 2008 Koch wurde. Es folgten mehrere Stationen als Koch und Küchenchef und Caterer. Im Jahr 2009 wurde er Ausbilder, seit 2013 arbeitet er als Küchencoach.

HESSEN



Im Auftrag des
Hessischen Ministeriums
für Umwelt, Klimaschutz,
Landwirtschaft und
Verbraucherschutz

In Kooperation mit:

