



**SC SCHEIBLHOFER Consulting**  
Qualität ist unser Auftrag

### Wir bieten für eine Kooperation:

- Ein umfangreiches Fachwissen im Bereich des Verpflegungsmanagement, das stetig aktuell gehalten wird.
- Über 20 Jahre Praxiswissen aus der Gastronomie und Hotellerie sowie über 6 Jahre Managementwissen
- Ein vollständiges Netzwerk um alle Gegebenheiten unter einem Namen abwickeln zu können
- Insiderwissen und Infos aus erster Hand über Trends und Entwicklungen in der Gastronomie & Hotellerie
- Als Selbständiger sind wir 24/7/365 verfügbar
- Alles um einen Betrieb erfolgreich zu führen

### Ihr Nutzen / Vorteil bei einer Kooperation mit Scheiblhofer Consulting:

- Ihre Kunden kommen rasch aus der Verlustzone
- Ihre Kunden bleiben Liquid für Kreditratenzahlungen
- Ihre Kunden werden das nächste Projekt mit Ihrer Bank machen
- Ihre Kunden werden einen Fehler kein zweites mal machen
- Ihre Kunden werden für die Zukunft fit gemacht
- Sie erhalten eine neutrale Rückmeldung zur Entwicklung Ihres Kunden
- Ihre Bilanz wird aufge bessert, da keine Kreditausfälle
- Vorsprung durch Innovative Ideen

### Der Nutzen für Ihre Kunden durch eine Kooperation mit Scheiblhofer Consulting:

- Eine Kennzahlenübersicht
- Stärken /Schwäche Analyse um weitere Fehler zu vermeiden
- Eine Qualitätssteigerung und damit zufriedene Gäste
- Steigenden Umsatz durch Kostenoptimierung
- Eine Gewinnoptimierung
- Motivation & Spaß an der Herausforderung
- Beratung & Begleitung bei den ersten Projektschritten
- Er erhält einen Ansprechpartner aus seiner Branche
- Wir sind sein 13ter Mann im Team

Qualität ist der einzige Weg um begeisterte Kunden zu erhalten.

**Qualität ist unser Auftrag!**

Wir zeigen Ihnen, was in Ihrer Mannschaft wirklich drinnen steckt!

Der Wurm oder jede Menge Power

Ihr Betrieb läuft nicht so rund oder Sie hätten gerne ein neues Verpflegungskonzept umgesetzt, wissen aber nicht so recht wie?

Der neue Küchenchef kocht spitze aber mit der Mannschaft kommt er nicht klar?!

Sie möchten Ihre Stammkunden noch stärker an Ihren Betrieb binden?

Ihr Unternehmen ist schneller nach Außen gewachsen als Ihre internen Strukturen?

Mittels aktiven Vororteseinsatzes klären wir die betrieblichen wie personellen Möglichkeiten, definieren zeitgemäße Spielregeln, setzen gemeinsame Ziele und Visionen.

Neben Beratung & Begleitung setzen wir uns mit den einzelnen Bedürfnissen und Informationen aus dem Betrieb intensiv auseinander.

Qualität ist immer der Mittelpunkt unseres TUN's



Vertrauen Sie uns!

Nutzen Sie 21 Jahre Gastronomisches Praxiswissen und über 6 Jahre Managementenerfahrung!

**Qualität ist unser Auftrag!**

**Scheiblhofner Consulting**

H: 0660-520 7324 | kontakt@scheiblhofnerconsulting.at | www.scheiblhofnerconsulting.at | Marktstraße 10 | 4201 Gramastetten

## Zum Unternehmen

### **SCHEIBLHOFER Consulting**

Qualität ist unser Auftrag

*Hier zählen das Projekt-, Küchen-und Hygienemanagement zu den wichtigsten Bereichen*

Wir bieten folgende Lösungen:

- HACCP - der Qualitätsstandard für Produzenten und Küchen
- IFS – der Qualitätsstandard für den Handel
- Mehr Sicherheit und Qualität durch Mitarbeiterschulungen
- Mehr Biss im Job
  - Verpflegungskonzepte für Vereine, Organisationen und Firmen
- Management (Qualität, Projekt, Küche) auf Zeit
  - Umsetzung, Durchführung & Begleitung im Betrieb
  - In Vertretung oder zur Unterstützung der Küchenleitung, bei Krankheit oder bei aktuellen Projekten stehen wir zur Verfügung
- Food & Beverage
  - IST Analyse
  - Kennzahlenreporting
  - Kennzahlenoptimierung



