



**PROJEKT**  
VIEWEGH GASTRO TEAM

Společnost VIEWEGH GASTRO TEAM s.r.o.

je specializovaná, odborná firma zabývající se 6 rokem projektováním gastronomických provozů. Kromě standardních projektových služeb, jsme tuto činnost nově rozšířili o nové produkty a služby, které poskytuje nově vzniklá divize INOVA. Mezi tyto patří zejména:



**INOVA**  
VIEWEGH GASTRO TEAM

### **Konzultační a poradenská činnost v oblasti gastronomie**

#### **Marketingový průzkum v oblasti gastronomických provozů**

- Vytvoření dotazníku pro strážníky/klienty s konkrétními otázkami určenými pro daný typ provozu. Dotazníkem lze zjistit potřeby strážníků, jejich spokojenost a možný budoucí potenciál navýšení kapacity, rozšíření nebo zkvalitnění služeb vedoucí k udržení nebo navýšení výrobních kapacit
- Distribuce dotazníku (osobně, emailem, prostřednictvím vnitropodnikové sítě, formou osobních návštěv, atd.)
- Zpracování a vyhodnocení dat
- Stanovení změn potřeb v provozovně
- Doporučení návrhu změn

#### **Průzkum trhu konkurenčních podniků v okolí**

- Zjištění průměrných a maximálních návštěv konkurenčních provozů
- Zjištění cenové hladiny konkurenčních provozů
- Zjištění úrovně poskytovaných služeb s důrazem na kvalitu vyráběných pokrmů, úroveň obsluhy, úroveň prostředí, atd...
- Fotodokumentace konkurenčního provozu
- Provedení kontrolních nákupů prostřednictvím „tajného hosta“
- Celkový závěr, včetně vyhodnocení zjištěných dat a porovnání s provozem zadavatele

#### **Sledování a zvyšování úrovně a kvality poskytovaných služeb**

- Pravidelné kontrolní nákupy v dlouhodobém časovém horizontu
- Mimořádné kontrolní nákupy tajným zákazníkem – mystery shopping
- Vyhodnocení kontrolních nákupů a doporučení nápravných opatření





**Balíček gastronomických služeb** – Jsme schopni vytvořit individuální balíček gastronomických služeb přizpůsobený potřebám klienta, který může obsahovat např. tyto činnosti:

- Vytvoření popř. úpravu efektivního jídelního lístku přizpůsobenému potřebám Vašeho provozu
- Proškolení a ukázka stanoveného jídelního lístku
- Zvyšování odborné kompetence Vašeho personálu (odborného vzdělávání, doškolování stávajícího personálu)
- Vytipování kvalitního a cenově výhodného dodavatele ve Vašem regionu (suroviny, zařízení...)
- Vypracování množstevní a cenové kalkulace
- Nastavení skladování a toku jednotlivých potravin
- Vytipování vhodného inventáře na sortiment jídelního lístku
- Kontroling kvality nově nastavených služeb (především práce personálu)

### **Výběrová řízení na dodavatele stravy nebo poskytovatele gastronomických služeb**

- Vypracování zadávací dokumentace resp. její části, „obecně technické podmínky“
- Doporučení a vypracování požadovaných kvalifikačních předpokladů
- Účast technického odborníka ve výběrové komisi

### **Výběrová řízení na dodavatele gastronomických nebo souvisejících technologiích**

- Vypracování zadávací dokumentace resp. její části, „obecně technické podmínky“
- Doporučení a vypracování požadovaných kvalifikačních předpokladů
- Účast technického odborníka ve výběrové komisi
- Technické a kvalitativní posouzení nabídek jednotlivých uchazečů

### **Hygienický audit**

- Posouzení provozu dle platných hygienických směrnic a norem -
  - ❖ Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 853/2004
  - ❖ Zákon č. 258/2000 Sb. O ochraně veřejného zdraví ve znění Zákona č. 471/2005 Sb.
  - ❖ Vyhláška č. 137/2004 Sb. ve znění Vyhlášky č. 602/2006 Sb.
- Posouzení hygienických návyků, prověření znalostí a dodržování správné hygienické praxe u jednotlivých zaměstnanců v provozu, kontrola zdravotních průkazů
- Posouzení stávajícího systému HCCAP a SVHP v provozu a jeho evidence





## **Technologický audit**

- **Zaměření provozovny**
- **Zakreslení současné technologické dispozice**
- **Soupis strojů a zařízení s uvedením stupně opotřebení**
- **Výkres stávající dispozice s vyznačením problematických technologií**
- **Odborné posouzení projektanta TZB – gastrotechnologie**
- **Odborné posouzení projektanta TZB – vzduchotechnika**
- **Odborné posouzení projektanta TZB – strojní chlazení**
- **Studie – návrh budoucího řešení**
- **Návrh budoucího obměňování, či doplňování technologie v možném časovém horizontu**
- **Odhad investičních potřeb do strojního a technologického vybavení**

## **Uspořádání kurzů osobního a profesního rozvoje zaměstnanců**

- **Komunikační dovednosti**
- **Typologie osobnosti a vyjednávání**
- **Efektivní týmová komunikace**
- **Trénink obchodních zástupců**
- **Koučování telemarketingu**
- **Argumentace při komunikaci se zákazníkem**
- **Trénink obchodního jednání a vyjednávání**
- **Manažerské pohovory - workshop**
- **Řešení stížností a reklamací**
- **Koučink vedoucích provozů, šéfkuchařů a provozních**

