

## Das Klippstein Dienstleistungs- und Konzeptangebot im Bereich Betriebsgastronomie

<b>Betriebsrestaurant</b>	<b>Zwischenverpflegungs- konzepte</b>	<b>Gäste- Konferenz- und Tagungsservice</b>
<p><b>Mittagsverpflegung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Freie Komponentenwahl</li> <li>• Menüwahl</li> <li>• Salatbar</li> <li>• Dessertbar</li> <li>• Gemüsebüffet</li> <li>• Front-Cooking</li> <li>• Marktplatz Plazaangebot</li> <li>• Selbstbedienungsbüffet</li> <li>• Pizza und Pastabüffet</li> <li>• Gerichte aus dem Wok</li> <li>• Grillstation</li> <li>• Suppenstation</li> <li>• Vegetarisches Büffet</li> <li>• Nationale und Internationale Aktionswochen</li> </ul>	<p><b>Cafeteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frischgepresste Säfte</li> <li>• Warme und kalte Snacks</li> <li>• Belegte Brötchen</li> <li>• Sandwiches</li> <li>• Baguettes und Bagels</li> <li>• Softgetränke</li> <li>• Kleinigkeiten für den Appetit zwischendurch</li> <li>• Impulseis, Süßigkeiten</li> <li>• Süße Backwaren</li> <li>• Obst- und Müslibüffets</li> <li>• Zeitschriften, Artikel des täglichen Leben, Tabakwaren</li> </ul> <p><b>Bistro</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommunikationspunkte mit Heiß- und Kaltgetränken</li> <li>• Gebäck- und Sandwichangebot</li> </ul> <p><b>Verpflegung über Automaten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heißgetränkeautomaten</li> <li>• Kaltgetränkeautomaten</li> <li>• Verpflegungsautomaten</li> <li>• Süßwarenautomaten</li> <li>• Automaten in Verbindung mit Verkaufstheken</li> <li>• Flaschenrücknahmeautomaten</li> </ul>	<p><b>Gäste- und Direktionsbereich</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vom Getränkeservice bis zum Businesslunch</li> <li>• Kalte und warme Snacks</li> <li>• Finger Food</li> <li>• Frisches Obst</li> <li>• Ausrichtung von Sektempfängen und Jubilarveranstaltungen</li> <li>• Durchführung von Events für den Auftraggeber</li> <li>• Festliche Menüs und Büffets</li> </ul> <p><b>Kaffeerversorgungssysteme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffee-Büro-Service</li> <li>• Kaffeeküchen mit diversen Kaffeebüchsen</li> <li>• Betreuung von Coffee-Cornern</li> <li>• Kaffeerversorgung am Arbeitsplatz</li> </ul>
<b>Kostentransparenz</b>	<b>Beratung</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wir teilen Ihren Verpflegungsbereich in Kostenstellen auf, damit die Aufwendungen nach den Verursachungen zugeordnet werden</li> <li>• Wir erstellen mit unserem Auftraggeber ein Budget und liefern einen regelmäßigen Soll/Ist-Vergleich</li> <li>• Der Auftraggeber kann im Mandatsvertrag sämtliche Abrechnungen überprüfen</li> <li>• Alle Speisen und Getränke unterliegen einer Vor- und Nachkalkulation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei Umbaumaßnahmen beraten wir im Bereich Küchentechnik und Ablauforganisation</li> <li>• Wir senken gemeinsam mit dem Auftraggeber Kosten in den Bereichen Energieverbrauch und sonstige Gemeinkosten</li> <li>• Wir informieren den Auftraggeber permanent über seine Kostensituation im Verpflegungsbereich und unterbreiten Kosteneinsparungspotentiale</li> <li>• Alle Verpflegungskonzepte sind auf die Kundenbedürfnisse ausgerichtet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wir führen Schwachstellen-Analysen bestehender Verpflegungseinrichtungen durch und bieten dem Auftraggeber Management-Verträge an</li> <li>• Wir prüfen Bewirtschaftungs-Verträge auf Wirtschaftlichkeit Durchführbarkeit und Umsetzung</li> <li>• Wir beraten und unterstützen bei der Einführung von Abrechnungssystemen</li> </ul>