Die Zielgruppe:

Küchenleitung, Verwaltungsdirektoren, Handel, Produktionsbetriebe wie Bäckerei, Fleischerei, Konditoreien sowie Entscheider aus dem Verpflegungsbereich

Sub-Domain: [www.alleskueche.at](http://www.alleskueche.at)

## SCHEIBLHOFER Consulting

Fair zu Umwelt & Mensch

Unser Ernährungsverhalten hat Auswirkungen auf Umwelt & Mensch

Zum Schutz und Leistungserhalt beider bieten wir folgende Lösungen:



- Vorträge & Seminare
  - Nachhaltige Ernährung – die Zukunftslösung
  - Weltweite, umweltbedingte Folgen unseres Ernährungsverhaltens
    - Wie & Wo können wir gegenlenken?
    - Welche Schritte sind notwendig?
    - Wo soll es hin gehen?
  - Genussschule nach Slow Food
  - Produktverkostungen - Produktworkshops
- Kochkurse & Ernährungsmedizinische Beratungen
  - Männerkoch-Kurs „Desperate Houseman“
  - Kinderkoch-Kurs „Früh beginnt wer ein Meister werden will“

Die Zielgruppe:

Ernährungs- und Umweltinteressierte (Privatpersonen), Köche, Diätologen, Ernährungswissenschaftler

Sub-Domain: [www.fairessen.at](http://www.fairessen.at)

## **SCHEIBLHOFER Consulting** regiologischer Lebenswert & Genuss®

Regiologischer Lebenswert bedeutet Lebensmittel mit wertvollen Inhaltsstoffen aus der Region stärker zu berücksichtigen.



Wir bieten Produktlösungen für eine nachhaltige Ernährung:

- Regionale Produktion – Direktvermarktung
  - Bäuerliche und gewerbliche Produkte aus dem Mühlviertel
  - [www.echtwosguats.at](http://www.echtwosguats.at)
- Produkthandel und-verkauf
  - Bio-Hanfusswaren (Öl, Nüsschen, Mehl, Teigwaren, Tee´s)
  - Hanfnaturtextilien
  - Natursalz aus dem Ausseer Land
  - Sonnentor Produkte
  - Bücher
- Verkostungen & Testungen hochwertiger Lebensmittel

Die Zielgruppe:

Ernährungs-und Umweltinteressierte, Köche, Einkaufleitungen, Bioläden, Großhandel

# Qualitätsmanagement

## Dienstleistungen

Stand März 2010

Folgende lösungsorientierte Dienstleistungen bieten wir an

**Qualität ist unser Auftrag**

- **Projektmanagement**
- **Küchenmanagement**
- **Hygienemanagement**

**Projektmanagement**

Sie planen ein Projekt das die Küche oder den Verpflegungsbereich betrifft. Ihnen fehlen Projekterfahrung oder erfahrene Abteilungsleiter?

Gerne stehen wir mit unseren Erfahrungen zur Verfügung.

Von der Projektidee bis zum Projektende unterstützen wir Sie. Hier stehen wir als Ansprechpartner, Coach oder als Küchenmanager zur Verfügung.

Projekte sind für Sie das Salz im Alltag, für den Gast das unaufdringliche Bemühen um Ihn!

**Projekt**

- ✓ *Erarbeitung, Ausarbeitung*
- ✓ *Begleitung (Moderation, Umsetzung)*
- ✓ *Prozesssteuerung*
- ✓ *Implementierung in die Unternehmensstruktur*

**Projektthemen**

- ✓ *Verpflegungsbereich*
- ✓ *Mitarbeiter*
- ✓ *Ablauforganisation*
- ✓ *Entwicklungsstrategien*

**Projektkooperation mittels**

- ✓ *Werkvertrag*
- ✓ *Projektmanagement auf Zeit*
- ✓ *Projektpauschale*
- ✓ *Aufnahme in den Betrieb (auf Zeit)*
- ✓ *Oder nach Vereinbarung*



## **Küchenmanagement**

Wir bieten Ihnen Lösungen bei Fragen zum Küchenmannschaftsaufbau, Implementierung eines Warenwirtschaftsprogrammes oder bei der Planung einer neuen Küche. Hier stehen wir mit einem sehr breiten Angebot zur Verfügung.

