Buschmann
Unternehmensberatung
für Gastronomie & Lebensmittel
Kompetenz. Beratung. Erfolg.

LEISTUNGEN & PREISE

Klare Orientierung. *Passend zu deinem Betrieb.*

Von der einzelnen Schulung bis zur laufenden Betreuung: die Einstiegspreise für meine Leistungen. Den genauen Umfang und Preis legen wir in deinem individuellen Angebot fest.

01	**HACCP-Beratung** Erstellung, Überprüfung und Anpassung deines HACCP-Konzepts.	ab 350,00 € einmalig
02	**Hygienekonzepte** Individuelle Hygiene- und Reinigungspläne für deinen Betrieb.	ab 290,00 € einmalig
03	**Mitarbeiterschulungen (LMHV / HACCP)** Vor Ort oder online, inklusive Teilnahmebescheinigung.	ab 35,00 € pro Person
04	**Dokumentations-Service** Erstellung und laufende Pflege deiner HACCP- und Hygienedokumentation.	ab 69,00 € monatlich
05	**Monatliche Hygienebegehungen** Regelmäßige Betriebsbegehungen, Kontrolle und schriftliche Empfehlung.	ab 119,00 € monatlich
06	**Audits** Interne Hygienekontrollen und Prozessanalysen zur Qualitätssicherung.	ab 250,00 € pro Audit
07	**Optimierung von Küchenabläufen** Analyse, Strukturierung und Effizienzsteigerung in der Küche.	ab 390,00 € einmalig
08	**Kalkulation (Buffets, Speisen & Veranstaltungen)** Warenkalkulation, Angebotserstellung und Wirtschaftlichkeitsanalyse.	ab 190,00 € pro Projekt
09	**Personal- und Einsatzplanung** Strukturierte Planung und Optimierung deines Personaleinsatzes.	auf Anfrage
10	**Unterstützung bei Neueröffnungen** Begleitung von der Planung bis zur erfolgreichen Inbetriebnahme.	auf Anfrage

Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt. Die Ab-Preise dienen zur Orientierung. Persönlich vor Ort in Wesel, Dinslaken, Hamminkeln, Oberhausen und Umgebung.

Marcel Buschmann
Unternehmensberatung für Gastronomie & Lebensmittel
HACCP-Beauftragter · zertifiziert durch TÜV NORD

Telefon & WhatsApp: 0157 3011 3234
info@unternehmensberatung-buschmann.com
unternehmensberatung-buschmann.com