Bei personellen Engpässen (Erkrankung der Küchenleitung, in der Urlaubszeit oder zur kurzfristigen Unterstützung) stellen wir unser Wissen auch in der Praxis (Management auf Zeit) Ihnen gerne zur Verfügung.

„Aus der Praxis, für die Praxis!“ lautet unser Motto

### **Küchenmanagement auf Zeit**

- ✓ bei Abwesenheit der Küchenleitung durch Krankheit, Unfall oder Urlaub
- ✓ zur Unterstützung der Stellvertretung um den Produktionsbetrieb zu sichern

In Form eines Projektes, eines Werkvertrages oder nach Vereinbarung

### **Kennzahlen die passen – F&B**

- ✓ Kennzahlenerhebung – IST Analyse
- ✓ Kennzahlenvergleich - Kennzahlenbenchmark
- ✓ Kennzahlenoptimierung durch Einbindung des Projektmanagements

### **Küchenbüroorganisation**

- ✓ Büroorganisation  
(Ablagesysteme, Aufbau eines Schreibtisches + Umfeld, etc.;;)
- ✓ Speisenkalkulation  
(Rezeptkartei, Wareneinsatz)
- ✓ Erstellen von Internen Richtlinien
- ✓ Erstellen von Checklisten und anderen schriftlichen Hilfsmitteln
- ✓ Evaluierungsunterlagen auf Anfrage
- ✓ Dienstplan erstellen
- ✓ Menüpläne erstellen
- ✓ EDV
  - Software
- ✓ Lieferantensuche
- ✓ Bestellwesen / Konditionen
- ✓ HACCP - Konzept Erstellung und Implementierung

### **Küchentechnik**

Wir beraten & informieren Sie gerne zu folgenden Themen:

- ✓ Herdtechnik
- ✓ Kühltechnik
- ✓ Lüftungstechnik
- ✓ Geschirrspülmaschinen
- ✓ Bodenbeschaffenheit
- ✓ Kleingeräte
- ✓ Arbeitsflächen
- ✓ Temperaturmessgeräte

Eine Küchenplanung kann durch 2 Kooperationspartner in den aufgelisteten Bereichen umgesetzt werden:

- ✓ Gastronomie
- ✓ Großküchen

### **Mitarbeiter**

- ✓ Evaluierung der Mitarbeiter
- ✓ Mitarbeiterkonzept erstellen
- ✓ Teambildungsprogramm
- ✓ Cheftraining (Delegieren, Planen, Motivieren, Ziele)
- ✓ Mitarbeiterschulungen
  - Lebensmittelverarbeitung
  - Geschmacksschule
  - HACCP - GHP
  - Arbeitstechnik
  - Bewusstseins Training

Sonstige betrieblich benötigte Schulungen

### **Hygienemanagement**

Qualitätssicherung wird immer wichtiger. Um Ihren Gästen einwandfreie Speisen anbieten zu können stellen wir Ihnen unser ganzes Know how zur Verfügung!

Ohne ein funktionierendes Hygienemanagement bringen sie keine Speisenqualität zum Kunden. Wir zeigen Ihnen wie das schnell und einfach umgesetzt werden kann!

### **Hygiene**

Wir beraten & informieren Sie gerne zu folgenden Themen:

- ✓ Reinigungsmittel
- ✓ Reinigungsgeräte
- ✓ Reinigungstechnik

Eine Umsetzung & Begleitung ist in folgenden Bereichen möglich

- ✓ Hygienekonzept Erstellung
- ✓ Hygienepläne
- ✓ Mikrobiologische Untersuchungen mit System Sure II - Gerät
- ✓ Schädlingskontrolle
- ✓ Lieferanten Audits

### **Mitarbeiter**

- ✓ Einführung und Einschulung einer Internen Küchenhygienefachkraft
- ✓ Evaluierung der Mitarbeiter
- ✓ Mitarbeiterschulungen
  - Hygiene  
(Personal, Lebensmittel, Betrieb, Bewusstseinsbildung)
  - Effizient Hände waschen
  - richtiges Reinigen

Sonstige betrieblich benötigte Schulungen

### **IST – Analyse**

Wer nicht weiß wo er steht, kann auch nicht zeitgemäß reagieren. Daher ist eine Bestandsaufnahme der erste Schritt für eine Optimierung im Verpflegungsbereich. Dazu steht uns die bekannte Kessel-Methode der Firma Gastromed zur Verfügung.

Im Anschluss daran steht Ihnen eine Vielzahl von Verbesserungsmaßnahmen zur Verfügung!

Nutzen Sie diese Chance ihren Verpflegungsbereich nachhaltig zu optimieren.

Durchgeführt nach  
den aktuellen Leitlinien für Gastgewerbliche Betriebe mit umfangreichem Speisenangebot oder  
den aktuellen Leitlinien für Großküchen und Gemeinschaftsverpflegung. (Kessel-Methode)

- ✓ Vorortanalyse der IST- Hygienesituation
- ✓ Auswertung der Analyse
- ✓ Erstellen eines Maßnahmenkataloges
- ✓ Betreuung und Organisation zur Umsetzung der gesetzten Maßnahmen
- ✓ Übergabe der schriftlichen Aufzeichnungen aus dem Hygieneprotokoll

### **Evaluierung auf Anfrage**

- ✓ Ausarbeitung der Gefahrenquellen am Arbeitsplatz
- ✓ Erstellen einer Evaluierungsmappe
- ✓ Einführung der Evaluierungsmappe durch Kurzschulung mit dem Personal
- ✓ Übergabe des Evaluierungsprotokolls im Sinne der Aufzeichnungspflicht

### **Fair zu Umwelt & Mensch**

Unser Ernährungsverhalten hat Auswirkungen auf Umwelt & Mensch. Um unsere Umwelt zu sichern und damit unsere Gesunderhaltung zu fördern.

Jeder Einzelne kann hier einen wichtigen und einfachen Beitrag einbringen.

Mittels Einkaufsverhalten oder Essgewohnheiten können hier nachhaltige Änderungen mit Genuss erlebt werden.

Ob Informativ oder Präventiv bieten wir zu diesem Themenkreis Lösungen an.

#### **Vorträge & Seminare**

- ✓ Nachhaltige Ernährung – die Zukunftslösung
- ✓ Weltweite, umweltbedingte Folgen unseres Ernährungsverhaltens
  - Wie & Wo können wir gegenlenken?
  - Welche Schritte sind notwendig?
  - Wo soll es hin gehen?
- ✓ Genussschule nach Slow Food
  - Erleben der eigenen Sinne

#### **Kochkurse & Ernährungsmedizinische Beratungen**

- ✓ Männerkoch-Kurs „Desperate Houseman“
- ✓ Kinderkoch-Kurs „Früh beginnt wer ein Meister werden will“

### **Regiologischer Lebenswert & Genuss**

Regiologischer Lebenswert bedeutet Lebensmittel mit wertvollen Inhaltsstoffen aus der Region stärker zu berücksichtigen. Genuss ist dabei ein wesentliches Element.

Lebensmittel bieten eine Vielfalt an Genussfaktoren, erleben Sie es selbst!

Wir bieten Produktlösungen für eine nachhaltige Ernährung:

- ✓ Regionale Produktion – Direktvermarktung
  - Bäuerliche und gewerbliche Produkte aus dem Mühlviertel
  - [www.echtwosguats.at](http://www.echtwosguats.at)
- ✓ Produkthandel und-verkauf
  - Bio-Hanfussware (Öl, Nüsschen, Teigwaren, Tees)
  - 19 verschiedene Speiseöle
  - Natursalz aus dem Ausseer Land
  - Bücher
- ✓ Verkostungen & Testungen hochwertiger Lebensmittel

## Zusätzliche Produkte

### Mentoring

- ✓ Begleitung von engagierten Nachwuchsköchen oder Jungunternehmern

### Gerätschaften

- ✓ System sure II - APM Messgerät (quantitative Oberflächenmessung)
- ✓ Verschiedene Thermometer durch den Marktführer Raytek
  - Infrarot
  - Einstich
  - Kombigeräte
- ✓ Energieoptimierung vom Europäischen Marktführer!
  - Kostenloser Energiecheck! Kontaktieren Sie uns einfach dazu.
  - Technische Geräte
  - Beratung
  - Betreuung

## Unser Ziel – Ihr Nutzen

Unser Ziel ist es mit unserem Angebot den Verpflegungsbereich in der Gastronomie und Hotellerie wirtschaftlicher und qualitativer zu machen. Die Berücksichtigung der Umwelt und des Menschen sind wesentliche Zukunftsfaktoren für unsere Gesellschaft.

Die Ernährungssituation hat dabei einen hohen Stellenwert.

Begeisterte & Vitale Kunden sind unser Auftrag!

## Referenzen 2003 bis 2009

In den Bereichen:

**Spitäler & Kliniken  
Alten- und Pflegeheime  
Betriebsrestaurants  
Hotellerie  
Gastronomie**



## Spitäler & Kliniken

### **OÖ Landes-Frauenklinik**

2006, 2007; IST Analyse der Verpflegungssituation im Haus (Kessel-Methode)  
2009 Projektbegleitung Ernährungstag der GESPAG Küchen

### **OÖ Landesnervenklinik Wagner Jauregg**

2006, 2007; IST Analyse der Verpflegungssituation im Haus (Kessel-Methode)  
2008 Projektbegleitung Ernährungstag der GESPAG Küchen

### **OÖ Landeskrankenhaus Enns**

2006, 2007; IST Analyse der Verpflegungssituation im Haus (Kessel-Methode)

### **OÖ Landeskrankenhaus Freistadt**

2006, 2007; IST Analyse der Verpflegungssituation im Haus (Kessel-Methode)

### **OÖ Landeskrankenhaus Rohrbach**

2006, 2007; IST Analyse der Verpflegungssituation im Haus (Kessel-Methode)  
2009 Unterstützung der Küchenleitungsververtretung bei internen Managementaufgaben

### **OÖ Landeskrankenhaus Steyr**

2007 IST Analyse der Verpflegungssituation im Haus (Kessel-Methode)  
2007 Projektbegleitung „Kommunikationsverlauf zwischen Küche, Pflege und Patienten“

### **OÖ Landeskrankenhaus Gmunden**

2009 IST Analyse der Verpflegungssituation im Haus (Kessel-Methode)

### **OÖ Landeskrankenhaus Kirchdorf**

2009 IST Analyse der Verpflegungssituation im Haus (Kessel-Methode)

### **OÖ Landeskrankenhaus Schärding**

2009 IST Analyse der Verpflegungssituation im Haus (Kessel-Methode)

### **OÖ Landeskrankenhaus Vöcklabruck**

2009 IST Analyse der Verpflegungssituation im Haus (Kessel-Methode)

### **AKH Linz**

2006, 2007, 2008; IST Analyse der Verpflegungssituation im Haus (Kessel-Methode)  
2008; Projektbegleitung „Revitalisierung des Mitarbeiterrestaurants“  
2008; Implementierung des neuen HACCP Konzeptes inkl. HACCP Team

### **UKH Linz**

2007 IST Analyse der Verpflegungssituation im Haus (Kessel-Methode)

## Alten- und Pflegeheime

In Niederösterreich wurde in folgenden Betrieben eine IST Analyse der Verpflegungssituation im Haus (Kessel-Methode) durchgeführt.

### **LPH Wallsee**

2006, 2007, 2008;

### **LPH St.Peter in der Au**

2006, 2007;

### **LPH Amstetten**

2006, 2007;

### **LPH Mank**

2006, 2007;

### **LPH Ybbs**

2006, 2007, 2008;

### **LPH Melk**

2008;

### **LPH Scheibbs**

2006, 2007, 2008;

### **LPH Wilhelmsburg**

2008;

### **LPH Türnitz**

2006, 2007;

### **LPH Tulln**

2008;

### **LPH Mautern**

2006, 2007, 2008;

### **LPH Herzogenburg**

2008;

### **LPH Hainfeld**

2006, 2007, 2008;

### **LPH Berndorf**

2008;

### **LPH Baden**

2008;

### **LPH Vösendorf**

2006, 2007, 2008;

### **LPH Perchtoldsdorf**

2006, 2007;

### **LPH Stockerau**

2008;

<b>LPH Korneuburg</b> 2006, 2007;	<b>LPH Schrems</b> 2006, 2007;
<b>LPH Hollabrunn</b> 2008;	<b>LPH Waidhofen</b> 2006, 2007, 2008;
<b>LPH Eggenburg</b> 2008;	<b>LPH Weitra</b> 2006, 2007, 2008;
<b>LPH Raabs</b> 2006, 2007;	<b>LPH Zwettl</b> 2006, 2007, 2008;

In Oberösterreich wurde in folgenden Betrieben eine IST Analyse der Verpflegungssituation im Haus (Kessel-Methode) durchgeführt.

**SHV Bezirksseniorenwohnheim Bad Hall** 2006;  
**SHV Bezirksseniorenwohnheim Walding** 2006;

**Evang. Altenheim Ebensee** 2006;  
**Evang. Altenheim Bad Goisern** 2006;

**Institut Hartheim** 2006;

**Seniorenzentrum Linz Auhof** 2007;  
**Seniorenzentrum Linz Kleinmünchen** 2007;  
**Seniorenzentrum Linz Hillinger Heim (Altbau)** 2007;

**Altersheim Pasching** 2007;

**LPBZ Schloss Haus** 2007, 2008;  
**LPBZ Schloss Gschwendt** 2007, 2008;

### Betriebsrestaurants

**GE Jenbacher Tirol**  
2005, 2006; IST Analyse der Verpflegungssituation im Haus (Kessel-Methode)  
2004, 2005, 2006 Jährliche HACCP Mitarbeiterschulung  
2004, 2005, 2006 Implementierung eines HACCP Teams und Weiterbildungsmaßnahmen

**Mensa der Johannes Kepler Uni Linz**  
2006, 2007, 2008; IST Analyse der Verpflegungssituation im Haus (Kessel-Methode)

**Betriebsrestaurant Land OÖ (Dienstleistungszentrum)**  
2007; IST Analyse der Verpflegungssituation im Haus (Kessel-Methode)

**Oberbank Linz**  
2008; IST Analyse der Verpflegungssituation im Haus (Kessel-Methode)

**Küche der Berufsschule Steyr 1**  
2008; IST Analyse der Verpflegungssituation im Haus (Kessel-Methode)

**Küche der Berufsschule Linz 8**  
2008; IST Analyse der Verpflegungssituation im Haus (Kessel-Methode)  
2008, 2009 Pilotprojekt „Ernährung in der Berufsschule“

**Küche der Berufsschule Linz 2**  
2008; IST Analyse der Verpflegungssituation im Haus (Kessel-Methode)



## Hotellerie-Restaurant

**Hotel Guglwald** 2004, 2005;  
Jährliche HACCP Mitarbeiterschulung

**Hotel Pürmayrgut** 2004, 2005;  
Jährliche HACCP Mitarbeiterschulung

## Gastronomie

**Der gesunde Maurerwirt** 2004, 2005, 2009;  
Jährliche HACCP Mitarbeiterschulung

**Josef Stadtbräu** 2005;  
Ablaufanalyse des Verpflegungsbereiches, Mitarbeiterschulungen, Implementierung einer zeitgemäßen Reinigungstechnik

**Domviertel Relaunch** 2009  
Übernahme der Küchenleitung mit Sept. 2009, Aufbau einer neuen Küchenmannschaft bei vollem Betrieb, Mitarbeiter Schulungen, Überarbeitung des Speisenangebotes und Übergabe des Küchenbetriebes an die neue Küchenleitung im Dez. 2009

## Sonstiges

**82 OMV VIVA Betriebe in Österreich** 2009  
IST Analyse des Verpflegungsbereiches

\*IST Analyse der Verpflegungssituation im Haus (Kessel-Methode) beinhaltet:

- Vorort IST Analyse
- Benchmarkbericht
- Mitarbeiterschulung
- Beratung und Begleitung der Küchenleitung sowie der Kaufmännischen Direktion (Einkauf, Ablaufanalyse, Kennzahlenoptimierung, Marketingplanung, usw., ...)
- Abschlussbericht und Präsentation bei allen Beteiligten

\*Weitere kleiner Aufträge aus der Gastronomie wurden nicht aufgezählt.  
Dazu zählten Dienstleistungen wie Ablauforganisation, Interne Organisation, Menüplanung, Mitarbeiterschulungen, Marketing.  
Auftraggeber waren Klein- bis Mittelgroße Gastronomiebetriebe.

